

青谷 梅工房 ×



×



同志社女子大学

Doshisha Women's College of Liberal Arts, Founded in 1876

UMAMI 梅麴

「いつもの料理にのせるだけ！手軽な発酵調味料」
でSDGsにも貢献できます！

同志社女子大学食物科学専攻の学生が、食品ロスの削減を目的として
梅酒を絞った後の梅(残渣)を使用したレシピを考案し、青谷梅工房で商品化しました
梅酒残渣と米麴は、青谷地域の酒蔵である城陽酒造のものを使用しています



＼おすすめの食べ方はこちら！／

税込 **320円**

