

～捨てない発酵！広がるおいしさ！～

Sake Lees Powder | 酒粕パウダー

日本酒づくりの過程で生まれる酒粕は、
発酵の力と風味を持つ 価値ある素材です。

— 酒粕の新しいカタチをご提案 —



私たちは酒粕を丁寧に加工し、使いやすい酒粕パウダーにしました。
毎日の料理やお菓子に、気軽に発酵の恵みを取り入れられます。
日本の伝統を守りながら、無駄を出さないものづくりへ。
酒粕には豊富な栄養素があり、副産物ではありません。
酒造りのその先と日常の食卓を繋ぎます。

栄養 たっぷり

酒粕は、米、麴、酵母由来の栄養成分である、タンパク質、食物繊維、ビタミンB群、ミネラルが豊富で、レジスタントプロテイン、ペプチド(ACE阻害活性)、S-アデノシルメチオニンなどの機能性成分を含み、便秘改善、疲労回復、肌質改善、抗メタボ効果などが研究・報告されています。

毎日の料理に、気軽に発酵の恵みを。酒粕パウダーの取り入れ方



サラダにかけるだけで酒粕の栄養素も一緒に摂取できます。
お味噌汁やカレーなどに入れるだけで、旨味やコクを引き立てます。
魚やお肉に混ぜると臭み取りをしながら、酒粕の風味を味わうことができます。
魚、お肉、野菜にまぶして置くだけで、簡単に粕漬けもでき、日本酒のアテにもピッタリ !!



毎日の食事に、パラっと一振り

1

飲み物・朝食に「混ぜるだけ」

パウダー状なのでそのまま混ぜるだけで使えます。



ヨーグルト・シリアルに

小さじ1~2杯をふりかけるだけ。チーズのようなコクが加わり、乳酸菌(ヨーグルト)×酵母(酒粕)のダブルパワーが期待できます。



スムージー・プロテインに

運動後のリカバリーに。豊富なアミノ酸(BCAA)を効率よく補給できます。

2

米粉・小麦粉の「置き換え」でヘルシーに

低糖質・高タンパクな特徴を活かした、ダイエット・筋トレ向けアレンジ



パン・クッキー・パンケーキに

小麦粉や米粉の10~20%を酒粕パウダーに置き換えるだけで香ばしく、チーズケーキのような風味の焼き菓子に。



お好み焼き・チヂミに

生地に入れると、表面はカリッと、中はしっとり焼き上がります。



唐揚げの衣に

片栗粉に混ぜて揚げると、お肉が柔らかく感じられ、冷めても美味しい仕上がりになります。

3

「追いコク」調味料として

料理の仕上げにひと振りして、深いうまみとコクをプラス。



お味噌汁・スープに

仕上げにひと振りするだけで、即席で「粕汁」風の深いコクが出ます。



カレー・シチューに

煮込みの仕上げに入れると、長時間寝かせたような熟成感が出ます。



納豆に

タレと一緒に混ぜると、独特の臭みが和らぎ、旨みがアップします。

4

「植物性チーズ」の代用品(ヴィーガン対応)

酒粕パウダーは乳製品不使用でチーズの風味をプラス。健康志向の方に人気です。



粉チーズ代わりに

パスタやグラタン、サラダの上にそのままパラパラとかけます。通常のチーズは脂質や塩分が気になりますが、酒粕パウダーなら「高タンパク・低脂質・豊富な食物繊維」という、罪悪感のない(ギルトフリー)なチーズ風味を提供できます。



酒粕パウダーの日常使いにうれしいメリット



常温で長期保存OK
(未開封なら半年~1年)



アルコールほぼゼロ
お子さまにも安心

飲食店・食品事業者さまへ 酒粕パウダーの導入メリット

導入のメリット — 3つのおすすめポイント —

①オペレーションの劇的改善

裏ごし・ふやかし・加熱によるアルコール飛ばしの工程が不要。計量が容易で、レシピの標準化(マニュアル化)も容易です。

②「クリーンラベル」と「アップサイクル」

化学調味料不使用の「天然の旨み」。副産物の活用で、サステナブルな商品・メニュー作りに貢献できます。

③機能性表示・高付加価値化

高タンパク・低糖質・食物繊維豊富で健康訴求。ヴィーガン・ベジタリアン対応でインバウンド需要にも最適です。

飲食店で

肉や魚に振りかけて「酒粕熟成」風に
チーズ代替品として
乳製品アレルギー対応やヘルシー志向の顧客に



製パン 製菓メーカーで

米粉や小麦粉を置き換えるだけで高タンパクに
酒粕の風味だけを強く出すこともでき
フレーバーの安定化に



調味料・加工 食品メーカーで

減塩メニューの旨み補完に
自然なとろみのドレッシングやソース作りに



伝統を、未来のチカラに。

酒粕パウダーは、「三方よし」の新しい循環を創り出します。蔵元が守り、企業が活かし、消費者が喜ぶ。日本の発酵文化を次世代へ繋ぐ「未来の粉」です。



蔵元様へ

誇りある「絞り粕」を、
価値ある「資産」へ。



企業・ 飲食店様へ

一振りの粉が、新たな
「ブランド価値」を。

一般の消費者様へ

日常に寄り添う、
日本生まれの
「スーパーフード」を

