

酒粕の美味しい食べ方

- ・ **粕汁**…汁物に酒粕を入れるだけで、味がまろやかになります。

油揚げ・大根・ネギなどの具がとってもおいしいです。
粕とお塩だけでもよいですし、白味噌と粕を半々くらいで。
(事前に水を少し加えてレンジでチンするとアルコールがある程度飛びます) その他鍋料理にも。

- ・ **焼く**…トースターで表面がこんがりキツネ色になるまで焼いて、

醤油、砂糖醤油などを付けて召し上がってください。
とろけるチーズを乗せて焼いてもとても美味しいですよ！
板粕に、トマトソース、とろけるチーズでピザ風にも☆彡

- ・ **甘酒**…水とお好みの量の砂糖と一緒に鍋で温めて甘酒に♪

さらに、しょうがを加えると全身ポッカポカです。

- ・ **酒粕風呂**…酒粕をお風呂に溶かして酒粕風呂でお肌ツヤツヤ。

排水詰まりが心配な場合は、水切りネット等で濾してください。
肌の弱い方、アルコールに弱い方はご注意ください。

●効能として言われていること

- ・ 免疫力向上・美肌・肝機能・うつ改善・関節症・代謝促進・アトピー改善など

酒粕は、栄養価が高く現代病予防や美容効果など、元気に生活を送りたい方、綺麗になりたい方の強い味方！毎日少量の酒粕を食べるだけでお肌がツヤツヤ♡ぜひお試しください。

達磨
Daruma



正宗
Masamune



〒501-2528 岐阜県岐阜市門屋門 61

TEL : 058-229-1008

koshu@daruma-masamune.co.jp

★アルコールが含まれておりますので、運転などの前にはご注意ください。