

いつもの食事をワンランク上の味わいに 創業六百年の種麴メーカーが新たな麴調味料を開発 「糀屋三左衛門のかける糀」 7月15日（水）新発売

創業六百年の歴史をもつ種麴メーカー・株式会社糀屋三左衛門（所在地：愛知県豊橋市、代表取締役社長：村井 裕一郎）は麴を使った新しい調味料「糀屋三左衛門のかける糀」を、7月15日（水）に新発売いたします。

■商品情報

商 品 名：糀屋三左衛門のかける糀

原 材 料：米麴（国産品）、醤油（大豆（国産品）、小麦、食塩／アルコール）

内 容 量：280g

価 格：864円（税込）

保存方法：冷蔵庫（10℃以下）に保存

販売開始：7月15日（水）

賞味期限：製造日より約50日



■購入方法

糀屋三左衛門WEBサイト：<http://www.koji-za.jp/item/shiokoji.php#kakerukoji>

電話：0532-31-0311（平日9：00～17：00・土日祝休み）

店頭：愛知県豊橋市牟呂町内田111-1（平日9：00～17：00・土日祝休み）

■「糀屋三左衛門のかける糀」開発の背景

塩麴が一般的な調味料として認識されつつある今、麴がより身近な存在になるよう、また麴を食卓で気軽に愉しめるよう、新しい麴の調味料の開発に励んでまいりました。今回は、第二弾の新商品「糀屋三左衛門のかける糀」のご案内です。

これまで「麴」は醸造メーカーにとっては、酵素などを供給するサポート役としての役目を担うものとされてきました。そして、その後の発酵食品づくりに「役に立つ麴」が良い麴とされており、食品として麴をとらえて、見た目、香り、美味しさを評価するというアプローチはあまり着目されていませんでした。

しかし私たちは、あま酒や塩麴、醤油麴などの麴加工食品は、「麴」が直接口に入り、そこで完結する食品だからこそ、「醸造の補助役としての麴」ではなく、「主役としての麴」ということにこだわり、温度湿度の管理にいたる麴づくりや菌株の選定を行っています。これは、特定の発酵食品だけでなく、幅広い麴や菌株を取り扱う弊社だからこそできるアプローチです。

弊社は創業六百年の種麴メーカーとして全国の醸造メーカーに種麴を提供してまいりましたが、一般のお客様に“食品”として麴の美味しさを直接味わってほしい、麴のもつ本来の美味しさをお届けしたいという思いから、麴を使った調味料の開発を始めました。

第一弾として開発された商品が「糀屋三左衛門の塩糀」。弊社こだわりの麴の「甘味とうま味」の効いた塩麴は、現在多くの方にご愛用いただいております。

■「糀屋三左衛門のかける糀」とは

弊社こだわりの米麴と国産丸大豆醤油をかけあわせた新しい調味料「糀屋三左衛門のかける糀」。かけるだけ、和えるだけで、いつもの食事をワンランク上の味わいに仕上げてくれます。

卵かけご飯や刺身に直接かけたり、唐揚げの下味やソースの味付けに足したり、また肉や魚に和えて寝かせると食材が柔らかくなります。どんな料理にも合い、お好みの調理方法でおたのしみいただけます。

使用している米は岐阜県関市洞戸産のコシヒカリ。ミネラル豊富な超軟水の名水地の洞戸で、人と環境にやさしい「クリーン農業」で栽培した国産減農薬米です。米本来の香りと甘味がしっかりと味わえます。

六百年以上培ってきた独自の麴づくりの技を活かして作った米麴は、米と醤油とかけあわせた際に麴の甘さを十分に楽しめるよう、当社で保有する数千種ある麴菌の中から最適な麴菌を厳選して作り上げました。

パッケージにもこだわり、口から液だれしにくく取り出しやすいパウチタイプを採用。スタンドタイプのため冷蔵庫での管理がしやすく、スタイリッシュな見た目で贈り物にも最適です。



卵かけご飯にかけるだけ

■夏の利用シーン

おうちごはんが定着しているこの時期、自宅での毎日の食卓に「糀屋三左衛門のかける糀」をとり入れてもらいたいと考えています。そこで、夏にふさわしい「かける糀」の利用シーンをご紹介します。



野菜ディップとして



冷やっこにかけて



冷やし茶漬け



冷やし豆乳担々麺



バニラアイスに添えて

※その他にも、「かける糀」を使ったレシピをホームページで紹介しています。

<http://www.koji-za.jp/recipe2/>

■会社概要

株式会社糀屋三左衛門

室町時代に京都で創業。足利義輝より麴業の許しを得て創業したと伝えられており、当時の許し判が当社に現存しています。創業以来、麴を作るための麴菌＝種麴を、創業以来全国3,000社以上の醸造メーカーに提供しています。麴菌を取り扱う会社だからこそ、お客様に麴の美味しさと、麴の文化をお伝えしたいと考え、甘酒や塩麴といった麴加工品、家庭用の種麴・麴などを製造・販売しています。

所在地：愛知県豊橋市牟呂町内田111-1

設立：1965年4月(創業1394年)

代表者：第29代当主 村井 裕一郎

事業内容：種麴・麴、あま酒、各種発酵食品、醸造関係資材などの販売

関連会社：株式会社バイオック

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社糀屋三左衛門 広報担当 米田 涼香（よねだ すずか）

TEL: 0532-31-0311 FAX: 0532-31-0354 Mail: techno@bioc.co.jp