

醤油麴ってなに？

→米麴に醤油を加え、発酵させた調味料です。

米麴
+
醤油

1週間ほど寝かせる

完成

醤油より少しの量で、しっかりと味が付きます。

醤油、味噌、酢、みりんなどの発酵食品は料理の調味料として活用されたのが、日本の食文化、和食の原点となります。

富山はま作の料理長が、黒部市のブランド豚を醤油麴に漬け込んで焼いた一皿

【黒部名水ポークの醤油麴焼き】

※単品 1,880 円（税込）

豚ロース肉を醤油麴で揉んだ後に漬け込むことで、細胞の全体に味が行き渡り、焼いていくうちに旨味が変わって、ジューシーな仕上がりになります。お口に入れると噛む毎に旨味が広がり、火入れした麴の芳醇な香りが鼻を突き抜けていきます。添えてある葉物野菜も肉から出る旨味がドレッシングの代わりとなって美味しさを引き立たせております。

お昼の時間は日替わりの小鉢、香の物、特製の味噌汁を付けた御膳で提供しております。非常にバランスが取れたお薦めの内容になっております。



「お酒のアテとしても相性が抜群！」と料理長自慢の一品です。

—麴の極み、肉の芳醇—
醤油麴に漬けて焼いた豚肉の旨味を存分にお楽しみください。