

ハナマルキ株式会社

○現在実施している又は今後実施予定の取組

●塩こうじを搾って液体化した「液体塩こうじ」を使用した「魚」のレシピを開発、提案。液体塩こうじに魚を漬け込んで調理をすると、塩こうじに含まれる酵素が魚のたんぱく質を分解し、旨み成分が生成されます。



液体塩こうじ



調理例