

手間いらずに美味しい一品が出来る味噌だれ

# ツキ市子通信

2021

3

飛騨生まれの **ほ** とする調味料

## 発酵えごま 味噌だれ

素焼きした五平餅に発酵えごま味噌だれを塗ってバーナーでさっと炙るだけで、香ばしい五平餅が簡単に出来ます！

ほうれん草のお浸しに…



糀屋柴田春次商店

## 発酵えごま味噌だれ

創業大正13年、飛騨の老舗味噌醸造元「糀屋柴田春次商店」と岐阜県食品科学研究所が共同開発したのが、この「発酵えごま味噌だれ」。岐阜県産の搾油済みのえごまを発酵熟成することで香り、旨味を醸成させ、味噌と合わせて作った、かけるだけで「ほっ」とする優しい味わいに仕上がっています。▶搾油済みのえごまを使用しているため、製造工程でのフードロス削減にも対応し、他のえごま商品に比べて、味、香りはそのままに、お値打ちに提供できるのも魅力です。▶発酵の段階でえごまに由来する旨味を十分に引き出しているため、アミノ酸調味料などは無添加で作っています。つまりは、他の旨味を足す必要が無いのです。

▶ほうれん草などのお浸しに、白和えに、冷奴や味噌田楽のタレに、そしてアイスクリームに！かけるだけで付加価値の高い一品が出来上がります。

また、五平餅やお団子、焼きおにぎりなどは、タレを塗ってから「炙る」一手間で、シズル感のある一品になります。▶飛騨の食文化のベースである老舗の味噌蔵が作る新しい時代の調味料「発酵えごま味噌だれ」。こうして食文化は進化・継承されていくのです。



炙っても美味しい  
えごま味噌田楽



スピードメニュー  
えごま冷奴



アイスクリームに  
かけてデザートに！



オススメ！  
白和えにえごま味噌



170g  
スタンドパック



業務用  
500g

170g  
スタンドパック

規格：170g×40入 高温多湿を避け常温保存  
賞味期限：製造から240日

業務用  
500g

規格：500g×20入 高温多湿を避け常温保存  
賞味期限：製造から240日

ひと手間かけて  
王道、五平餅に！



山一商事株式会社 営業部

〒506-0002 岐阜県高山市問屋町30番地88

0577-33-0111 (代表)

0577-57-8132 (特販部)

<http://www.yama-1.com>

山一商事株式会社

検索

ツキイチ通信バックナンバーDLページはコチラから▶

ツキイチ通信バックナンバーがホームページから  
閲覧・ダウンロードできます！



編集・DTP

企画部

