

Camossons Inc

Koji Based Natural Seasonings to Various Dishes Around the World



【麴】を使った調味料が洋食の日も食卓に並び、
天然の旨味が健康と笑顔をもたらす毎日に

Camossons Inc, Manami Auregan -Founder

私たちの想い

麴がベースとなった調味料は自然な旨味や体が必要な栄養を与えてくれ、そしてまた食品の保存性を高めてくれます。麴がもたらす甘味は白砂糖の代わりに利用することも出来ます。発酵のもたらす恩恵を上手く美味しく生活に取り入れながら体に負担になる成分を少しでも減らしていく生活を提案します。



私たちが選ぶ調味料

ご提案する伝統発酵調味料の大半は拘りの国産の原材料を使い、伝統製法で作る職人拘りの逸品ばかりです。又、オリジナルの発酵調味料のレシピは全て代表のキッチンから生まれており手作りの味が活かされています。全てに共通するキーワードは砂糖不使用、無添加、プラントベースとなり、発酵の旨味により美味しさが引き出されています。

Camossons(カモソン)の付加価値

私たちは発酵に関わる知識を持った資格保有者で、日本の発酵文化に関し強い関心と深い理解があります。又これを日本食に囚われずどのように洋食などで楽しめるかという提案をオンラインイベントやツアーなどあらゆる手段を通してご提案をします。



日本の発酵食品のナビゲーターとしてあなたのパートナーに
国外のお客様のニーズに合わせ本物の発酵調味料を探して提案をしたり、醸造所との仲介に入ることもできます。又、エンドユーザーに使い方や醸造ストーリーを伝えるイベント等をご一緒に企画し、運営することなども可能です。(英・仏・日対応)



Our Selection

砂糖
不使用



有機 白米こうじ甘酒
250g (マルクラ食品)

飲み物だけでなく砂糖代わりに調味料として使えます。職人技術により糖度47℃以上と高く栄養成分も豊富



甘酒ケチャップ-クラシック
210g (Atelier de Koji)

砂糖の代わりに甘酒と本みりんで甘みを出したケチャップ 国産トマト使用。セージが香るフレンチ風レシピ

プラント
ベース



三河精進白だし
400ml (日東醸造)

しろたまりをベースに昆布、椎茸、切り干し大根などを使っただし。料理の色を損ねません



塩麹ソイマヨ
180g (Atelier de Koji)

卵不使用、塩麹と白みそでコクを出した豆乳ベースのマヨネーズ代用品。マスタードがアクセント

爽やかな
旨味



黒酢有機3年/5年熟成
500ml (栢志田)

伝統のかめ壺仕込製法で作られた長期熟成黒酢。国産の有機玄米、自家製の米麹、地元の湧き水を使用し熟成させています。まろやかな酸味は健康飲料としても



奥深い
旨味



有機八丁味噌/香味パウダー
400g / 50g (まるや八丁味噌)

有機大豆を100%使用し、伝統製法で2年以上天然醸造。パウダーは洋食の仕上げに



発酵大豆フレーク
プロバンス風味
40g (Atelier de Koji)

木桶で発酵させた大豆の旨味がフランスのハーブ&にんにくパウダーに出会いました

醤油
バリエーション



有機醤油・燻製醤油
200ml/210ml (弓削多醤油)

国産有機大豆、国産有機小麦を使用し1年間杉桶で発酵・熟成をさせた醤油です。木桶の有機醤油は希少価値高。燻製醤油は桜チップの風味が癖になります



三河しろたまり
300ml(日東醸造)

大豆を使わない小麦の醤油で色が薄いので料理を明るく仕上げます。塩味に優しい甘味と旨味が足されます

発酵
DIY



種麹・米麹パウダー
20g / 100g (菱六)

麹発祥の地、京都で300年以上営む種麹屋さんの種麹は甘酒や甘い味噌を仕込むときの麹造りに適した万能タイプ。パウダーはパン作りなどにも



有機乾燥白米こうじ
500g (マルクラ食品)

国産の有機JAS限定米を使った手作り乾燥麹。甘酒・味噌・塩麹づくりなどに