

# 発酵 × スパイ ス フェア

食物の栄養を分解して消化・吸収を助ける役割のある「酵素」が含まれる「**こうじ**」に色々な「**スパイス**」を組み合わせました！

5/8(木)



## 豚肉と野菜の 塩こうじマスタード炒め

粒マスタードのプチッと食感が楽しい  
野菜炒めに塩こうじの旨味をプラス！

5/15(木)



## アジの甘酒南蛮漬け 柚子胡椒風味

糀甘酒でほんのり甘みをつけた南蛮漬け  
に柚子胡椒の風味を効かせました♪

5/22(木)



## ローストンカツ スパイシー塩こうじソース

カレー粉がスパイシーなケチャップ  
ベースの塩こうじソースです！

5/29(木)



## しょうゆ糀しモン ジンジャーチキン

しょうゆ糀で鶏肉の旨みを引き出し生姜  
とレモンの風味が美味しいソテーです♪

Monthly Fair

**aiou Food Service**

写真はイメージです