

酵素の力でおいしくきれいに！



上越妙高のお米と雪と糴が育てた発酵食品です。手づくりで造った糴を加熱せず低温で乾燥して使いやすいパウダーにしました。

上低温乾燥した糴パウダーなので、毎日のお食事やお飲み物にふりかけるだけで、簡単に生きた酵素を摂ることができます。

一年を通して湿度の高い上越妙高地域は、古くから糴(コウジ)を使い日本酒や味噌・醤油など発酵食品を造ってきました。

糴が生み出す酵素の効果は、疲労回復・便秘解消・ダイエット効果、風邪やインフルエンザ予防、シミ・シワ・くすみ・ニキビケア等の生活習慣病から美容まで効果が期待されると言われてます。

栄養成分表 (100g あたり)

商品名	米糴パウダー
名称	乾燥こうじ(粉末)
原材料名	こうじ(米(新潟県産)、種麴)
内容量	100g
入数	20
外寸	W140mm×H230mm
賞味期限	製造日より 365 日
JAN	4562454770435

熱量	300kcal
たんぱく質	5.4g
脂質	0.6g
炭水化物	68.3g
食塩相当量	0.01g

この表示値は目安です

キメの細かさの違い



美味しくてきれいな法則

米 + 雪 + 糀

上越妙高のお米(コシヒカリ)と雪と糀が育てた発酵食品です。

手づくりで造った糀を加熱せず低温で乾燥して使いやすいパウダーにしました。
お食事やお飲み物にふりかけるだけで、簡単に生きている酵素を摂ることが出来ます。

- サッとひとふり!
お肉、お魚、野菜をやわらかく!
- 季節のフルーツやヨーグルトに
直接かけても酵素が摂れます!
- 洗顔などのコスメにも
安心してご利用いただけます!

[かんたん濃縮甘酒]

材料: 糀パウダー…100g
60°Cのお湯…パウダーの2倍
(100gの場合200cc)

- 1) 炊飯ジャーの中に糀パウダーを入れ ゆっくりかき混ぜながら60°Cのお湯を足してダマにならないように混ぜ合わせます。
- 2) 55-60°Cを保持し4時間半保温。
(途中で何度か全体を混ぜ合わせます)
出来上がりをお好みで薄めて飲んでください。

* 糀の酵素は65°C以上になると失活してしまう事が多いので、甘酒作りの温度管理にはご注意ください。

[なめらか塩糀]

材料: 糀パウダー…50g 食塩…25g 水…100ml

- 1) 蓋ができる容器に糀パウダー、食塩を入れて全体が均一になるように混ぜます。
- 2) 水をゆっくり合わせ全体が馴染むように混ぜ合わせます。
- 3) 常温で一晩置きます。

(気温が低い場合は出来るだけ温かい所に置く)
* 出来上がった塩糀はお肉や魚に塗って焼いたり野菜と一緒に揉んで即席の浅漬けに!

栄養成分表(100gあたり)

熱量	300kcal	炭水化物	68.3g
たんぱく質	5.4g	食塩相当	0.01g
脂質	0.6g	この表示値は目安です	



商品名: 米糀パウダー

名称	乾燥こうじ(粉末)	販売者	フーディーコネクト株式会社
原材料	こうじ(米(新潟県産)、種麴)		新潟県上越市本町4-1-5
内容量	100g		Tel.025-520-7144
賞味期限	下部に記載	●製造者(有)町田醤油味噌醸造場	
保存方法	高温・多湿を避け保存してください	新潟県上越市東本町3-2-24	Tel.025-523-4367

* 本品製造工場では「小麦・大豆」を含む製品の製造をしています。
* 開封後は冷蔵庫または冷凍庫に保管し、お早めにご使用ください。

パンフレット表1-表4



美味しくてきれいな法則
米 + 雪 + 糀

一年を通して湿度の高い上越妙高地域は、古くから糀(コウジ)を使い日本酒や味噌・醤油など発酵食品を造ってきました。糀が生み出す酵素の効果は、疲労回復・便秘解消・ダイエット効果、風邪やインフルエンザ予防、シミ・シワ・くすみ・ニキビケア等の生活習慣病から美容まで効果が期待されると言われています。

We dried the hand-crafted malt have been dried at a low temperature and made it into an easy-to-use powder.
You can easily take live enzymes just by sprinkling them on your meals and drinks.

FOODIE CONNECT

〒943-0082 新潟県上越市本町 4-1-5 電話：025-520-7144



Made in Joetsu - Myoko, Japan
KOME KOJI POWDER
Echigo Malted Rice



上越 糀
YUKIGUNI Beauty

JOETSU
MYOKO
糀

酵素が生きている
コシヒカリ糀パウダー

パンフレット中面

**上越妙高のお米と雪と糀が育てた発酵食品です。
手づくりで造った糀を加熱せず低温で乾燥して
使いやすいパウダーにしました。**

■かんたん濃縮甘酒

材料：糀パウダー…100g 60° Cのお湯…パウダーの2倍 (100gの場合200cc)

- 1) 炊飯ジャーの中に糀パウダーを入れ ゆっくりかき混ぜながら60° Cのお湯を足してダマにならないように混ぜ合わせます。
- 2) 55-60° Cを保持し4時間半保温。
(途中で何度か全体を混ぜ合わせます)
出来上がりをお好みで薄めて飲んでください。

■なめらか塩糀

材料：糀パウダー…50g 食塩…25g 水…100ml

- 1) 蓋ができる容器に糀パウダー、食塩を入れて全体を混ぜます。
 - 2) 水をゆっくり合わせ全体が馴染むように混ぜ合わせます。
 - 3) 常温で一晩置きます。
(気温が低い場合は出来るだけ温かい所に置いてください)
- *出来上がった塩糀はお肉や魚に塗って焼いたり野菜と一緒に揉んで即席の浅漬けに！

