



塩の代わりに 使えば減塩

塩分50%カットの使いやすい塩麹パウダー

キスケ麹パワー塩50

旨みを引き出す麹に長崎県産の海塩をブレンドしました。
 麹と塩が1:1。普段の塩と同じ量を使っても塩分は1/2。無理なく減塩
 でき、おいしさ増し増し！少しかけすぎても塩辛くなりません。常温で
 保存できるので、テーブルソルトやアウトドア、液状の塩麹が使いにく
 いときにも便利です。また、塩分摂取量を控えたい方にもおすすめです。

麹でうま味UP



原材料:米麹・塩 / 保存方法:常温 / 賞味期限:製造から1年

麹って何がすごいのか？

麹に含まれる注目の酵素

麹は酵素の宝庫、でんぷん・たんぱく質・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、腸内環境を調べてくれます。食材のうま味や甘味を引き出し、料理がおいしくなるのも酵素のおかげです。

たんぱく質
プロテアーゼ

うまみが増し肉などの
繊維が柔らかくなる

(例)魚・肉・大豆



でんぷん
アミラーゼ

甘味が出て
消化されやすくなる

(例)米・パン・芋



脂肪
リパーゼ

消化しやすくなり
胃もたれしにくくなる

(例)油やバター・肉の脂肪



麹屋利本店



使い方はふりかけるだけ

おいしい料理の黄金比率は、食材の2%使い!
「キスケ糀パワー塩50」をふりかけたり、素材に塗り込むだけで
素材本来の旨味や甘味を引き出します。

比率例

食材 100g : キスケ糀パワー塩50 2g

「キスケ糀パワー塩50」のレシピ

キスケ糀パワー塩50で作る ジューシー!ハンバーグ



■ 材料 (3~4人分)

合い挽き肉 400g
玉ねぎ 200g
「キスケ糀パワー塩50」8g (肉の2%)

■ 作り方

1. 粗みじんした玉ねぎを炒める。
2. ひき肉にキスケ糀パワー塩50を加えて混ぜ、さらに1を混ぜる。
3. 適当な大きさに丸め、中心を凹ませて中火で焼く。

キスケ糀パワー塩50で作る しっとり卵焼き



■ 材料 (3~4人分)

卵 3個
砂糖 大さじ1
「キスケ糀パワー塩50」 小さじ1

■ 作り方

1. 卵は割って、ボールに入れておく。
2. 砂糖、キスケ糀パワー50を入れてよく混ぜる。
3. 油を敷き、中火で焦がさないように焼く。

唐揚げや

チキンステーキ

下味つけに肉の重さの
2%を揉みこんで焼く。



サラダ

塩の代わりに振りかけて、
オリーブオイルをかけたら
完成!



焼き鳥

普段の塩の代わりに
振りかけて焼く。



糀屋本店のレシピ動画

糀マヨネーズの作り方

キスケ塩50を使ったマヨネーズの作り
方です。簡単な分量と作り方なので、
ぜひチャレンジしてみてください。

[\詳しくはこちら/](#)



上手な糀の使い方MEMO

気をつけたいのは、ご飯などのデンプン系に使うとき

塩の代わりに「キスケ塩50」でおにぎりを握ると、時間が経つとボロボロになりうまくまとまりません。これは、糀に含まれるデンプンを分解する酵素の働きでご飯が甘酒化するからです。ポテトや春雨などもデンプンなのでサラダを作るときなどには気をつけましょう。逆に、チャーハンバラバラに仕上がるのでおすすめです!

