

## 美酒爛漫の新素材

酒蔵「美酒爛漫」独自製法による国産酒粕の粉末製品

### 製品特徴

醸造過程で発生する豊富な栄養素、アミノ酸、酵母等を含んだ国産酒粕を粉末化しました。少量の添加によって、様々な食品のおいしさを引き出す新素材です。

- 苦味雑味の軽減…食品の口当たりをまろやかにする効果。
- 塩味の軽減…食品の塩角を取る効果。
- 風味やコクの付与…酒粕本来の風味とコクを保っている為少量で効果があります。



### ●爛漫酒粕粉末の栄養成分

成分分析	酒粕(参考)*1	酒粕粉末*2
エネルギー	227.0Kcal	392.0Kcal
水分	51.1g	4.9g
たんぱく質	15.0g	38.0g
脂質	1.5g	8.1g
灰分	0.5g	1.3g
炭水化物	24.0g	48.0g
ナトリウム	5.0mg	28.0mg
食塩相当量	0.0g	0.0g
アルコール分	8.2g	0.0g

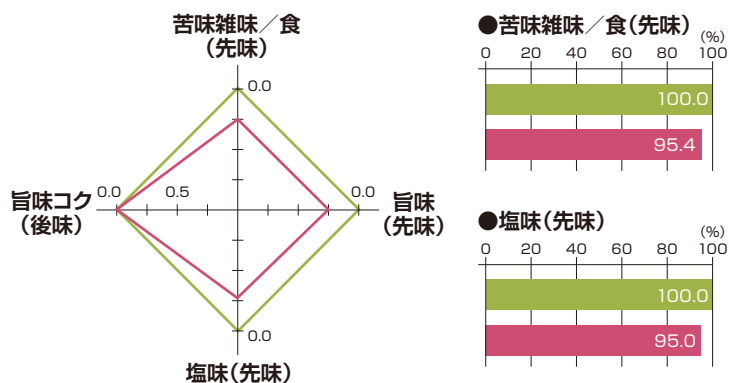
\*1：7訂日本食品標準成分表 \*2：財団法人日本食品分析センター他

## 減塩味噌汁に使用した場合の効果

苦味雑味や塩角を抑え、まろやかでやさしい味わいにする効果が認められました。



■ 減塩味噌汁のみ (約177g/1杯) ■ 減塩味噌汁+酒粕粉末1% (減塩味噌汁1杯に対して1%添加)



### ●食品への応用例

