

さけかす 酒粕

さけかす にほんしゅ こうてい
酒粕は、日本酒をつくる工程でできます。

また、酒粕は 3種類さけかす しゅるい きん こうじきん こうぼ にゆうさんきんの菌、「麹菌」「酵母」「乳酸菌」から
つくられる発酵食品はっこうしょくひんです。

さけかす つく かた 酒粕の作り方



さけかす 酒粕のいいところ!

るい
ビタミン類
ほうふ
豊富

しつ
タンパク質
ほうふ
豊富

しよくもつせんい
食物繊維
ほうふ
豊富

からだ
体を
あたた
温める