



大吟醸

毎日の食卓に取り入れて
美味しさと栄養価をアップ

日本が誇るスーパーフード
酒粕を3分の1まで凝縮して
使いやすいパウダーにしました



1:2 (お砂糖) を合わせて、
ポットのお湯を注いで下さい。
好みの甘さに調整できます…

お菓子・パン作りの
甘酒風味つけに…



出汁巻き卵や
茶わん蒸しに…



お料理の調味料として、
また毎日のお味噌汁に **フフ** して

コクだしや旨味付けに…



QRコードからおたまや粉末を使用したレシピもご覧いただけます。
是非お役立てください。