



桜チップ香る、本格燻製の旨み。

酵母発酵液体塩こうじを桜チップでじっくり時間をかけ、燻製にした燻製調味料です。
添加物表記なしで、最終加工品に燻製風味と旨みを付与できます。
塩こうじの4つの基本機能はそのままで、素材にかけるだけで
燻製の香りと塩こうじの旨みが味わえます。



燻製調味料 スモコージ

かける・混ぜる・漬ける
時間とコストを革新！



塩こうじの
4つの基本機能

保水効果

エンハンス
効果

マスキング
効果

軟化効果

製品情報	商品名	燻製調味料スモコージ 1.2KG	商品コード	37223	原材料	塩こうじ（タイ製造）、発酵調味料
	ケース入数	6	JANコード	—	保存方法	直射日光・高温を避け常温保存
	ケースサイズ	30.7cm×20.6cm×25.5cm	ITFコード	—	賞味期限	10ヶ月

注意表示

●開栓後要冷蔵●開栓後は、しっかりキャップを閉め、なるべくお早めにお使いください。●夏場や温度の高いところでは色が濃くなります。色が変わっても品質に問題ありませんが、冷蔵庫に保存することで抑えられます。●保存状態により容器の底面や壁面に樹脂状物質が付着することがありますが品質に問題はございません。キャップをしっかり閉めよく振ってからお使いください。

燻製調味料 スモコージを使った 絶品レシピ



燻製香る牛たたき

材料 (1人分)

牛ももブロック…… 100g
スモコージ……… 6g
万能ねぎ、かぼす…… 適量
にんにくチップ…… 適量

作り方

- ① 牛ももブロックをスモコージでマリネしておく。
- ② ①の表面をさっと焼いてすぐに冷やす。
- ③ ②をスライスして皿に盛り付ける。
- ④ 刻んだ万能ねぎ、かぼす、にんにくチップなどをかける。



燻製塩こうじサーモン

材料 (1人分)

サーモントラウト…… 100g
スモコージ……… 5g
ディル、ピンクペッパー…… 適量

作り方

- ① サーモンをスライスしてスモコージをかける。
- ② 皿に盛り付け、ディルやピンクペッパーで飾りつけをする。



燻製風たまご

材料 (1人分)

半熟ゆで卵……… 2個
スモコージ……… 20g
水……… 80g

作り方

- ① スモコージと水を混ぜる。
- ② 半熟ゆで卵を①に一晩漬けこむ。



燻製塩こうじ鯖のグリル

材料 (1人分)

鯖フィレ……… 100g
スモコージ……… 5g
液体塩こうじ……… 5g
レモン、チャービル…… 適量

作り方

- ① スモコージと液体塩こうじを混ぜる。
- ② ①に鯖フィレを漬け込む。
- ③ オーブンで焼成する。
- ④ 冷やしてカットし、皿に盛り付ける。
- ⑤ お好みでレモンやチャービルを添える。



パストラミチキンサラダ

材料 (1人分)

鶏もも肉……… 200g
スモコージ……… 16g
液体塩こうじ……… 4g
にんにくペースト……… 2g
ブラックペッパー……… 1g
レタスなど……… 適量

作り方

- ① スモコージ、液体塩こうじ、にんにくペーストを混ぜる。
- ② 鶏もも肉を①に漬ける。
- ③ ②を鉄板に置き、ブラックペッパーを上からかける。
- ④ オーブンで焼成する。
- ⑤ 冷ましてカットし、サラダの上に乗せる。

漬け込む

かける

漬けて焼く

