



発酵食品特集

昨年、「発酵鍋」「腸活」などのワードで流行した発酵食品。善玉菌を増やして腸内環境を整える働きがあり、美容や健康への効果が期待されています。発酵させることで、食品の保存性を高めたり、食品のうま味や栄養価をUPさせる効果も！今回は、美味しくて体に良い！いいこといっぱいの発酵食品をご紹介します！



ひきわり納豆 冷凍

メーカー：日東食品(株)
規格：300g/5×8

チューブ容器入りで使いやすいひきわり納豆です！

冷凍濃厚旨辛キムチ 冷凍

メーカー：エバラ食品工業(株)
規格：500g/10×2

こだわりの薬念醬を使用した韓国産キムチです！

俺の穂先メンマ 味付け

メーカー：丸松物産(株)
規格：1kg/10 常温

味付けメンマ マンツェ

ベトナム原料使用 常温

メーカー：京浜貿易(株)
規格：1kg/15

実はメンマも発酵食品！筍とは原料が違い、1mほど成長した麻竹を茹でて乳酸発酵させたものです。

テンペ / 美しテンペ コラーゲン1000mg配合

メーカー：マルシン食品(株)
規格：100g/10×2 常温

ゆでた大豆をテンペ菌で発酵させたインドネシア伝統の発酵食品。粘りやクセのある匂いは無く、大豆本来の淡白な味なので、様々な料理に使えます！

味噌漬けチーズ豆腐

メーカー：(株)美盛 冷凍
規格：300g/25
70g×4/12×4

チーズ×味噌の発酵食品コラボ！※商品自体は発酵食品ではありません。チーズのkokと豆乳の風味が豊かな「チーズ豆腐」を味噌に漬込みました。そのままでも和洋問わないおつまみに！

業務用 FD料亭の味顆粒みそ

メーカー：マルコメ(株)
規格：400g/10 常温

2020年3月発売の新商品。生みその風味そのままに使いやすく！非常に溶けやすい為、ソース・生地に練りこむなど多様な使い方ができます。

発酵調味料

四川豆板醤 常温

メーカー：ユウキ食品(株)
規格：1kg/12

そら豆と唐辛子を発酵させた中国伝統の辛い味噌。

甜麵醬 常温

メーカー：ユウキ食品(株)
規格：1kg/12

小麦粉を発酵させた、中国伝統の甘い味噌。

甘酒

プラス糀 糀甘酒LL 糀リッチ粒

メーカー：マルコメ(株)
規格：1000ml/6 常温

2020年3月発売の新商品。粒入りの糀甘酒を無菌充填したのは世界初！流行の「ギルトフリー」として、砂糖に代わる甘味料にも。



発芽玄米糀甘酒 無加糖

メーカー：(株)伊勢惣 常温
規格：230g/10×4

砂糖を加えず、ビタミンB1や食物繊維、ギャバを含む発芽玄米の麹を使用しました。



雪っこ甘酒 加糖

メーカー：(株)伊勢惣
規格：350g/10×2 常温

米麹と米をじっくり熟成発酵させブドウ糖を加えたまろやかな甘さ。



食べる甘酒

メーカー：ケンコーマヨネーズ(株)
規格：200g/10×5 冷凍

米の粒感を残し、具材感を楽しめる甘酒です。



徳用甘酒 加糖

メーカー：(株)伊勢惣
規格：1kg/10 常温

「雪っこ」のお徳用タイプ。



オリジナル発酵メニューに

糠・麴

プラス糀 発酵ぬかどこ

メーカー：マルコメ(株)
規格：1kg/6 常温

2020年3月発売の新商品。袋の上からかき混ぜ可！手軽に手作り糠漬けが作れます。



塩麴 熟成麴

メーカー：(株)伊勢惣
規格：1kg/10 常温

麴の酵素がたんぱく質を分解し、食材をやわらかくします。同時に旨味成分を生み出し、麴の甘みが食材を引き立てます！



みやここうじ

メーカー：(株)伊勢惣 常温



規格：10×2



規格：12入れ



規格：10入

麴箱で一枚一枚作った板麴。低温乾燥してあるので生より傷みにくい。1kgタイプは板をほぐしたバラ麴。

レモン果汁を発酵させて作ったレモンの酢

メーカー：ホッカサポロフワード&ビバレッジ(株)
規格：500ml/6 常温

レモン果汁を発酵させて作った酢に甘みを加え、まろやかに飲みやすとした6倍希釈タイプの飲用酢。



発酵×ドリンク

ピネグイットヨーグルト黒酢ドリンク

メーカー：(株)Mizkan 常温
規格：1L/8

国産玄米100%で醸造した黒酢に発酵乳を加えて飲みやすとした6倍希釈タイプの黒酢飲料。

