



味の宴 濃縮酒粕パウダー

清酒もろみを搾った後に残る固形物の酒粕には、お米や麹・酵母由来の必須アミノ酸、ビタミン類、食物繊維や即効性のエネルギー源となるブドウ糖などの有効成分が豊富に含まれています。

酒粕は古くからさまざまな食の場で利用されてきましたが、その効用を広く提案していこうと粉末化致しました。



商品特徴

100% 酒粕から作られたパウダーです。(デキストリン不使用)

清酒の製造過程で生まれる、「豊富な栄養素（旨味を呈するコハク酸などの有機酸、アミノ酸）を含んだ酒粕」をフリーズドライ（凍結乾燥）製法により風味を損なわず粉末化しました。

パウダー状にすることにより、品質の安定化を実現し、それによって均一に混ざりやすくなり、加工の幅が広がります。

調味効果

◎うまみ・コクの付与

酒粕本来のうまみ、コクが濃縮されているため、味に厚みが出て、うまみ・コクの持続性がUPします。

◎臭いのマスキング（矯臭）

酒粕由来の香気により肉や魚の生臭さをマスキング（矯臭）します。

◎酒粕の風味の付与（賦香作用）

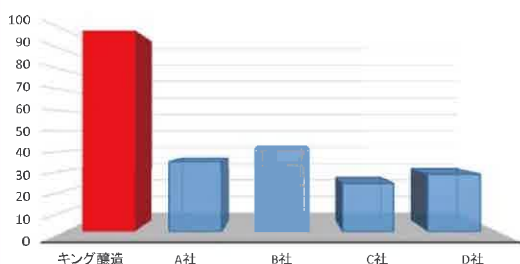
清酒の醸造過程で醸し出された米由来の芳醇な風味を付与できます。

◎だし感の向上

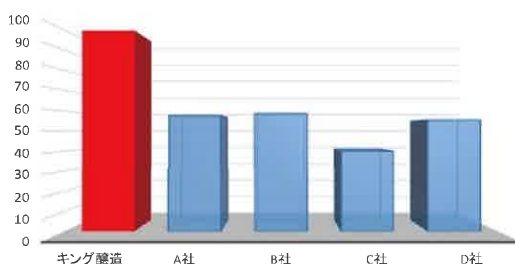
だし感が一層引き立ち、苦味・渋味が抑えられ、口当たりがまろやかになります。

酒粕パウダーの成分分析【自社分析】

アミノ酸含有比率(対キング醸造)



有機酸含有比率(対キング醸造)



他社と比較して
アミノ酸量は約 2.4 ~ 4.2 倍
有機酸量は約 1.6 ~ 2.5 倍
多く含まれています。

商品仕様

包材材質/容量	ポリ袋 (PE) / 10KG詰	包材材質/容量	チャック付きアルミスタンドパウチ / 1KG×5入
サイズ (mm)	縦305×横355×高さ235	サイズ (mm)	縦360×横260×高さ195
重量 (kg)	10.6	重量 (kg)	5.5
原材料名	清酒粕(国内製造)	賞味期間	2年
保存方法	直射日光、高温多湿を避け、常温 (25℃以下) で保存してください	表示例	酒粕粉末、清酒粕粉末、酒粕パウダー、清酒粕パウダー
		アレルギー物質	なし(特定原材料等28品目)

使用例

豚ロースの味噌粕漬け



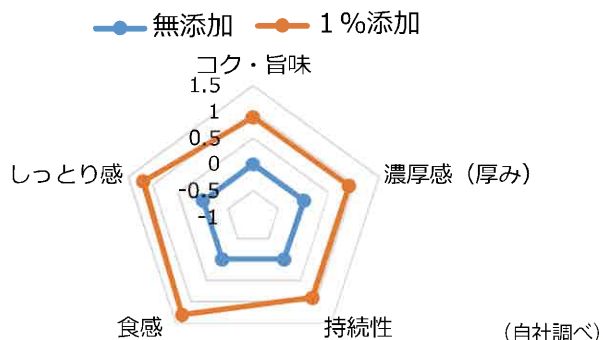
うまみがアップ

【材料（4人分）】	
生姜焼用豚ロース（漬け床）	400g
酒粕パウダー	7.5g
みそ	142.5g
本みりん	100g
料理酒	80g
砂糖	36g

添加量：対漬け床0.3～2.0%

【作り方】

- ①ジッパー付きの袋に肉と漬け床を入れ、袋の上から揉み込む。
- ②空気を抜きながらジッパーを閉じ、一晚漬け込む。
- ③漬け床から豚肉を取り出し、キッチンペーパーでふき取る。
- ④フライパンで軽く焦げ目が付くまで両面を焼き、火を通す。



酒粕チョコレート



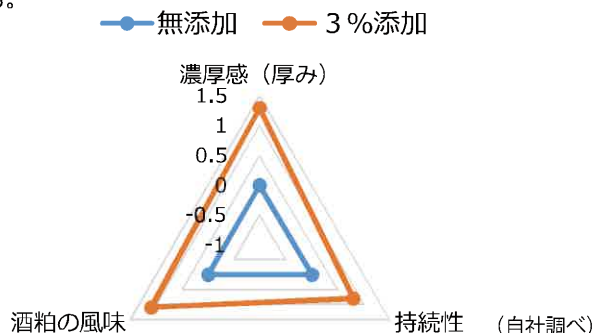
和風に仕上がる

【材料（20個分）】	
ミルクチョコレート	150g
酒粕パウダー	4.5g

添加量：対チョコレート3.0～5.0%

【作り方】

- ①よく刻んだチョコレートをボウルに入れ、約50～55℃のお湯を入れたボウルで湯煎する。
- ②チョコレートが溶けたら、酒粕パウダーを加え、よくかき混ぜる。
- ③一口大のアルミカップに流し込み、冷蔵庫に入れて冷やし固める。



その他使用例	添加量	特徴
粉末の各種商品 例) 酒粕塩、 酒粕スパイス	3% 程度	ステーキ・ローストビーフなどの肉料理や天ぷら・唐揚げなどの揚げ物にうまみをプラス。抹茶塩のように塩に加えたり、コショウなどの各種スパイスに混ぜ合わせて使用できます。
いわしのつみれ	0.3～0.5%	魚の生臭さをマスキングすると共にうまみ、味の濃厚感・持続性が料理酒を使用するよりもアップします。
ラーメンスープ	0.1～0.2%	うまみ・コクがアップします。塩カドが取れてマイルドになります。
すまし汁	0.1～0.5%	うまみ・コクを感じ、だし感が一層引き立ちます。苦味・渋味が抑えられ、口当たりがまろやかになります。
チーズケーキ	1% 程度	チーズ感が増し、濃厚な味になります。

本社・工場 〒675-1192 兵庫県加古郡稲美町蛸草321

東京（営業） 〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センタービル9階

名古屋（営業） 〒453-0014 名古屋市中村区則武1丁目10-6 ノリタケ第一ビル5階507号室

大阪（営業） 〒532-0011 大阪市淀川区西中島5丁目11-10 第三中島ビル5階

TEL03-3767-3623

TEL052-459-5087

TEL06-6838-3622