



白みそを使った生タイプのレストランングです。
ぶどう酢と瀬戸内レモンのキリツとした酸味の後に、やさしい白みその風味を感じていただけます。
サラダだけでなくカルパッチョや豆腐にもよく合います。
しゃぶしゃぶや餃子のタレ、炒め物の調味料としてもご利用ください。

素材の旨味を引き出ししてくれる日本古来の万能調味料です。
袋に野菜を入れて揉み込み、冷蔵庫で寝かせるだけで浅漬けが出来上がります。玉子焼きに使うと、ふっくら・やさしい味わいに仕上がります。漬ければ、鶏肉はカリッとジューシーな唐揚げに、お魚は旨みが引き出されふっくらと仕上がります。
※藻塩糍と一緒に好みで生姜やにんにくを加えても美味しくいただけます。

この冬、糍Powerで ほっこり身体の冬支度

青森産にんにくを贅沢に使用したおかず味噌です。
焼きおにぎりや焼肉に、バターを塗ったバゲットにも合います。
にんにくみそとスモークチーズをのせたクラッカーは、お酒のあてにピッタリ。
マヨネーズと混ぜてディップとしてもお使いいただけます。

阿南市椿泊産ちりめんを無添加の dashi で仕上げました。
ごはんのお供に、クラッカーにオリーブやナッツ類をトッピングしてお酒のあてに。
和え物・炒め物等の調味料としてもお使いいただけます。

