

MURO、新たな「大麦麹調味料」発表

KOJI SPECIALITY が米麹調味料の一步先、 大麦麹を活用した調味料を4月3日(水)に新発売

東京都新宿区神楽坂に本社を置く株式会社コラゾン(代表取締役 大村 智則)が運営する麹の専門店MUROは、「大麦麹調味料」の販売を2024年4月3日(水)から店頭で開始します。

MUROは2017年の開業以来、美味しく健康機能性の高い天然の米麹甘酒飲料や米麹調味料の開発に注力し、自社店舗やEC店舗での販売および、ホテル、レストラン、自然食品店、航空会社、スポーツチーム、ジム、サロンなどに提供先を広げて参りました。一方、日本の豊かな発酵文化と麹の力が、世界の一流シェフたちの注目を集め、麹の活用領域は世界へと広がり、国内においても日本食のみならず、西洋料理、エスニック料理、中華料理、ジビエ料理へと領域を広げています。家庭においても米麹の調味料を作成する発酵愛好家が増加し、より専門性の高い発酵食品への関心が湧き、米麹と風味と使い勝手の異なる大麦麹のニーズが高まりつつあります。

そこでMUROは、これまで米を材料にした米麹を調味料に活用することが中心でしたが、大麦を原料にした大麦麹調味料を発売することを決定しました。大麦は旨味を高く引き出し、健康機能性の高いβ-グルカンを含む食物繊維が豊富な為、大麦麹調味料は食事を美味しくし、健康に貢献することを目指しています。



写真左から、大麦玉ねぎ麹：価格896円(税込) / 大麦塩麹：価格820円(税込) / 大麦にんにく麹：価格993円(税込) / 大麦醤油麹：価格896円(税込)

麹発酵で大麦を活かした、素材の味がにじみ出る調味料

白米と比較すると、大麦には不溶性、水溶性の2種類の食物繊維がバランスよく豊富に含まれている※ことがわかります。食物繊維は人の消化酵素で消化できないことから、かつては身体に必要なものと捉えられていましたが、昨今の研究では、腸を健やかな状態に保つなど、体内で有用な働きをすることで注目されています。中でも水溶性食物繊維「β-グルカン」は、ダイエットや生活習慣病対策にも役立つと言われてしています。

この度、家庭でも手軽に美味しく調理ができるようにと、大麦麹に塩、醤油、玉葱やにんにくを加えた味のバリエーションを4種類ご用意しました。



醤油の風味と大麦麹の旨みが豊かな大麦醤油麹



香ばしくほのかに甘く、芳醇な香りの大麦塩麹

| | 白米 | 大麦 |
|---------|---------|---------|
| エネルギー | 156kcal | 118kcal |
| たんぱく質 | 2.5g | 2.2g |
| 脂質 | 0.3g | 0.5g |
| 炭水化物 | 37.1g | 28.5g |
| - 糖質 | 35.6g | 24.3g |
| - 食物繊維 | 1.5g | 4.2g |
| 水溶性食物繊維 | 0.9g | 2.1g |
| 不溶性食物繊維 | 0.6g | 2.1g |
| カリウム | 29mg | 38mg |
| カルシウム | 3mg | 6mg |
| マグネシウム | 7mg | 10mg |
| リン | 34mg | 46mg |
| 鉄 | 0.1mg | 0.4mg |
| ナイアシン | 0.2mg | 0.8mg |
| ナイアシン当量 | 0.8mg | 1.3mg |
| ビタミン B6 | 0.02mg | 0.03mg |
| ビオチン | 0.5μg | 0.8μg |
| 食塩相当量 | 0g | 0g |

※出典：日本食品標準成分表（八訂）増補2023年

比べてわかる大麦麹調味料と米麹調味料の違い

| 大麦麹調味料 | | 米麹調味料 | |
|--|------|---|--|
| 大麦、麹菌 | 材料 | 米、麹菌 | |
| <ul style="list-style-type: none">○食物繊維が豊富○あっさり目○澱粉が少なめでさっぱり○風味が麦由来の香ばしさ○タンパク質を分解する酵素力価が高い | 特徴 | <ul style="list-style-type: none">○食物繊維はあるも少なめ○甘味加わる○お米の澱粉の粘り○お米由来の麹の香り | |
| <ul style="list-style-type: none">○肉や魚の柔らかくする○臭み消し○素材の持つ旨味を強めに引き出す○料理の素材の良さを引き出し風味付、味付け | 用途 | <ul style="list-style-type: none">○肉や魚の柔らかくする○臭み消し○素材の持つ旨味、甘味を引き出す○料理の上品な風味付、味付け | |
| 海外、日本 | 活用領域 | 日本中心 | |

伝統と革新を融合した大麦調味料

以下は、MUROの新品「大麦麹」の4つの種類です。共通して麦の風味と発酵の力を活かした食材の可能性を引き出す新しいアプローチが可能となり、創造的な調味を醸し出します。MUROの大麦麹調味料は、伝統と革新を融合させた逸品です。ぜひ、料理の幅を広げるためにお試しください。



大麦醤油麹を使って調理した「ぶりの照り焼き」

大麦麹調味料 全4種類のラインナップ



1.大麦塩麹

香ばしく、ほのかに甘く、複雑で芳醇な香りを持つ大麦麹。肉や魚の旨味を引き出し料理に深みを加えます。ジビエ料理の臭み取りにも効果的です。

容量150g 税込820円



2.大麦醤油麹

醤油の風味と大麦麹の旨味が絶妙に調和した調味料。肉や魚料理に最適です。

容量150g 税込896円



3.大麦玉ねぎ麹

玉ねぎの甘さと大麦麹のコクが絶妙に調和し、上品で自然なコンソメの代わりに活用出来ます。スープ、ソース、サラダや炒め物にお勧めです。

容量150g 税込896円



4.大麦にんにく麹

にんにくの風味と大麦麹の香りが調和し、素材の旨味が引き立ち魅力的な風味付けに効果的です。お肉料理にお勧めです。

容量150g 税込993円

2024年4月3日(水)より

株式会社コラゾンの自社店舗「麹専門店MURO神楽坂」で販売を開始いたします。



麹専門店MURO神楽坂

www.kojidrink.jp

MUROの使命

大学や研究機関のアカデミアの皆様と協力し、麹の可能性を解き放ち、健康や食に関連する社会問題の解決に貢献する。

MUROのビジョン

2050年にワールドカップ優勝を目指す日本代表サッカーチームをMUROの商品で優勝実現のサポートをする。

設立年:2017年

本店所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6



オンラインショップ

CORAZON

会社情報

会社名:株式会社コラゾン

事業内容:麹の専門商社、生活雑貨の商社

本社所在地:東京都新宿区神楽坂1-12-6 2F

代表取締役:大村 智則

お問い合わせ先

担当者名:株式会社コラゾン

ブランディング部 プレス 岩崎 圭子

TEL:03-5579-2328 FAX:03-5579-2329

E-mail:iwasaki-k@corazon.jp