

# がんばれ!!

## 未来を創るこどもたち

米谷商店では「酒粕の未来」と「日本食文化を引き継ぐ子供たちの未来」を希望あるものにしたいと思っております！

微力ながら「パンにあう!?酒粕」の売り上げの一部を「一般財団法人 あしなが育英会」に寄付をいたします

一般財団法人あしなが育英会は、病気、災害、自死（自殺）などで親を亡くしたり親が障がいを持ち経済的に苦しい家庭の子どもたちを対象に、奨学金や心のケアプログラムなど物心両面で支援を行っている民間の非営利団体です。国などから補助金・助成金を受けておらず、個人や企業・団体等からのご寄付で活動しています。



### 私たちの思い



有限会社米谷商店では、創業の大正5年より清酒・白鶴(ハクツル)の酒粕を販売しております。

この度「日本食文化の継承と家族の健康に貢献いたします」という有限会社米谷商店のコンセプトをもとに【酒粕伝承プロジェクト】を立ち上げました！

伝統発酵食品「酒粕」が持つ発酵の力を伝え、存続させたいと考えております。

\*酒粕を使ったメニュー\*

### 酒粕ハニートースト



エネルギー/1人分:179Kcal 塩分:0.5g

材料 * 1人分	分量
バゲット	2枚
バター	適量
ハクツル特撰酒粕	大さじ1
はちみつ	適量



酒粕を焼くとまるでチーズのようです。  
はちみつの甘さでまろやかに。

#### 作り方

- ①酒粕とバターを電子レンジ(500w)で約20秒加熱して柔らかくする。
- ②バゲットにバターを塗り、その上に酒粕を固まりが残らないように平らにのぼす。
- ③トースターで焼いてはちみつをかける。



レシピ出典：白鶴酒造株式会社

粕汁や甘酒にはもちろん、酒粕への固定概念をかえていただき  
ハニートーストや洋食のメニューにもお使いください！

