

No.7

400年の伝統醤油を粉末化！

精進「天然醤油パウダー」

＜サービス開始＞平成29年6月

江戸時代から造り続ける伝統的な「天然醸造しょうゆ」の粉末タイプです。醤油・塩・胡椒・ドレッシングなど様々な調味料の代わりとしてお使いいただけます。

福井県産の丸大豆・小麦・塩・米・水を原料とし、人工添加物は一切使用せず、自然のまま1年じっくり発酵・熟成させる「天然醸造しょうゆ」は、300種類以上のアミノ酸等の成分を含んでいます。それを粉末化することにより、旨味は凝縮されて5倍、塩分摂取量は100分の1以下。人工調味料やナトリウムに頼らず、しっかりとした旨味が感じられる粉末調味料です。塩分を抑えたい方、健康に気を使っておられる方、人工調味料に抵抗のある方、ベジタリアンの方等、毎日の食卓やお弁当のお供に最適です。お土産や携帯にも便利なので、夏のレジャーやインバウンドを意識した販路拡大も視野に入れていきます。



【原材料名】大豆、小麦、タピオカ(デキストリン)、塩、米

【内容量】20g/本(出る量 0.1g/1ふり、約 200 ふり/本)

【塩分相当量】5g/本、0.03g/1ふり)

【賞味期限】なし



- 夏のレジャー、例えばバーベキューや旅行でも手軽にお持ち歩きできます。
- 減塩かつ天然の旨味が凝縮された粉末タイプの調味料です。塩分摂取量は醤油の100分の1以下、1振りたったの0.03g(5g/本)です。たとえ1本全てを口にしていたとしても、厚生労働省が推奨する1日の塩分摂取量より少ないです。
- 天然の旨味成分が、様々な食材の旨味を引き出します。賞味期限がなく、常温保存が可能なので手軽にお使いいただけます。
- 江戸時代からの伝統技術と福井県立大学との共同研究の成果です。

◇価格：540円/本(税込)

(株)室次

HP : <http://www.muroji.com/>

住所：福井市田原 2-4-1

担当者名：磯部 正芳

TEL : 0776-22-2001

FAX : 0776-22-2031

E-mail : isobe@muroji.com

