



## 発酵食堂カモシカのオリジナル商品



カモシカのぬか床  
[1kg]

食堂で出している「ぬか漬け」をご家庭でも再現できるようにしました。野菜を切って漬けるだけで乳酸菌たっぷりの、おいしいぬか漬けの出来上がり。



カモシカの足しぬか  
[500g]

そのまま食べても美味しいぬかに、天然海塩と唐辛子とベストバランスで混ぜ込みました。ぬか床に水気が増えてきたら、ひと掴みに水気が増えてきたら、ひと掴みふた掴み、足しこんでください。



カモシカの麴納豆  
[320g (4食分)・80g (1食分)]

食堂で人気の麴納豆。フレッシュな野菜と軽くあぶったお揚げさんに温めた麴納豆をかけてお召し上がりください。発酵食堂カモシカの味がお家で楽しめるかも♪



カモシカの玄米甘酒  
ドレッシング [170g]

玄米甘酒と酢・玉ねぎ・菜種油を混ぜ合せクリーミーで「何にかけても美味しいかも♪」なドレッシングにしました。サラダはもちろん揚げ物にもよくあいます。



カモシカの甘酒ラー油  
[60g]

スパイスたっぷり! エスニック感がたまらないラー油です。自家製の甘酒を使い、マイルドに仕上げました。クセになる旨さは、食欲を増進させるかも♪



カモシカの塩麴の素  
[300g]

水を入れるだけで自家製の塩麴がつくれます。生麴と天然海塩を使用。野菜やお肉にまぶして一晩おくと野菜は美味しいお漬物に、お肉は旨みが増して美味しくなります。



カモシカの生麴  
[300g/500g]

女性麹家が手作りで醸したものです。京都亀岡産のコシヒカリに種麴をうち、48時間の温度管理で守りすることで上質な麴へ成長。この麴で仕込む甘酒はとっても甘いかも♪



カモシカの玄米生甘酒  
[140ml]

甘酒本来の栄養素を残すため、加熱処理をしていない「生」の甘酒です。厳選した国産もち米と、生麴を使用。砂糖不使用、ノンアルコール。



カモシカの天然海塩  
[200g]

手間暇をかけ、不純物だけを手作りで取り除いた貴重な塩。この塩を通して、しっかりとミネラルをとることは健康の要だとカモシカは考えます。塩は命の源かも♪



カモシカの阿波晩茶  
[50g/100g]

徳島県で自生するお茶を夏まで育てて摘み、3週間ほど「乳酸発酵」させてつくる完全発酵茶。カテキン・カフェインが少なく、甘みと少しの酸味が特徴。腸内フローラの改善、デトックスにも♪

## 発酵食堂カモシカの発酵食手づくりキット



カモシカのよごれ分解名人  
[300ml]

天然成分 100%の洗浄液水とミネラルと発酵抽出液で製造。台所、換気扇、電子レンジの中、お風呂場など、油污れの分解・洗浄に大活躍。専用ボトルも取り扱っています。



ぬか床キット

ぬか床(1kg×2個)  
足しぬか(200g×1個)  
保存用の壺(日本製/3.8L/白)  
発酵マガジン

本格的にぬか床を始めたい方にぴったり。届いたその日からぬか漬けがはじまります。プレゼントにもおすすめかも♪



ぬか床キット (S)

ぬか床(1kg×1個)  
足しぬか(200g×1個)  
発酵マガジン

ぬか床を試したい方にぴったりのぬか床スターターセット。ぬか床の使い方やお手入れの仕方、野菜の漬け方など掲載されている発酵マガジン付き!



醤キット

醤油/岡山県産(550g×1個)  
醤油/滋賀県産(720ml×1本)  
発酵マガジン

醤は醤油のルーツとも言える古くて新しい万能調味料。そのまま醤油として使ったり、加熱すれば味噌のように使えます。醤は大活躍の頼れる存在になるかも♪



塩麴キット

塩麴の素(300g×1個)  
保存用の密封びん(800ml)  
発酵マガジン

生麴と天然海塩を混ぜ合わせた「塩麴の素」にお水をたすだけで塩麴が仕込めるキット。一度作ると台所から欠かせない存在になるかも♪

