

糀と玄米のみが醸す、甘く濃厚な味わい

# 料理甘酒 玄米甘糀 特濃

- ◎ヤマト玄米甘酒の良さをギュッと2倍濃縮<sup>(※)</sup>した「玄米甘糀」。
- ◎お料理やスイーツ作りの甘みとして、お砂糖代わりに使えます。
- ◎ペーストタイプなので、塗ったり・かけたり・そのまま使えてアレンジ豊富。
- ◎軽くて使いやすいキャップ付きスタンドパック入りです。

※糀の力でお米を糖化するところまでは「41770(ヤマト)有機玄米甘酒」と同じ。「玄米甘糀」はそのまま希釈せず、「玄米甘酒」は約2倍に希釈しています。

41777 <ヤマト>

## 玄米甘糀 特濃 New

<200g>

500円(本体価格)

540円(税込価格)

○JAN :

4979574003259

○入数(発注単位) :

12(1)

○原材料: 玄米(国産)、米こうじ

○アレルギー…なし

○賞味期限…9ヶ月

○遺伝子組み換え…M

1月23日発売



### さば味噌煮



#### ◎材料(4人分)

サバ(3枚おろし) …2切

A 玄米甘糀大さじ2

米みそ大さじ2

酒大さじ4、水80cc

シウウガウス切り…少々

シウウガせん切り…適量

#### ◎作り方

①さばをザル等に入れ、さっと湯をかけて臭みを流します。

②Aを鍋に入れ、「玄米甘糀」と「みそ」をよく溶いて一煮立ちさせます。

③さばとシウウガウス切りを加え、おとしぶたをして焦げないように中火で煮て、時々おたまやスプーンで煮汁をサバにかけて、火が通ったら完成です。

④お皿に盛りつけ、サバの上にシウウガせん切りを飾ってできあがり。

### いもけんぴ



#### ◎材料(2~3人分)

さつまいも…1本

A 玄米甘糀大さじ4

水45cc

揚げ油…適量

黒ごま…適量

#### ◎作り方

①さつまいもをお好みの細さにスティック状に切り、水にさらします。

②キッチンペーパーで水気をきり、しっかり乾燥させ、油で濃いきつね色になるまでカリッと揚げます。

③フライパンに Aを入れ、火にかけつつつしてきたら、揚げたさつまいもを加えさっくり和えます。

④お好みでごまをかけ、できあがり。

## お料理やお菓子づくりに玄米甘酒を使ってみよう!

◎砂糖の代わりに玄米甘酒を使用する際の目安です。

<砂糖>大さじ1(約10g)に対し、

<玄米甘糀>大さじ2(約40g)、又は<玄米甘酒>大さじ4(約70g)で置き換えてみてください。

※甘さの種類が違いますので同じ味にはなりません、上記を目安として様子をみながら調整してください。

41770 <ヤマト>  
有機玄米甘酒  
とろとろ玄米

<300ml>

630円(本体価格)

680円(税込価格)



好評  
発売中