

酒が♡から 酒粕が♡!



八海山 ねり酒粕

八海山は、目標とする味を醸し出すために、贅沢ですが米を高度に精白し、酒粕を多く出す生産方式をとっています。同じ原料米からできる酒の量は少ないのですが、こうすることで雑味の少ない上品な回当たりの酒になり、酒粕もまた同じ味わいをもったものが生まれるのです。

こんな料理にご使用いただけます！



銀だらの粕味噌漬

ねり酒粕、味噌、みりんを混ぜ合わせて漬け込むだけ！
お好みのお魚やお肉で作れます。



豆腐の和風鮭グラタン

ねり酒粕、絹ごし豆腐、豆乳、西京味噌をなめらかになるまで混ぜ合わせるだけで簡単ホワイトソース！



スパイシーフライドチキン

ねり酒粕、おろしにんにく、カレー粉、醤油と手羽元をビニール袋に入れて揉み込み、1時間から一晩寝かせて！
ささみや鶏むね肉、白身魚でも作れます。