

たべる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー

おすすめポイント

- ◎パッと振りかけるだけ
- ◎クセがなく何にでも合う
- ◎酵素が手軽にとれる
- ◎常温のまま1年間保存OK
- ◎軽くて持ち運びに便利



手軽にはじめる 糀生活、酵素生活

糀屋本店の糀を細かい細かいパウダーにしました。
酵素がたっぷり、振りかけるだけでおいしさがぐんとアップ。
毎日のお料理で大活躍してくれそうです。

■ 糀の効果、ここに注目！

糀に含まれる注目の酵素	働き	効果
アミラーゼ	糖質をブドウ糖に分解	甘みが出て、消化されやすくなる
プロテアーゼ	たんぱく質をアミノ酸に分解	うまみが増し、肉などの繊維がやわらかくなる
リパーゼ	脂質を脂肪酸とモノグリセリドに分解	消化しやすくなり胃もたれしにくくなる

総合的な健康効果

- 体に負担をかけずに栄養補給ができ、疲労回復に役立つ。
- 糀の酵素から生み出される「オリゴ糖」で、腸内の善玉菌が増え、腸内環境が整う。

糀は酵素の宝庫、でんぷん・タンパク質・脂肪を分解する三大消化酵素をすべて持っています。これらの酵素は食べ物の分解・消化を助け、腸内環境を整え、元気なカラダづくりをサポートしてくれます。糀パウダーを食材に振りかけると臭みが消え、旨みや甘みを引き出してお料理がおいしくなるのも酵素のおかげです。

酵素のチカラを実感

日本人の健康生活を支えてきた伝統の米糀をいつでもどこでも手軽に取り入れられるように、独自の技術で乾燥&微粉末化しました。酵素が活きているので、素材の旨みや甘みを引き出す働きは生の糀と同じ。サラサラのパウダーでクセがないので、お料理や飲み物など何にでも振りかけてお使いいただけます。

使いやすいさを追求した
糀の進化形



キスケ糀パワー プレーン

30g/30g×3本セット/
150g袋入り/450g

米糀
保存方法:常温
賞味期限:製造日より1年

常温

日本伝統の糀を
広く世界に
届けたい

キスケ糀パワーの「キスケ」は、糀屋本店6代目浅利喜助に由来します。

糀屋本店が目指す「糀で世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたい」との願いは、「たべる喜びを助けたい」ということ。

まだどこにもないものを、世の中に役立つものをつくりあげようとした先代、浅利喜助の「パイオニア精神を受け継ごう」と「キスケ糀パワー」と名付けました。

糀で世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたい

糀屋利本店



ビックリ! おいしい! 糀パウダー活用法

とにかく、何にでもパパッと振りかけるだけでいいんです。
基本は素材の重さの1%

調味料
+
キスケ糀パワー



普段お使いの調味料に混ぜるだけ。
旨みがアップします。
砂糖、塩、酢、醤油、味噌や塩コショウ、ドレッシング、粉チーズにも1%のキスケ糀パワープレーンを混ぜておください。

ヨーグルト、豆乳、
スムージー
+
キスケ糀パワー



スプーン1杯からお好きな分量でプラス。甘み・コクがアップします。
キスケ糀パワープレーンは、酵素のかたまりなので、火にかけずに食べることもオススメです。

魚、肉、野菜
+
キスケ糀パワー



臭みを取り、素材本来の旨みを引き出す。
〈煮る・焼く・蒸す・炒める・揚げる〉
普段の味付けは変えずに、キスケ糀パワープレーンをプラスするだけ。

照り焼きチキンのレシピ

- ・鶏もも肉…1枚(300g)
- ・醤油…大さじ2
- ・はちみつ…大さじ1
- ・キスケプレーン…小さじ1.5(3g)

ビニール袋に材料を全部入れて揉みこむ。
1時間～1晩置いて焼くだけ。
(オープンなら230℃で10分程)



糀パウダーを使えば 話題の「こうじ水」もラクラク

こうじ屋ウーマン流“こうじ水”の作り方

- ・水200mlに対し、キスケプレーン小さじ1(2g)
- ・水500mlに対し、キスケプレーン小さじ1弱(5g)

かき混ぜるだけで出来上がり。すぐに飲めます。
飲みきれない分は冷蔵庫で保存してください

酵素をしっかり保ったパウダータイプなので、生の米糀でつくるものと同じ働きが期待でき、糀を余すことなく体内に摂り入れることができます。



1日500mlのこうじ水を飲むと便秘解消の効果が出やすいとTVでも紹介されていました。

キスケ糀パワー塩50

糀と塩の割合が1:1。いつもの塩の代わりに使えば50%の減塩ができます。

糀のチカラでうす味料理もおいしく大変身!

基本は素材の重さの2%

[例]

肉100gならキスケ塩50は2g。もちろん、お好みで増減してください。

魚に振りかけてグリルで焼き上げると、臭みが消え、外はパリッと中はふつくらジューシーな仕上がりに。

