

オススメ調味料 **3**

手抜き料理も本格的に!?

入れるだけで 美味しさをレベルが グンとアップ! ↑



こんにちは、スタッフ伊東です。
今回は、かれこれ10年ほど愛用している「生物ミネラル 胡椒」と、最近お気に入りの「なごみしお麴」&「へうげみそ」をご紹介します! 混ぜたり加えたりするだけで、料理ベタさんでも一目置かれてしまう格上げアイテムですよ!

※トータルヘルスデザイン様発行『元気な暮らし』2017年4月号より



スタッフ伊東

こちらも絶品!

そのまま食べても美味しい、おかず味噌のようなちよつと変わったお味噌です。塩辛すぎず、ほんのりとした甘味と多種類の豆がもたらす奥行きのある味がとても美味です。そのまま、きゅうりや豆腐につけて食べたリ、いつもの味噌汁の味噌に少しブレンドするほかオイルと併せて味噌ドレッシング風にアレンジするなど、いろいろな使い方ができるのも魅力です!

そのまま食べた
風変わりなお味噌!

しお麴はここ数年ブームとなつていますよね。そんな中「これは全然味が違う!」と人気がなごみしお麴。秋田県の伝統製法で作られていて熟成期間が長めなので、うま味が濃厚で本格的逸品です。私のオススメは、お肉や野菜などの漬け込みだけでなく、どんな料理にも「塩代わり」に使うこと。これをを使うだけでうま味がアップします! 入れすぎると塩辛いので、少量で十分。コストパフォーマンスも◎です!

豆腐+「なごみしお麴」+レモン汁+オリーブオイル(またはごま油など)で美味しい一品にできあがり♪ つかつかわかしつてしまいます。



しっかり熟成! 濃厚なうま味

23種類の豆と豆の4倍もの麴がおりなすうま味が絶品!!

へうげみそ

厳選された素材が織りなす、濃厚な味わいです。

■ 700g...1,593円 (税込)

賞味期限: 製造日より約6ヶ月(開封後要冷蔵)
原材料: 米、小麦、豆(以上国産)、七五三塩



なごみしお麴

■ 300g...802円 (本体価格734円+税)

原材料: 有機米、食塩(七五三塩)
賞味期限: 製造日より約1年
保存方法: 直射日光を避けて、常温保存(開封後は冷蔵保存)

※野菜や肉、魚を漬けて、またはそのままドレッシングなど、幅広いお料理にお使いください。



エリクサーII 中古販売のお知らせ

●エリクサーの中古再生品 ×3台
(中身再生後お引渡し: 税抜き 15万円)

●エリクサー新古品 ×1台
(2週間使用: 税抜き 24万円)

先着受付順で締切とさせていただきます。

