

たべる喜びを助けたい
振りかけるだけの
糀パウダー



サッとかけてグッとおいしい!

糀の塩コショウ



おいしい使い方

- ◆カルパッチョ、サラダ、炒め物の仕上げに。
- ◆焼肉、ステーキ、中華、揚げ物にも振りかけるだけ!
- ◆トーストに薄くバターを塗って、キスケ塩ペッパーを振りかけると一層おいしい!
- ◆酢+キスケ塩ペッパーで餃子のタレもおススメ!

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

いつもの塩としようとして同じように使ってください

「キスケ糀パウダー塩ペッパー」は、海のミネラルをたっぷりと含んだ長崎県産五島灘の塩に、香り高い黒コショウ、素材の旨みを引き出すパウダー状の米糀をバランスよくブレンドしました。化学調味料や保存料は一切使用していません。いつもの塩コショウ感覚で使ってください。

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るのです。肉や魚は柔らかくなり、野菜も味が染み込みやすく、甘みや旨みが増し、口に入れた瞬間「おいしい!」と感じるので、キスケ塩ペッパーは、食材を選ばずに様々な調理法で使えます。

■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。



キスケ糀パワー 塩ペッパー

40g/40g×3本セット/
300g/600g

塩、黒コショウ、米糀
保存方法:常温
賞味期限:製造日より1年

常温

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