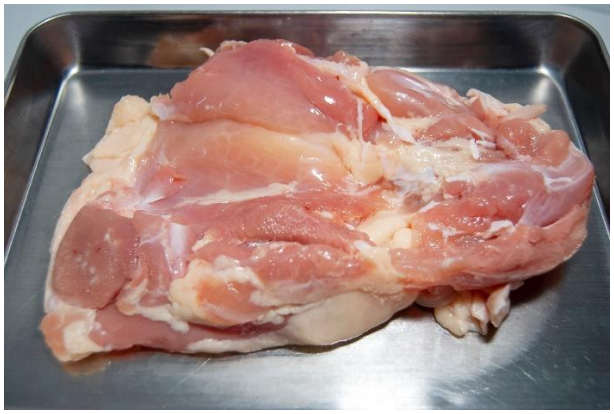
「醤油もろみ」を使用したレシピ例

	＜野菜のもろみ漬け＞ きゅうりなどお好みの野菜を醤油もろみで和える。 ※たっぷりの醤油もろみで和えるのがコツです。
	＜お寿司のトッピング＞ 握りずしや軍艦巻きにトッピングすることで、特に淡泊な寿司ネタにお醤油の香り、コク、旨味が加わります。
	＜汁物・鍋＞ 1 人前あたり醤油もろみ小さじ 2 をだし汁で溶き、スープや鍋つゆにお使い頂けます。
	＜鶏もも肉のもろみ焼き＞ ① もろみ 2：ヤマト玄米甘酒 1 をだし汁少々でのばし、鶏肉を 1~2 時間漬けこむ。 ② 軽く油を引いたフライパンで、火が通るまで両面焼く。

●原材料：大豆、小麦、食塩／アルコール、酸味料 ●アレルゲン：大豆、小麦 ●内容量：200g
●ケース入数：12 本 ●賞味期限：常温 18 ヶ月 ●JAN:4979574003754

ヤマト醤油味噌　URL:www.yamato-soysauce-miso.co.jp　TEL:076-268-1248