

しのざき米店の麴

材料

しのざき米店の麴は、全て国産の材料を使用しております。

『手作り米麴』には碎米と呼ばれる半分に割れたお米を使うことで、味噌や甘酒に加工した時に馴染みやすく、味噌の熟成も比較的早くなるようにしています。

『無農薬米麴』『無農薬玄米麴』には、香川県産の無農薬合鴨農法栽培コシヒカリを使用しております。

『金山寺麴』には安曇野産小麦、北海道大豆、碎米を使用しています。

『国産（信州安曇野）小麦麴』には信州安曇野産小麦を100%使用しています。

『国産（佐賀）丸麦（大麦）麴』には佐賀県産の大麦を100%使用しています。

真空冷凍

しのざき米店の麴は、出来たての麴を真空パックして冷凍してあります。

そうすることで、麴菌を眠らせて長期間（3ヶ月程度）の保存が可能となります。

年間を通して在庫を置く事ができ、お客様からのご注文にスピーディーに対応することが可能となりました。

自然解凍して、ほぐして使用していただければ一般的な麴と同様にご使用いただけます。

※電子レンジでの解凍はできません！

黄色麴菌

麴といえば“真っ白”というイメージの方が多いはずですが。

しかし、しのざき米店では『黄色麴』を使用しています。

古来、麴菌は“黒麴”“黄色麴”の2種類に分かれていました。

黒麴は主に焼酎に用いられ、発酵の過程でクエン酸が発生する為に、温暖な地域での熟成の際にも、カビ等の雑菌の繁殖を軽減することができますが、クエン酸独特の酸味も出てしまう為、お味噌には不向きです。

真っ白い麴菌は、黒麴の一種の為、クエン酸が発生しますが、

その優れた外観と、クエン酸によるカビ防止効果によって販売用麴として人気があります。

当店で使用している黄色麴は、主に味噌・醤油・清酒の醸造に用いられます。

黒麴と違い、糖化力が強く、クエン酸が発生しない為、

甘味のある香り豊かなお味噌に仕上がります。

しかし、仕込んだ味噌の表面に発生するカビの量は、白麴や黒麴の味噌に比べて多くなります。

しゃもじ等で取り除いてからお召し上がり下さい。



手作り米麴

¥830/kg



無農薬米麴

¥1350/kg

（無農薬玄米麴も同額）



金山寺麴

¥880/kg



国産（信州安曇野）小麦麴

¥880/kg

（佐賀丸麦【大麦】麴も同額）

〒421-2103 静岡県静岡市葵区表沢30番地

TEL: 0120-094050 (054-294-0050)

FAX: 054-294-0053

Mail: customer@shinozaki-kome.com

ホームページ: <http://www.shinozaki-kome.com>