



いつもの食事をワンランク上の味わいに 創業六百年の種麹メーカーが新たな麹調味料を開発 「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麹メーカー・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）は麹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：米麹（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°C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

塩麹が一般的な調味料として認識されつつある今、麹がより身近な存在になるよう、また麹を食卓で気軽に愉しめるよう、新しい麹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「麹」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“役に立つ麹”が良い麹とされており、食品として麹をとらえて、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、あま酒や塩麹、醤油麹などの麹加工食品は、「麹」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麹」ではなく、「主役としての麹」ということこだわり、温度湿度の管理にいたる麹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はなく、幅広い麹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麹メーカーとして全国の醸造メーカーに種麹を提供してまいりましたが、一般のお客様に“食品”として麹の美味しさを直接味わってほしい、麹のもつ本来の美味しさをお届けしたいという思いから、麹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」。弊社こだわりの麹の「甘味とうま味」の効いた塩麹は、現在多くの方にご愛用いただいております。

PRESS RELEASE



2020年7月15日

株式会社糀屋三左衛門

■ 「糀屋三左衛門のかける糀」とは

弊社こだわりの米麹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麹づくりの技を活かして作った米麹は、米と醤油とかけあわせた際に麹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麹菌の中から最適な麹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」をとりい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いたします。麹の甘さに醤油が合わさった新しい味わいが、暑い夏にぴったりです。



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。足利義輝より麹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、麹を作るための麹菌=種麹を、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。麹菌を取り扱う会社だからこそ、お客様に麹の美味しさと、麹の文化をお伝えしたいと考え、甘酒や塩麹といった麹加工品、家庭用の種麹・麹などを製造・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：種麹・麹、あま酒、各種発酵食品、醸造関係資材などの販売

関連会社：株式会社ビオック

<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