



生塩糀 350g 735円 (税込)

発酵力が旨みを引き出す

“生”にこだわった『生塩糀』

何でもおいしくなる「魔法の調味料」として今大きな話題を呼んでいる塩糀。ヤマキの「生塩糀」は糀の持つ「生」の発酵力にこだわり、あえて加熱殺菌していないため、素材の旨みを存分に引き出します。原料は農薬、化学肥料、除草剤を一切使用しない国産有機米と、ミネラルたっぷりの天然塩を使用。糀にはデンプンを糖化し、たんぱく質を分解して旨みに変える特性があります。塩の代わりに調味料としてお使いいただくと、いつものお料理にコクと旨みがグンと増します。



国産有機米 100%

農薬・化学肥料・除草剤を一切使用せずに栽培した安心の国産有機米を100%使用。ヤマキ御用職人の職人が丹精込めて作った糀を使用しています。



天日塩

海水を太陽と風の力で濃縮させた、海のミネラルをたっぷり含んだ塩。まろやかでどこか甘みのある自然の味をお楽しみください。

ヤマキグループの自主基準

東日本大震災以降、ヤマキでは放射性物質検査について自主基準を設置。現在世界的に最も厳しいとされる基準値(放射性セシウム134及び137の核種の検出下限が大人8Bq/kg、子ども4Bq/kg)を参考に、子ども基準の4Bq/kgを自主基準としています。また、有機JAS認証製品についてはさらに厳しい1Bq/kgを自社基準としています。

生塩糀のおいしい使い方



まるでクリームチーズ!

とろ〜り塩とうふ

十分に水気を切った豆腐全体に塩糀をまぶして、半日〜1日寝かすとまるでクリームチーズのようにまろやかでおいしくなります。そのままでも、ドレッシングをかけてもOK。



毎日食べても飽きない

シンプル塩ごはん

お米を炊く時に塩糀と一緒に入れるだけで旨みのあるご飯が炊きあがります。分量はご飯3合に塩糀大さじ2杯が目安。普段のご飯と一味違うもちもち感とお米の甘みが楽しめます。



山形の塩納豆の味を再現

塩糀納豆

山形県庄内地方で古くから食べられてきた郷土料理、塩納豆の味を忠実に再現した「塩糀納豆」。塩糀に納豆を混ぜるだけで、糀のほのかな甘みとやさしい塩味が味わえます。

まだまだあります!

ヤマキのおすすめ
発酵食品



有機 JAS あま酒
300g 504円 (税込)
国産有機米と米糀、天然の沸水だけで造った甘酒です。甘酒はビタミン、アミノ酸、ブドウ糖が豊富に含まれており、栄養価の高さから「飲む点滴」と呼ばれています。



国産有機白米糀
200g 525円 (税込)
有機栽培米に糀菌を種付けした白米糀です。御用職で長年味増作りに関わってきた職人の手による良質な糀で、ご家庭で手造り塩糀・味噌・甘酒などが楽しめます。