

Kouji recipe

加熱殺菌していませんので
酵素が生きている「**生糀**」

ナチュラルな塩気とふぁっと広がる
うまみのバランスが良く、
そのまま食材にかけてもおいしい!

さっと和えれば塩糀そのものの
「うま甘じょっぱい」味が、
じっくり漬ければ素材の中に
じわじわと浸透し、おいしさを
最大限に引き出してくれます。

●この塩糀の塩度は10%です



Tomato salad

トマト……………1個
塩糀……………大さじ1

①かけるだけ!お好みでブラックペッパーや
レモン汁をプラスしても◎



Shiokouji zuke

野菜……………適宜
塩糀……………野菜の30%

①全ての材料をジップロックに入れて
冷蔵庫で1日寝かせます。
※冷蔵庫で7日程度保存可



Chicken grill

鶏もも肉……………適宜
塩糀……………鶏肉の10%

①塩糀に漬けた鶏肉を冷蔵庫で30分置く
(そのまま2.3日置いても可)
②皮目を下にしてグリルで焼いて出来上がり。
お好みでブラックペッパーをかけても◎

Basic

ドレッシング ●塩糀2：酢1：オイル3 (お好みで黒胡椒など)

たまご料理 ●たまご2個：塩糀小さじ2
さじ加減はご家庭で足したり引いたりしながらお楽しみください。