



東北産米100%使用

ふんわり生こうじ



東北産米100%使用
自然な甘さ・旨みを
引き出します。

〈古今東北の産地から〉

青森県三戸町で昭和22年から
から麴を作り続けてきた
「工藤こうじ店」が手掛け
る、東北産米100%で
作った生麴です。
”生”麴なので戻す手間が
かからず、そのまま使え
ます。
また麴菌が力強い状態で
生きていますので、甘酒や、
お漬物、塩こうじの甘み
旨みをより引き出してく
れます。

有限会社工藤こうじ店の皆さん

和食に欠かせない醤油やみその製造には、こうじ菌が欠かせません。そのこうじ菌を絶やさず伝え続けるためにも、おいしい米こうじを作り続けたいと考えております。

美味しい米こうじを作るためには、高温多湿の状態を保つ必要があります、体力・気力のいる仕事ですが、使命感を持って取り組んでいます。



へだわりの原料

東北で収穫されたお米のみを使用しておりこのお米を仕入れている精米工場は、食品衛生管理の国際基準であるHACCP手法に基づいた工程管理システム「精米HACCP」の認定を、東北で初めて取得しています。

永年培ってきた豊富なお米への「知識」や品質への「こだわり」をもって、おいしい・安心・安全なお米を届けていただいています。

へだわりの製法

こうじは発酵食品なので、温度管理を徹底しています。この管理がうまくいかないと、こうじ独特の香りが出ないことや、酵素が増えない、こうじにならないことがあります。また、気温によってお米の浸漬時間や発酵時間を調整したり、一つ一つ最終製品を目視検品し、一定の品質で皆さんのお手元に届くように努めています。

＜～震災時の苦労～＞

震災時は関連工場や包材の印刷メーカー様が被災し、商品が満足に供給できないといった苦労もございましたが、さまざまなご支援を頂き、元のように供給できるようになりました。震災から8年経ちましたが、各地で地震や豪雨、台風等が発生し大変な状況が続いています（2019年時点）。このような状況の中で私たちが出来ることは、東北産のお米でおいしい米こうじを作りつづけることだと考えております。そうすることで、東北の農家さんを応援し、消費者の皆様へ東北産のお米の美味しさを伝え続けていきます。

＜麴ってなに？＞

麴とは、米、麦、大豆などの穀物にコウジカビなどの食品発酵に有効なカビを中心にした微生物を繁殖させたもので、コウジカビの産生した各種分解酵素の作用を利用して、日本酒、味噌、食酢、漬物、醤油、焼酎、泡盛など、発酵商品を製造する時に用いられています。

＜おすすめの食べ方＞

●甘酒

沸騰させたお湯を冷ましながらご飯を入れ、60℃にします。もみほぐした米こうじをいれ55℃～60℃で7～8時間保ちますと、おいしい甘酒が出来上がります。保温の際は炊飯器の保温機能を使うとうまくできます。

●塩こうじ

こうじと塩を手で混ぜ合わせ、しっとりするまでなじませ、水を注ぎよくかき混ぜます。水がミルク状になったら、保存容器に移し、蓋をして常温に置き、1週間～2週間熟成させます。味がまろやかになるまでは1日1回清潔なスプーンでかき混ぜ、空気を含ませます。こうじが柔らかく、芯がなくなって甘く濃厚な香りがしてきたら完成です。出来上がった麴は冷蔵庫で保管してお使いください。半年くらい保存可能です。

＜商品名＞古今東北 東北産米100%使用 ふんわり生こうじ

【分類】：デイリー

【製造者】：有限会社工藤こうじ店

【製造地】：青森県三戸郡三戸町

【主な原材料】：白米（東北産）、こうじ菌

【内容量】：200g

【保存方法】：要冷蔵（10℃以下）

【賞味期限】：31日間

【JANコード】：4573381186275

【ITFコード】：1 4573381186272

