

北海道の恵みと発酵の知恵から生まれた
こだわりのら一油

「麴乃旨味ら一油」



●マザーウォーター「麴乃旨味ら一油」
42g入り...580円 ●65g入り...880円

「北海道 × 発酵 = 美味しく元気！」

「麴乃旨味ら一油」は、安心安全な北海道産の麴米・野菜と、国内産の厳選調味料をもとに、発酵の知恵で作られた「美味しく元気に！」がコンセプトの札幌生まれの旨味ら一油です。

●●● 麴乃旨味ら一油の厳選材料

安心安全な北海道野菜

…道産の無農薬長ねぎや、にんにくを使用。野菜は出来る限り北海道産のもので、無農薬のものを選び使用しています。

こだわりの手作り麴

…北海道産の無農薬米を使い、ら一油に最適な麴を作るため、自手作りで醸したこだわりの麴を使用。この麴の醸す旨味と甘みから一油のベースとなっております。

一番搾り胡麻油

…京都山田製油の伝統的製法による一番搾り胡麻油を使用。とても豊かな香りと味わいのある胡麻油です。

国産在来種唐辛子「大辛鷹の爪」

…ら一油の辛味のもととなる唐辛子には、国産で日本の在来種の唐辛子「大辛鷹の爪」を使用。果実の様な甘い香り、辛味は骨太でシャープな切れ味（中国・韓国産のもの約3倍の辛味）。江戸時代、平賀源内が「食するにはコレを第一とすべし」と絶賛した赤唐辛子です。

国内産石臼挽き山椒

…ぴりりと麻味を加える山椒は国内産の高い質を誇る「朝倉山椒」。これを香りを逃さぬ様に丁寧に、石臼挽きされたものを使用。芳しい香りとともに、整腸・健胃作用があり、食欲を引き立てます。

●●● 美味しい食べ方

- 温かいごはんにそのまま乗つけて。
- うどんや素麺に絡めて。
- お豆腐に乗せて。
- スープやお味噌汁に溶かして。
- 炒め物や、煮物、中華料理の調味料として。

※麴と野菜の凝縮された旨味が、毎日の食卓を一段と美味しくしてくれます。様々な用途にお試し下さい。

日本の発酵の知恵と和の香辛料が、皆様の健康の一助となると信じ、心を込めて作らせて頂いております。謹んでご用命をお待ち申し上げます。

オーガニックな暮らしの店 MOTHER WATER

南 智征



実は、**麴**から、手作りしています。

なかじ（南）さんのブログより 麴造りレポート 12

おっす！
なかじです！
麴出来たよー（・ω・）
うーん。

いい感じですね～。
美しいです。
この菌糸の世界
凄くないですか。
菌フェチにはたまらない光景です。
でさらにアップ

麴のひと粒。
これが蒸米に生えた
麴カビ
アスペルギルス・オリゼー
もしゃもしゃ
フワフワ

菌が躍動してます *° °.*:..°.*.'(*°▽°)*'.*.:..°.*° °.*
もう一発。

美しい *° °.*:..°.*.'(*°▽°)*'.*.:..°.*° °.*
ここに宇宙の全てが
凝縮された感じです。

で
これで
保温を止めて
涼しいところに放置で
熱と湿度を飛ばして
枯らしに入ります。
枯らしは
保存性を高めることと
発酵醸造に用いる時の
発酵の急発進を押さえてくれます。

さてさて
この麴
何に使おうかな～（^ω^）



なかじ