■酵素がたっぷり糀(こうじ)水

材料：糀パウダー…100g ミネラルウォーター…500ml

- 1) 糀パウダーを水筒や水差しポットに入れてミネラルウォーターを注ぎます。
 - 2) 冷蔵庫に入れて8時間寝かせます。
 - 3) 上澄みを1日かけて500mlを飲みます。ペットボトルは使用せず、清潔な水筒やポットで作り、飲料用は別容器に移し替えてご使用ください。
- *沈殿している糀にミネラルウォーターを注げば2~3回ご利用いただけます。
*美肌成分のコウジ酸が含まれているので、お肌に塗ってもご使用出来ます。

**低温乾燥した糀パウダーなので
毎日のお食事やお飲み物にふりかけるだけで、
簡単に生きた酵素を摂ることができます。**

■甘酒香る糀食パン！

材料：1斤分 牛乳…180ml 砂糖…20g 塩…5.4g バター…20g 強力粉…250g
糀パウダー…25g ドライイースト…3g

- 1) 牛乳、砂糖、塩、バターを入れます。
- 2) 強力粉、糀パウダーを入れます。
- 3) 水分に触れないようにドライイーストを静かに入れます。
- 4) ホームベーカリーの「ソフトパン」で焼く ☆メーカーによって出来上がりが異なります。強力粉の対して10%の糀パウダーを目安に入れてください。

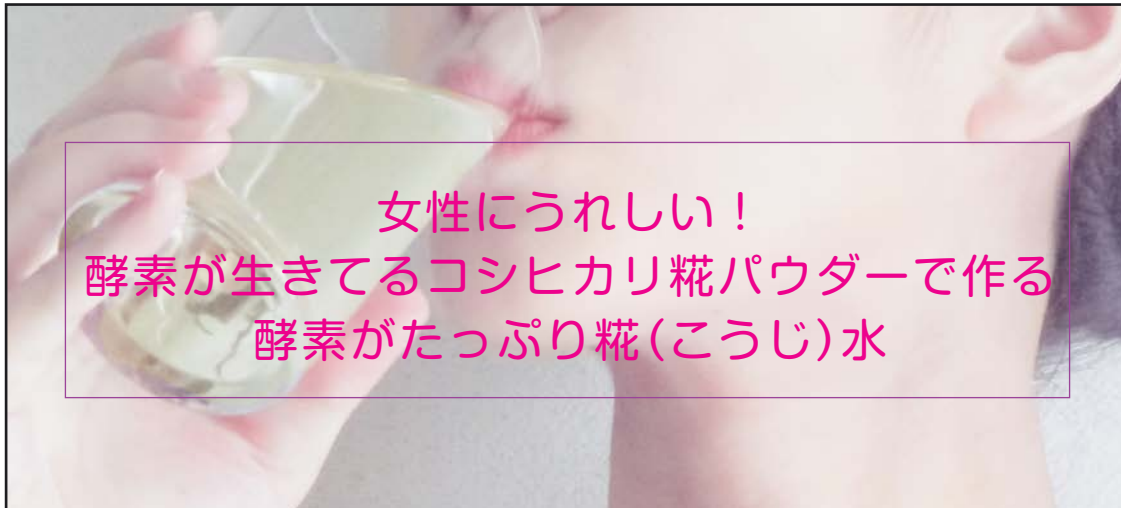
■その他

**サッとひとふり！お肉、お魚、野菜をやわらかく！
季節のフルーツやヨーグルトに直接かけても酵素が摂れます！
洗顔などのコスメにも安心してご利用いただけます！**

*糀の酵素は65°C以上になると失活してしまう事が多いので、甘酒作りの温度管理にはご注意ください。



リーフレット表



女性にうれしい！
酵素が生きてるコシヒカリ糀パウダーで作る
酵素がたっぷり糀(こうじ)水

近年、テレビや雑誌などで話題になった糀(こうじ)水は
酵素とオリゴ糖が消化を助け、で腸内環境が改善される事で、便秘の解消や、
免疫力のアップ、美肌や美容・ダイエットの効果が期待できます。



酵素の力で腸内環境を整える



糀に含まれるコウジ酸が
メラニンの生成を抑制して
シミやそばかすを防ぐ



ビタミン B 群が疲労回復や
貧血予防に効く



その他●ダイエット●老眼改善●がん
予防●糖尿病予防●高血圧予防●腸内
環境改善●動脈硬化予防など

フーディーコネクト株式会社 〒943-0082 新潟県上越市本町4-1-5 電話:025-520-7144

リーフレット裏



■酵素がたっぷり糀(こうじ)水

材料：糀パウダー…100g ミネラルウォーター…500ml

- 1) 糀パウダーを水筒や水差しポットに入れてミネラルウォーターを注ぎます。
- 2) 冷蔵庫に入れて8時間寝かせます。
- 3) 上澄みを1日かけて500mlを飲みます。ペットボトルは使用せず、清潔な水筒やポットで作り、飲料用は別容器に移し替えてご使用ください。

*沈殿している糀にミネラルウォーターを注げば2~3回ご利用いただけます。



■お肌にやさしい手作り除菌スプレー

材料：糀水…30ml 無水エタノール…70ml

- 1) 糀水と無水エタノールを混ぜます。(概ねアルコール60-80%を目安に)
- 2) お好みでハッカ油を数滴垂らします。

*ハッカ油を入れると防虫や消臭などにも効果があります。

webでレシピなどの
情報発信中



美起
YUKIGUNI Beauty