



## って何？

白神山地原産  
スーパー乳酸菌  
白神作々楽(ささら)

秋田の発酵文化  
厳選あきたこまち×糀

ダブルのチカラ  
乳酸菌×米糀



×



=



下味としてお使い頂くと  
ふわふわのから揚げに!

白神山地から生まれた乳酸菌と秋田の米糀。  
「ダブルのチカラ」の発酵調味料ができました。

料理を選ばず、パンやスイーツ、野菜、肉、魚、漬物など素材の“旨み”を引出すミラクル調味料です!



## と、塩麹との違いは？

「乳酸菌」と「米糀」だけのシンプルな発酵調味料です。



例えば

×



=

わが家のオリジナル  
**ドリンク!**



牛乳や豆乳、ヨーグルトなどに  
混ぜてお楽しみ頂けます。

“塩を使ってない”ので素材を選びません。  
パンやお菓子づくりにも最適! 料理の幅がグーンと広がります。

糀のチカラだけでなく、乳酸菌の分解作用を加え、素材の“旨み”をしっかり引出します。



## の味は？

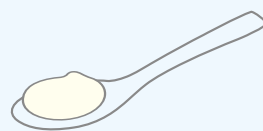
「乳酸菌」と「米糀」が出合って“新しい風味”が生まれました。



×



=



調味料にひと手間加えて  
オリジナルドレッシングなどに。

自然素材のチカラが生んだ“新しい風味”です。  
発酵調味料だから、カラダにやさしいおいしさを与えます。

昔ながらの知恵が新しい食の未来をつくります。日本の伝統、自然の発酵のチカラがここに生きています。



白神手づくり工房 有限会社 | 〒016-0825 秋田県能代市柳町4-28

TEL 0185-54-5405 受付時間:月~金 9:00~18:00(土・日・祝日を除く)

FAX 0185-54-5404 返信先を記入の上、送信ください

mail s-sasara@shirakami-sasara.co.jp 件名に「ささら問合せ」と入力ください

