

## バジル麹ピザ

豊川産バジルにニンニク麹とオリーブオイルで作ったバジルソース。無添加生ハム、ハーブ入り米ぬかスパイス田原産ベビーリーフと豊川おりがみ農園さんのミニトマトのフレッシュなトッピングのピザ

※無添加生ハムは無添加サーモンに変更できます。



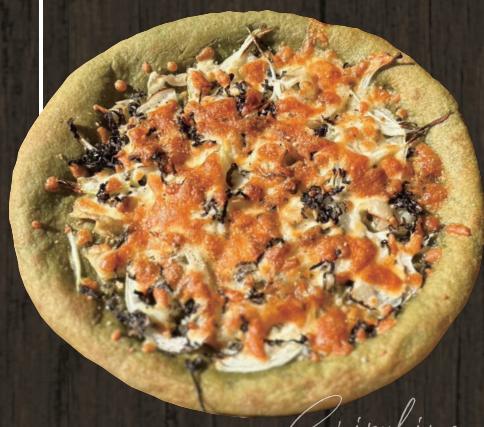
Basil



Tomato

## スピルリナ塩麹ピザ

栄養豊富なスピルリナと塩麹を入れた生地。こだわりの塩昆布、白キクラゲの食感が楽しい健康志向なピザ



Spirulina

# 玄米と麹ピザ

MEGAMI' s RICEBRAN<sup>®</sup> KOJI PIZZA



食にこだわり健康、美容に気を使われている方、アレルギー、アトピーに悩む小さなお子様からお年寄りの方まで安心して玄米の栄養素を美味しくお召し上がり頂けるグルテンフリーの麹ピザです。唯一のアルカリ性をもつビロール米を使用し、「おから」「焙煎米ぬか」「白神生酵母」で発酵させたこだわりの生地に無農薬の女神のほほえみでできた「発酵麹食UCHI」ブランドの「女神の麹」でソースの味を整えました。

乳製品を控えているお客様へ  
プラス100円で  
ライスチーズに変更できます。

## 玉ねぎ麹ピザ

塩麹に漬け込んだ玉ねぎを使用し豆乳をベースに作ったホワイトソース。海老とキクラゲの食感が楽しいハーブ入り米ぬかスパイスのグラタン風のピザ

Onion



Sweet

## 甘麹スイートピザ

南瓜を入れ甘麹で仕上げた見た目も楽しい生地。カマンベールチーズとマザーシロップ、ローズソルト入り米ぬかスパイスがアクセントのスイートピザ



※ トッピングのお野菜は、季節により入れ替わります。季節の味をお楽しみください。



Black soy sauce

## 黒醤油麹ピザ

ひじきを入れた生地に黒醤油麹ソース。田原丸忠水産のしらすと豊川産キクラゲ、豊川産大葉、金ごまをトッピングした和風な味わいのピザ

# Megami's Koji Series

## 玄米と麹ピザに使用している 女神の麹シリーズ

日本人に親しみのある調味料には、麹が使われているものが多く、発酵の過程により体にとてもよい効能があります。

麹に使用する素材（米）によって、味・風味も驚くほど変わります。

女神の麹は、女神のほほえみ無農薬米を使用した出来立ての麹から手作りされた調味料です。

玄米と麹ピザには女神の麹シリーズを使用した、のだやオリジナルの手作りピザソースを使用しています。

Sweet Rice Malt

### #01 甘麹

女神のほほえみならではの、優しいながらも濃厚な味わい。食べるサプリとも言われ、ビタミン・葉酸・食物繊維・アミノ酸・大量のブドウ糖を含み、栄養補給にも。

Malted Rice

### #03 米麹

胚芽付き精米で美味しさと栄養を両立させた麹です。クセのない食べやすさが特長です。

Brown Rice Koji

### #05 玄米麹

表面にキズを付けた玄米を使用していますので、お米全ての栄養を摂取できます。玄米ならではの食感・風味を楽しむことができます。



Salt Koji

### #02 塩麹

塩麹の特長として、素材のおいしさを引き出す効果があります。そのため、少量でも旨味を感じられ、減塩効果も得られます。

Soy Sauce Koji

### #04 醤油麹

塩麹の10倍もの旨味を持つと言われております。塩麹同様、少ない量でも満足できる味わいです。しっかり味ですが、減塩効果も得られます。

Black Koji

### #06 黒麹

胚芽付きのお米に黒麹菌を使用した麹です。他の麹よりも酵素量が多く、天然のクエン酸を生成するため、フルーティーな酸味が特長の珍しい麹です。

女神の麹シリーズは、のだや八幡店にて販売しております。

添加物を使用せず食材・料理の旨味を引き出してくれる、素材・製法にこだわった「女神の麹」調味料、是非ご家庭のお料理でお試しください。

女神の麹は「発酵麹食UCHI」ブランドの麹です。

※女神の麹のお取り扱いは「発酵麹食UCHI」まで  
お問い合わせください。

「発酵麹食UCHI」 Official Instagram →

