

手作り醤油の搾りかすを再利用

もろみシリーズ「もろみ粉・もろみ塩」

鳥居醤油店



- 醤油を仕込んだ際に出る大量の「もろみ」の搾りかす (= もろみかす) を再利用した新しい調味料です。
- 子どもたちに安心安全でおいしいものを食べてほしいとの思いから、原材料を独自に厳選し、無添加で手作りしています。

審査委員コメント

手作り醤油のもろみの搾りかすを再利用した調味料です。選りすぐった地元の原材料を用いた醤油のもろみを、捨てるのではなく、安心安全な新しい形の食品として味わってほしいという想いが込められている点を高く評価します。粉末状で持ち運びやすく、日本の発酵文化を海外にアピールするものとして、今後の更なる普及に期待します。