



Fermented Koji Soybean-Flake

ハーブソルトのように使える
うまみ成分たっぷりの
大豆麹ベースのスパイス
酵素・乳酸菌が生きています

Topping on
Topast
オリーブオイルと
合わせて
トーストに



Fried Tempen
かりっと焼いた
テンペに



うま味の秘訣は1年以上の
木桶発酵！
プロバンス・イタリアン・
カレーの3種をお楽しみください



Use as a
herb-salt

本みりんと共に
焼いて
洋風きんぴらに



Pumpkin Salad

かぼちゃサラダ
にナッツや
ドライレーズン
を添えて

Atelier
de Koji