

Q

「発酵テンペ」って
何なの？



新商品



A

テンペは大豆などをテンペ菌で発酵させた
インドネシアの伝統食材です。

マルシマの発酵テンペは有機大豆を丸ごと蒸気で蒸し上げ発酵させました。納豆のような臭みはなく、大豆らしいシンプルな味わいと香り、シャキシャキ、ホクホクとした食感が特徴の発酵食品です。たんぱく質含有、食物繊維・鉄たっぷり！



いろんな料理に
使ってね！

