

にんにく塩麴

190g 2,160円 (税込)



自然栽培で育てたにんにくを、自然栽培大麦で作った麦麴と天日塩で発酵させた調味料。麴の力で、にんにくの辛みがまろやかになり、うま味がプラスされたおろしにんにくになっています。おろしにんにくの代わりに使用したり、肉や魚に塗って数分置くことで柔らかくするとができます。

株式会社NFR (けんちゃん農園)
(綾町商工会)