

「塩麴レモンだれ」



こだわり①

魚沼産コシヒカリの米麴から作る塩麴

お米のトップブランドである「魚沼産コシヒカリ」

魚沼の豪雪がもたらす良質な雪解け水と昼夜の寒暖差がある山間地で育つ稲は、旨味がぎゅっと詰まった粘りと甘みが強いのが特徴。そのコシヒカリから作った米麴を丁寧に塩麴へと仕込みました。その味はお米の特徴をしっかり引き継ぎ、塩味だけではなくうま味も甘みも感じられる美味しい塩麴になっています。



こだわり②

しっかりとしたレモン感

しっかりとしたレモン感を味わっていただけるよう、たっぷりのレモン果汁だけでなくレモンピューレも使用しました。

さらに瀬戸内のレモンピールを使用することで、酸味だけではなくレモンのさわやかな香りとおほのかな苦みがプラスされ、奥行きのある深い味わいに仕上がっています。



こだわり③

牛タンとの相性

もともと牛タン用に手作りしていた塩麴レモンをそのまま商品化できるように開発したのがこの商品。

塩麴の旨味とレモンの酸味が牛タンの美味さを極限まで引き出します。

レモン汁で食べる牛タンも本当に美味しいですが、もう一段階違った美味しさを体験できます。



こだわり④

クリーンな原料

原材料は国産米麴（魚沼産コシヒカリ）と塩、レモン果汁とピューレ、レモンピールと白ワインだけ。

保存料や余計な物を一切使わず、お子様も安心して召し上がって頂けるように作りました。



牛タン以外にも鶏肉や豚肉、レモンクリームソースやドレッシングなど様々な用途でお楽しみいただけます。