

Atelier  
de Koji

ハーブソルト  
のように  
使えます

## 発酵麹大豆フレーク

### Fermented Koji Soybean Flake



伝統製法で大豆に麹をまぶし  
1年木桶で発酵・熟成させた天然  
旨味調味料がハーブ・スパイスと  
出会い、現代の食生活に合わせて  
洋食でお楽しみいただけるよう  
なりました。

酵素や乳酸菌もたっぷり！

原材料にも添加物は一切使用して  
おらずご家族で安心してお召し上  
がりいただけます。



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



jp.atelierdekoji



Atelier de Koji

## 発酵麹大豆フレーク

### 発酵麹大豆フレーク ~プロバンス風味~ 美味しい召し上がり方例



#### とろけるチーズパン

シンプルなパンにとろけるチーズ  
のせて、フレークでトッピング

トースターで焼いて軽食に



#### グリルチキン

オリーブオイルでソテーした鶏の  
胸肉を最後にフレークで味付け

とたんにフランス田舎料理に！



#### キノコバターソテー

お好きなキノコをバターでソテー  
して仕上げにフレークをまぶして

お好みでパセリを添えて

発酵が引き出す大豆の天然の旨味に、エルブドプロバンスとニンニクパウダーを加えフランス・プロバンス風に仕立てました

## 発酵麹大豆フレーク ~イタリアン風味~ 美味しい召し上がり方例



### イカとナスのトマト煮

オリーブオイルでイカとナスを炒め  
トマト缶を加えてフレークをかけ  
てみりんで味をまろやかに  
パリメザンを加えてコク増しも



### 洋風きんぴら

炒めたレンコンなどの根菜を  
みりんで少し味付けをしてから  
最後にフレークをかけて  
ピリ辛で甘じょっぱいイタリアン風な  
きんぴらに



### 即席ペペロンチーノ

茹でたパスタにオリーブオイルと  
フレークを絡めて  
即席ペペロンチーノ風  
焼き野菜やベーコンを添えて

発酵が引き出す大豆の天然の旨味に、オレガノ・ハーブ・カイエンペッパーを加え、大人なイタリアン風味仕立てに

## 発酵麹大豆フレーク ~カレー風味~ 美味しい召し上がり方例



### 旨味カレーコロッケ

潰したポテトに炒めたオニオンと  
フレークをまぜてコロッケはいかが？

大豆の旨味がぎっしり詰まった  
カレーコロッケに



### かぼちゃサラダ

ガツツリ系サラダにはこの  
フレークがもってこい！  
フレーク+ビネガー+オリーブ  
オイルで味付けをします

ドライフルーツやナッツを添えると  
さらに栄養価と美味しさがUP!



### 子供カレーを大人カレーに！

お子さんが小さいと、大人が  
物足りなったりしませんか？  
でも二つ作るのは面倒。。

そんな時は子供用カレーにかけて  
ください。スパイシーさと  
深みが一気に増えます！

発酵が引き出す大豆の天然の旨味に、カレースパイス・オニオンパウダーを加え、お馴染みのカレー風味に仕立てました