発酵の次世代がやってきた！明治24年創業の蔵元が作る「玉ねぎ麹」が新発売！

2023年6月12日

より発売を開始しました。新潟県、明治24年創業の山田屋が誇る一品、「玉ねぎ麹」が食卓に新たな風味と美味をもたらします。味噌屋で使用される米糀をベースに、玉ねぎの甘みを引き出した特別な発酵調味料です。その秘密は、60℃で一晩寝かせることで酵素をしっかりと働かせ、甘みたっぷりの玉ねぎ麹に仕上げています。

この玉ねぎ麹は、国産の玉ねぎを使用。米糀は新潟県産コシヒカリで造り、塩はマイルドな伯方の塩。それらが絶妙に調和し、コンソメのような味わいを生み出します。玉ねぎの水分だけを使い、酵素が働いたままのレシピで作られています。そして、塩分濃度を8%で仕込むことで、しょっぱ過ぎず、程よい塩味です。万能な調味料として活躍し、様々なお料理に活用ができます。鶏肉や魚の漬け床に使用すれば深みのある風味を引き立てます。他にも、パスタ、スープ、サラダ、煮物など、どんな料理にも旨みと香りのアクセントを加えることができる逸品。

今、発酵業界で話題の玉ねぎ麹です。
今だけの新玉ねぎを使用し、期間限定の新玉ねぎ麹になります。ぜひこの機会に、職人が作る玉ねぎ麹を体感してください。あなたの食卓に革命をもたらす一品、玉ねぎ麹をご堪能ください！

【製品の詳細】
原材料：玉ねぎ（国産）、米糀（コシヒカリ米（新潟県産）、麹菌）、食塩（国産）
内容量：140g
賞味期限：60日（開封後は、要冷蔵でなるべく早くお召し上がりください）
保存方法：要冷蔵
配送形態：冷蔵便

「山田屋こだわり

玉ねぎ麹」は、酵素が働いたままの状態でお届けいたします。その豊かな風味と優れた調味効果は、一度試す価値ありの逸品

【このプレスリリースに関するお問い合わせ先】
会社名：山田醸造株式会社
住所：新潟県新潟市北区葛塚3119
電話番号：025-387-2005
Email：hana@e-misoya.com
オンラインショップ：https://www.e-misoya.com/

各種SNSは、次の通りです。
Instagram：https://www.instagram.com/yamadaya_official/
Twitter：https://twitter.com/e_misoya

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com