

惣菜への活用

冷めてもやわらかさが持続する肉料理や、保水効果によりパサつきを改善できる焼き魚など「液体塩こうじ」は調味料としてだけでなく、さまざまな効果が認められ、惣菜の分野でも広く採用されています。

液体
塩こうじ
採用事例

ご飯

- つやだし
- ふっくら・老化抑制

焼き魚

- マスキング効果
- 保水効果

卵焼き

- 色味改善
- きめ細かくなめらか

ごぼうサラダ

- 旨み付与
- 味のまとまり

照り焼きチキン

- 味染み効果
- 旨み付与

から揚げ

- 保水効果・軟化効果
- 旨み付与

肉団子

- マスキング
- 保水効果・旨み付与

