こんにちは♪ガンビーです♥ 2022年もガンビー並びにガンビー通信をどうぞヨロシクお願い申し上げます☆ さて今回は、新年を迎えるとあたって…
体・心のために調味料を見直してみるには良い機会だと思い、たくさんおすすめ品はありますが その中でも特におすすめする調味料をご紹介!! 以前登場した商品もありますが そこは「そんなに良い商品なんだ!!」と思って頂けると幸いです(笑)

おぼろさんでも本格料亭の味?!

カドヤ 天然素材だしパック無塩

10g×36入 1,286円(税込1,388円)

厳選した天然素材の鰹・鯖・宗田鰹・鯖をバランス良く配合し、使いやすいティーパックタイプにしました。手軽に本格的な出汁が楽しめます♥

感想… 煮干、昆布の下処理をしておゆに浸して弱火で煮出し×××それが一番良いのは分かっているのですが 忙しいんです出来ない!! そんな時はこれ☆ 優しい味なので「決まらない!」なって方は 昆布を加えて出汁を取れば グンと味がしまって美味しさ倍増

紙紙和は味わいよ

正位醤油 天然醸造醤油 淡口・濃口

500ml 450円(税込486円)
1000ml 700円(税込756円)

国産大豆・国産小麦・オーストラリア産の天日塩100%使用。

- 濃口は芳醇な香り、旨味、甘味、塩味が特徴。風味豊かでかけ醤油としても◎
- 淡口は麹で発酵熟成させた生(なま)の醤油です。色が薄いのに深い旨味とコクがあり煮物をワンランクUPしてくれますよ♥

感想… この醤油は旨味が濃いので少量で料理の味が決まります。なので かえって経済的なのでは? と思っています♪

煮物がまろやかになります♥

角谷文治郎商店 三州三河みりん

700ml 1,200円(税込1,320円)
1,800ml 2,740円(税込3,014円)

もち米×米麹×米焼酎。

米の掛け算で生まれる妙味はみりん伝統の三河式を貫くみりん専業の蔵元。長期醸造熟成だから三河の風土に一年を越える季節の生まれ変わりの中で生まれる深い味わい、奥行きのある旨味と独特の酸味が煮物をふくよかに仕上げます。

感想… とにかくこのみりんを使った煮物はいつもと同じ工程で作っても全然味が違います。「なにこれ美味しい、私って料理上手♥」ってなります(笑) この気持ちを皆さんにも感じてほしいと心から思える商品です。

あとがき

体のために添加物の含まれない、あるいはなるべく添加物の含まない調味料を使用するのが理想ですが 調味料を変えるのは「家庭の味が変わってしまう」と良く言われます。私もそう思います。覚悟のいる事だと思います。もし、いきなりは難しいと思うようでしたら まずお出汁から変えて行ってみて下さい。そしてなるべく薄味を心掛け、それに抵抗がなくなって来たら他の調味料も順番に変えて行くと進めやすいと思います。人生100年時代。出来れば元気に誰の手も煩らずに穏やかに年を重ねて行けるのが理想ですね。

豊岡市日高町国分寺228-1 ガンビー穀物倉庫 TEL 0796(42)5195 店長中→