

FRUX通信

2024年
10月

塩麴とは、



麴に塩と水を加えてペースト状に発酵・熟成させた調味料。
麴は米などの穀物を蒸した後、「麴菌」で発酵させたもの！

NEW



塩麴入り塩ソース

規格：250g/袋
保存温度：10℃以下/-18℃以下

塩麴のまろやかな旨味、胡麻油・ナンプラーのコクが特徴となっています。
和のイメージですが、塩ソースに仕立てているので洋風メニューにもアレンジしていただけます。

塩麴豚丼

塩麴入り塩ソース使用

塩麴のまろやかな旨味、
ごま油などで豚肉との相性もよく
通年販売いただけるキットです。
紅生姜でさっぱり、かつガッツリ
召し上がっていただけます！



ゆず胡椒だれ

規格：200g/袋
保存温度：10℃以下／-18℃以下

柚子皮入りで、一口目からゆず胡椒を感じられる
味に仕上がっています。
野菜はもちろん、麺などとの相性もぴったりです！



ゆず黒煎り七味のたれ

規格：200g/袋
保存温度：10℃以下

山椒の風味と「しびれ系」の辛さがクセになる
味です。
天丼用のたれとしてもお使いいただけます

コーンシリーズ

春に向けて、
コーンペーストを作りました。
お子様も食べやすくなっています！

NEW



コーンペースト

規格：500g/袋
保存温度：10℃以下/-18℃以下
調味料を加え、そのままでも食べられる味に仕上げています。
のばしてスープにしたり、上掛けのソースなど、
使い方次第で幅広い料理に活用できます。



※イメージ画像



※イメージ画像

コーンスープ

コーンペースト使用

牛乳や豆乳を足しても美味しく
召し上がれます。

コーングラタン

コーンペースト使用

お好みの食材にかけ、チーズを
のせて、簡単に作れます。

株式会社フルックス・株式会社味の大和路 商品開発部
〒639-1032 奈良県大和郡山市池沢町230番地