



# PRESS RELEASE

発信元：福山醸造株式会社  
〒065-0043 札幌市東区苗穂町2丁目4-1  
TEL 011-711-8181 FAX 011-711-0280

## 北海道産米100%使用

こうじ  
糀を熟知した、老舗味噌蔵職人の米糀

## 酵素が活きてる、万能「糀パウダー」新発売!

福山醸造株式会社は、今年4月より始動したブランド「ヤマト福山商店」の新品として、2020年7月20日（月）に「糀パウダー」を発売いたします。

### 【こだわり・特徴】

- ・原料となる米は北海道産米を使用しています。
- ・糀に精通した味噌蔵職人が、米とこうじ菌から丁寧に育てた乾燥糀をふんわりきめ細やかなパウダーにしました。
- ・酵素の力で素材そのものの旨みが増し、まろやかな味わいにしてくれます。
- ・和洋中、料理のジャンルを選ばずにお使いいただけます。
- ・抗酸化作用に優れたアミノ酸「エルゴチオネイン」が含まれています。

### 【おすすめの使い方】

- ・毎日の料理にふりかけるだけで手軽に糀パワーが摂取できます。
- ・酵素がたんぱく質を分解するので、肉や魚の下ごしらえに使用すると、やわらかジューシーに仕上がります。
- ・保温ポットで手作り甘酒が簡単に作れます。
- ・水に混ぜるだけで酵素を含んだ「糀水」が作れます。
- ・なめらか塩糀や醤油糀が1日で出来上がります。

米糀には現代の日本人に不足しがちな酵素が豊富に含まれています。毎日の食生活に手軽に取り入れられる「糀パウダー」をぜひご活用ください。

### 【会社概要】

明治24年（1891年）創業。令和3年（2021年）に創業130周年を迎える北海道の老舗メーカー。

「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ味噌・醤油を主とした調味料を発信しています。

### 【お問い合わせ先】

福山醸造株式会社 システム課 猪股美晴  
電話：011-711-8181（受付時間：平日8:30～17:00）  
メールアドレス：inomata@tomoechan.co.jp  
ホームページ URL：https://www.tomoechan.jp



### 【商品情報】

商品名：糀パウダー  
内容量：200g  
希望小売価格：835円（税別）  
発売日：2020年7月20日（月）  
販売予定先：  
・きたキッチン オーロラタウン店  
・米家きゆうさん 東急店  
・弊社オンラインショップ、直売所