

はっこうしょくしんぶん

# 発酵新聞

vo.23  
2025

yogurt amazake saltkoji soysaucekoji miso natto ABCTinoculum amazakeenzyme

## FEATURE 今季の特集

# 小さなパーティシェ大集合♪ 多治見市主催、わいわいキッズひろば 2025

### REPORT リポート

タニカ電器の所在地である岐阜県多治見市で2025年7月13日(日)“人が集まり家族の憩いの場をつくる”をテーマに「第2回わいわいキッズひろば」が開催されました。このイベントは、体験コーナーやワークショップなど、親子で楽しめるコンテンツを通して、子育て世帯の応援と夏の地域活性化を目指した催しです。タニカ電器はヨーグルトにお菓子を盛り付けてオリジナルパフェを作るワークショップを開きました。



当日は真夏日の中、浴衣を着たキッズたちが開店と同時に来場し、会場はおおいに盛り上りました。ヨーグルトパフェ作りを通して自分で作る楽しさや満足感を得る体験になったのではないでしょうか。さらに今回はフォトスポットを設置し、作ったパフェと一緒に記念撮影を楽しんでいただきました。

## VOICE お客様の声

### 40代：女性

我が家は、高校生男子、中学生男子、中学生女子の食べ盛り3人の子どもがいる5人家族です。前に小さな発酵器をいただきましたが、その量ではいくら作っても間に合わず…常温発酵では、できるまでに時間がかかり…ずっと欲しいと思っていました。この容量、ガラス容器が2つついているのも有難いです！早速、甘酒、塩麹作りました。今までかかっていた時間が嘘のようにすぐできるし、管理も要らないし、そして美味しい！最高です！活用していきたいと思います！

### 50代：女性

今まで他社の細長いタイプのヨーグルトメーカーを使って麹調味料や甘酒を作っていましたが、タニカさんは口が広いのでとっても使いやすく温度も安定していて気に入っています。デザインもいいので見えるところに出しっぱなしにしてガンガン使っています。またレシピや動画をたくさん載せてくださっているのもとても助かります。

他にも多数の声を掲載中！



URL <https://subaruya.com/voice/>

## WORLD 世界の発酵食

### 発酵と保存の知恵が詰まった季節の味、ドイツの伝統菓子「シュトレン」

クリスマスの定番、ドイツ発祥の伝統的なパン菓子であるシュトレン。

ブランデーに漬け込んだドライフルーツやナッツなどを生地に練りこみ、発酵させて焼き上げます。

シュトレンは「坑道」を意味する単語で、お砂糖に包まれた見た目から、白いおくるみに包まれた幼子イエスをイメージしているとも言われています。

ドイツでは、クリスマス前の4週間をアドベント(待降節)と呼び、アドベントカレンダーなどを飾って日数をカウントダウンしながら、クリスマスを待ちます。

アドベントの期間には、毎日シュトレンを一切れずつ薄くカットして、時間の経過によって素材が生地に馴染んでいく味わいの変化を、家族や友達と楽しむそうです。

保存料なしで日持ちするように作られているシュトレンですが、長く保存できる理由には、腐敗を防ぐ洋酒やバターを使用すること、高温で焼き上げることで水分量が減ること、たっぷりの砂糖やバターで表面をコーティングして、空気を遮断し、内部に雑菌などが入り込みにくくすることなどがあります。作り方や材料により、一ヶ月～半年ほども保存できるものもあるとか。

シュトレンをカットする時のコツは、真ん中から切り始めること。切り口を密着させてラップで包むことで、乾燥を防ぐことができます。

最近は日本でもお馴染みになり、抹茶味や黒糖味など、日本風

のアレンジも見かけるようになりました。

お菓子屋さんやパン屋さんで、お好みの味のシュトレンを楽しむのはいかがでしょうか。



ご購入はこちら ▶



## 新商品【自分でつくる発酵キット】



セット例: 発酵あんこキット



- ・米麹（国産）/ 乾燥 200g
- ・大納言小豆（北海道産）/ 水煮 300g
- ・ミニレシピ（作り方・ミニレシピ）

“自分でつくる発酵キット”シリーズは、ヨーグルティア・カモシコを使って麹調味料を 60 度、6 時間で作れるキットです。必要な材料がすべて揃っているので届いたその日に仕込む事ができます。さらに作り方とアレンジレシピ付きで、初めての方でも安心です。付属の豆は柔らかく煮てあり、材料を混ぜて発酵させるだけ。もっとも美味しく仕上がるよう、豆の茹で加減や塩分量にいたるまで何度も試作を重ね、全国から取り寄せた素材をより美味しく、より安心・安全に作れるように麹調味料ごとに材料を丁寧に吟味しました。初めて麹調味料を作る方はもちろん、すでに作っている方もタニカのこだわりが詰まった発酵キットで本格的な麹調味料づくりをお楽しみください。

