



酵素のチカラが活きている糀の万能調味料

## YAMATO・塩糀 120g

1本 486円(税込)

常温9ヶ月 開封後は要冷蔵

発酵食の専門家である「味噌屋」がつくる糀として、食材の旨みを引き出す酵素のチカラを活かしました。米糀と塩を合わせて、丁寧な熟成を経てつくり上げた塩糀です。食材の10%量を目安に魚や肉、野菜などを漬けて美味しくしたり、塩の代わりに料理に味付けしたり、多彩な用途でお使いください。



### 株式会社 ヤマト醤油味噌



「発酵食美人®メーカー」を目指し、糀のチカラでしあわせを届けます。毎日の食事に活きた酵素を摂り入れる「一汁一菜に一糀」のライフスタイルを広めていきます。

〒920-0331 石川県金沢市大野町4丁目1170番地

TEL 076-268-1248 FAX 076-268-1242

Email : [info@yamato-soysauce-miso.co.jp](mailto:info@yamato-soysauce-miso.co.jp)

URL : <https://www.yamato-soysauce-miso.co.jp/>

ヤマト醤油味噌 ひしほ 玄米甘酒 糀

