月刊マガジン カモシカ

おすすめかも♪

Monthely Magazine of KAMOSHIKA VOL.014

生麹

10月のピックアップ商品

冷凍で
約半年間
保存可能です。

この冊子では、発酵食堂カモシカの商品をより楽しんでいただくため、季節のおすすめ商品のこだわりポイントや使い方、お客様の感想などをご紹介しております。
また、最新のワークショップやイベント情報、店主やスタッフの声も月替わりでお届け。どうぞお楽しみください。

生麹（米麹）について

【作り手・原材料について】

京都亀岡の女性麹家の qotoriya さんが手づくりで醸す生の米麹。京都亀岡産のコシヒカリに種麹を打ち、48 時間の温度管理でお守りをすることで上質な麹へ成長。
この麹で仕込む甘酒はとても豊潤で甘いかも♪

【商品の特徴】

カモシカでは生の麹を冷凍で販売しています。麹菌がたくさん生きた状態で活躍することで、発酵をよりよく進める力を持ちます。
冷凍保存では半年保つため、様々な発酵調味料を、好きなタイミング・好みの量で仕込むことができるので、ストックしておくと便利です。

自分に合った麹の良し悪しは、甘酒を作るとよく分かります。どれぐらい甘くなるか、どんな風味になるか、麹と水だけで甘酒をつくって、麹そのものの味をぜひ味わってみてください。

米麹単品以外に、塩と合わせた「塩麹の素」や初心者の方向けの「麹の学び 40 日間集中講座」など、お家で無理なく手づくりを楽しんでもらうためのキット商品も多数販売しております。

【商品の楽しみ方】

甘酒をつくる以外に、生麹は様々な発酵調味料を手づくりするのにも使用できます。
塩麹、しょうゆ麹、甘酒（甘麹）など、日頃から作れるものから、お味噌やゆず胡椒など、季節の仕込みにもお使いいただけます。
チリペッパーやタバスコなど、辛味調味料を作る際に入れていただくと、角の取れたまろやかな辛味に仕上がります。

お客様の声

「麹を使った塩麹を使って唐揚げを作りました！」
「肉が柔らかくジューシーになり美味しかったです。」

「冷凍庫で保存しておけるので、甘酒を作りたいタイミングで使えて便利です。」

10月のスケジュール

▼新商品「麹の学び 40 日間集中講座」

米麹 300g と「麹のいろはブック」が隔週で届いて、
お家で麹の基本を学ぶことが出来る商品が新登場。
自然と麹が暮らしに馴染んでいくかも♪

ワークショップの
お申込みはこちら♪

▼10 月と 11 月のワークショップ

❶今期最後かも♪コンブチャワークショップ／ 10 月 15 日 (土)
❷麹の活用ワークショップ／ 11 月 3 日 (祝・木)
❸冬の発酵スイーツづくりワークショップ／ 11 月 19 日 (土)

○オンライン講座は ZOOM でやりとりをおこないます。
○講座のメインとなる発酵調味料や材料は、レシピと一緒にお送りします。
「なにを準備していいかわからない…」を解決。初めての方も安心かも♪
○録画を一定期間視聴できるので、当日参加できなくなった場合もご安心ください。

カモシカこぼれ話

【イベント報告】秋の醸す市@GOOD NATURE STATION

GOOD NATURE STATION 1 階の発酵食品コーナー「醸す市」が、秋色に一新し、ともなって 1 日だけの発酵イベントも開催。新商品の販売開始や、カモどら限定販売、ぬか床と味噌玉のミニワークショップ、福井の酒「舞美人」の美川酒造場の蔵元杜氏・美川欽哉さんをゲストに迎え発酵バルも開催しました。
市が立つとき、大きな力が働き、目に見えるものを通じて、目には見えない何かが交換されていくのかも♪市は、古代から多くの人が集まる場。醸す市は、多くの菌が集まる、発酵食品が入れ替わり立ち替わり訪ねてくる場。
次回、12 月「冬の醸す市」開催予定です。お楽しみに♪(広報担当・カモシカ氏)

【改装工事とお引越し】発酵ラボ始動

「発酵食を台所に取り戻す♪」ということを、商品を通じて実現していきたいと考えている。台所で人々の暮らしを支え、導き、楽しませるような商品をつくっていきたい。そんなことを考えながら、もっとたくさんの量の商品をつくっていきたいと思って製造拡大を進めてきた。発酵ラボが 10 月 11 日からスタート。
大量生産と少量生産のはざまかも♪(店主・関恵)

最新情報：SNS

発酵食堂 カモシカ

【所在地】
京都府京都市右京区嵯峨天龍寺若宮町 17-1
【問合せ】075-748-0186
【メール】info@kamoshika.kyoto.jp