### 種類は全部で5種類



台所にやさしい香りが広がり、仕上がった麹調味料が食卓を豊かにしてくれます。そんな発酵食のある暮らしを始めていただけます。

#### 1 塩麹キット 1,090円(税込)

素材のうま味を引き出す万能調味料。  
肉や野菜の下味付けにも便利。

＜セット内容＞

タニカの米麹、鳴門の焼き塩、ミニレシピ

出来上がり量

560g 程度

#### 2 発酵あんこキット 1,790円(税込)

発酵で生まれる自然な甘みと風味。砂糖不使用とは思えない満足感をお楽しみください。

＜セット内容＞

タニカの米麹、大納言小豆（北海道産）の水煮、ミニレシピ

出来上がり量

600g 程度

#### 3 白みそキット 1,690円(税込)

やさしい甘みで毎日のみそ汁にピッタリ。  
初めてみそ作りに挑戦する方にも安心のセット。

＜セット内容＞

タニカの米麹、とよまさり大豆の水煮、  
鳴門の焼き塩、ミニレシピ

出来上がり量

630g 程度

#### 4 黒豆みそキット 2,390円(税込)

黒豆の深いコクが楽しめる本格派。  
みそ汁や鍋物、和え物など、黒豆みそならではの風味が味わえます。

＜セット内容＞

タニカの米麹、丹波種黒大豆の水煮、  
鳴門の焼き塩、ミニレシピ

出来上がり量

630g 程度

#### 5 コチュジャンキット 2,100円(税込)

辛みと甘みのバランスが絶妙。手作りならではの味わい深さを実感できます。

＜セット内容＞

タニカの米麹、とよまさり大豆の水煮、  
鳴門の焼き塩、韓国産粉唐辛子、ミニレシピ

出来上がり量

660g 程度

# 特別版

## RECIPE 発酵食レシピ

発酵あんこをさらにおいしく楽しめる簡単レシピ

### 料理研究家『のんすけ』さんが作る発酵食レシピ

#### 発酵あんこスプレッド



##### 下準備

- ・発酵あんこは作っておきます。
- ・発酵あんこと牛乳は常温に戻しておきます。



発酵あんこの作り方はコチラ→

##### 作り方

1. ココナッツオイルを小さめのボウルに入れて、ぬるま湯で湯せんして溶かします。
2. 1のボウルに、常温に戻した発酵あんこ、はちみつまたは液体タイプのオリゴ糖、常温に戻した牛乳を加えて、小さめの泡立て器でしっかりと混ぜます。
3. 保存瓶などにうつし、冷蔵庫で30分程度冷やします。
4. バターのように固まったら完成です。

##### 召し上がり方

※トーストに塗ったり、クラッカーにのせたりしてお召し上がりください。  
お好みで、分量外の岩塩や塩を少量かけると、あんバターのような風味を楽しめます。

難易度	調理時間	分量
★★★	5分	約150g

※発酵あんこを作る時間、冷やす時間は除く

##### 材料

- |                   |      |
|-------------------|------|
| 発酵あんこ             | 大さじ4 |
| 無香タイプのココナッツオイル    | 大さじ4 |
| はちみつまたは液体タイプのオリゴ糖 | 大さじ1 |
| 牛乳                | 大さじ1 |

##### POINT

- ・タニカ電器の発酵キットで作った発酵あんこは、そのままトーストにあんことしてのせても美味しいですが、スプレッドにすることにより贅沢な味わいになります。
- ・ココナッツオイルは冷えると固まるので、冷蔵庫で冷やすとバターのように固まり、温かいトーストに乗せると、バターのように溶けます。
- ・発酵あんこや牛乳が冷えていると、材料が混ざる前にココナッツオイルが固まり、ダマになります。そのためあらかじめ常温に戻しておくのをおすすめしていますが、ダマになってしまっても美味しく食べられるので気軽に作ってみてください。
- ・ココナッツオイルが高温になりすぎると、材料を混ぜたときに分離しやすくなるので、ぬるま湯で湯煎してください。

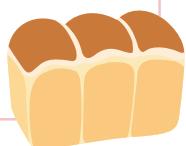
##### PROFILE



##### のんすけ

発酵や腸活の専門知識を活かし、家族皆でおいしく食べられる、身体に優しいレシピを提案する、発酵料理研究家であり二児の母。

SNSで発信中!



# 特別版

## RECIPE 発酵食レシピ

麹と甘酒の旨味をたっぷり使った、異国情緒あふれる特製サンドイッチ！

### インフルエンサー『もんきち』さんが作る発酵食レシピ 麹と甘酒で作るバインミーサンド



#### バインミーサンドの作り方

- ①赤玉ねぎはスライス、パクチーは食べやすい大きさに切る。
- ②食パンをトーストするかフライパンで片面焼く。
- ③トーストにバターとマスタードを塗る。
- ④③に①と塩麹なます、醤油麹チャーシューをトッピングし、上からトーストで挟み、半分に切ったら完成。

#### PROFILE



もんきち

辻調理師専門学校卒業、発酵食品ソムリエ。家庭では妻の専属料理人として腕を振るいながら、“罪悪感なくお酒を楽しむための腸活レシピ”をInstagramで発信中。

SNSで発信中！



Instagram

「もんきち 家族のための男飯」  
@fujimon\_kitchen

難易度	調理時間	数量
★★★	30分	1~2人分

#### ■ 材料

食パン ..... 2枚  
塩麹なます、醤油麹チャーシュー、赤玉ねぎ、パクチー、バター、マスタード

※各トッピングの分量はお好みに応じて調整してください。

#### ■ 塩麹なますの材料

にんじん	1/2 本	醤油麹チャーシューの材料
大根	7cm分	豚肩ロース
塩麹	小さじ2	醤油麹
甘酒	大さじ2	生姜
米酢	大さじ1~1.5	ニンニク

#### ■ 塩麹なますの作り方

- ①にんじん、大根はスライサーで千切りにする。
- ②材料を全て合わせて冷蔵庫で15分以上漬け込んだら完成。
- ※甘酒は砂糖で代用できます。その際は大さじ1を目安にしてください

#### ■ 醤油麹チャーシューの作り方

- 生姜、ニンニクはすりおろす。
- 豚肩ロースにフォークで穴を開け、醤油麹と①をまぶして30分漬け込む。
- 耐熱皿にタレごと乗せ、ラップをして600Wで3分レンジで加熱。
- 裏返して2分加熱。  
火が通っていたら完成。
- ※豚バラブロックや鶏肉で作ってもおいしいです！



