

Atelier
de Koji

甘酒ケチャップ Amazake Ketchup

麹甘酒
使用



美食の国フランスに長年暮らしたオーナーがフランスのエスプリと日本伝統の発酵食品をかけあわせ、カロリー・塩分控えめの美味しいケチャップに仕上げました

砂糖不使用、原材料から添加物を避け安心して発酵が与える栄養をとりながら召し上がっていただける腸にも良い調味料です

かけるだけで使っても、炒めたお野菜やお肉に絡めても

<https://jp-atelierdekoji.com/>



jp.atelierdekoji



Atelier de Koji

甘酒ケチャップ

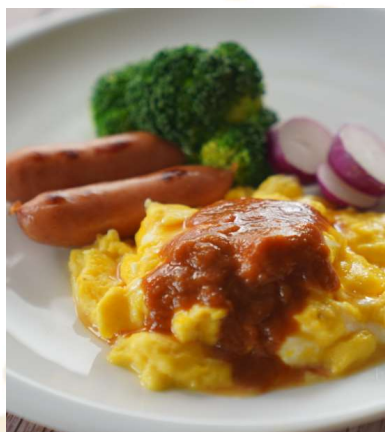
甘酒ケチャップ〜クラシック（定番）〜 美味しい召し上がり方例



ハムチーズトーストに

パンにケチャップをぬり
ハム&チーズをトッピング♪

トースターで焼くと、朝食や
ランチにぴったり



卵&ソーセージのお供に

甘すぎず、酸っぱすぎない
優しい味のケチャップは
卵やソーセージの味を
引き立てます



コロケにたっぷりかけて

カロリー・塩分控えめの
ケチャップなので、揚げ物
にかけて罪悪感を半減♪

発酵調味料：甘酒・本みりん・リンゴ酢が入っています。砂糖不使用！

甘酒ケチャップ～ガストロノミック（贅沢）～ 美味しい召し上がり方例



ハンバーグのソースに

お肉を焼いた後、肉汁に2：1の割合でケチャップと赤ワインを絡めてソースを作ると絶品！



お酒のおともに

冷凍パイ生地にはケチャップをぬりサラミやチーズをトッピングして焼くとお酒のおつまみに



トマトソースの隠し味に

パスタソースを作るときに、トマトソースのベースに加えて味をととのえますナスとの相性は抜群！

発酵調味料：甘酒・本みりん・バルサミコ酢が入っています。砂糖不使用！

甘酒ケチャップ～ジャポネ（和風）～ 美味しい召し上がり方例



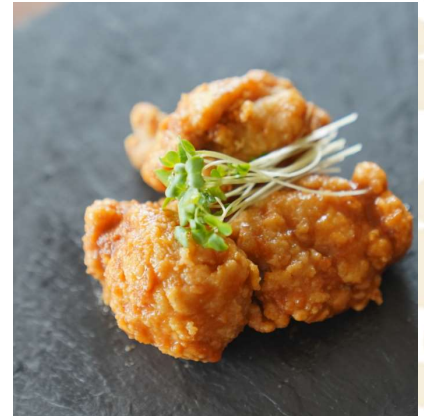
シュウマイや春巻きのお供に

春巻きのような揚げ物や、シュウマイ等の天心にあわせるのもGood！



お豆腐料理に

豆腐料理のアクセントに。あつあつの豆腐の厚揚げにかけたり、豆腐ハンバーグにも合いますよ。



お肉・お魚に絡めて

鳥のから揚げにからめて♪
その他白身のお魚などにも。御飯がすすみます！

発酵調味料：甘酒・本みりん・黒酢・醤油が入っています。砂糖不使用！