

名称	有機玄米こうじ調味料		
原材料名	有機玄米(国産)、食塩、麹菌	内容量	200g
賞味期限	ふたに記載	保存方法	直射日光を避け、冷暗所で保存
販売者	オーサワジャパン株式会社 東京都目黒区東山3-1-6 TEL03-6701-5900		
製造所	有限会社やさか共同農場 島根県浜田市弥栄町三里八38		

- 塩こうじが黄褐色に変色したり、沈殿物ができることがありますが、品質に問題はありません。
- よくかき混ぜてからご使用ください。●開封後は冷蔵庫で保存し、お早めにご使用ください。



容器本体:ガラス
ふた:スチール

有機玄米こうじを
使用した
発酵調味料

オーサワの有機

玄米塩こうじ



有機玄米こうじに塩と水を加え、発酵させた旨みたっぷりの万能調味料です。煮物、炒め物、漬物などに使うと素材本来の旨みを引き出します。

【ご使用方法】○具材の1割程度を目安にご使用ください。○野菜の浅漬けは、全体に塩こうじを振りかけて、重石をのせて2時間ほどおいてください。○水を切った豆腐にまぶして冷蔵庫で3日間ほど置き、塩こうじ豆腐などにも。

栄養成分表示 (100g当たり)

エネルギー:111kcal たんぱく質:2.2g 脂質:
0.7g 炭水化物:24.0g 食塩相当量:10.4g

(サンプル品分析による推定値)

