



発酵調味料「白神ささら」は  
パンやスイーツ、野菜、肉、魚、漬物など  
料理や素材を選ぶことなく  
“うまみ”を引き出すミラクル調味料です。



### 手づくりパン

パンを乳酸菌と米糰のチカラで  
やわらか〜くやさしい味に！



### 苺のスイーツ

塩を使っていないので  
お菓子づくりにも最適！



### ホットミルク

混ぜるだけで一味ちがった  
オリジナルドリンクに！



### 鶏のからあげ

下味としてお使いいただくと  
お肉がふわっふわのから揚げに！



### ぶりのお刺身

生の魚をやわらかくして  
うまみを引き出すことも！



### サラダドレッシング

調味料にひと手間加えて  
オリジナルドレッシングの完成！

