

米こうじともち米を糖化発酵させて
天日塩を加え出来た!

チヨ一塩麴[®]は

減塩!

塩は1日6g程度で抑えよう!

高血圧の人が減塩治療の目安としているのは1日の塩分量。健康な成人であれば10~13gとされていますが、減塩治療の患者さんは1日6gとされています。

塩6gってどのくらい?という、小さじスプーン1杯の量です。

塩6gの含有量は



小さじ1杯

醤油だと



大さじ2杯分

おたまの塩麴だと



大さじ3.5杯分



時間がなくてもおいしいもの食べたい!

袋で揉んで、焼くだけ。

100gの鶏もも肉に大さじスプーン1杯

袋で揉んで、焼くか、揚げるか、蒸すか!!

一晩漬け込みならしっかり味付き♪

こんなに
簡単なのに



ふっくら
ジューシー♪



料理苦手なあなたも塩麴をまだ味わっていないあなたも チヨ一塩麴からはじめよう!

鶏^{の1} 塩麴 ぷっくらじゅうしい



鶏肉×塩麴

麴菌の力でうまみたっぷり

ふっくらジューシー!

鶏^{の2} 塩麴 冷めてもやわらか



冷めてもかたくなならないから

お弁当にもぴったり

日々のごはんだから

おいしいものを食べてほしい