

こんにちは。ガニピーです。2022年もガニピー並びにガニピー通信をどうぞよろしくお願い申します。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と良い機会だと感じます。ここでは、人気商品はありますか？その中でも特に人気がある調味料をご紹介！！以前おどろいた商品もありました。ところが、「さんはい申し商品なんだ！」と見て、奥さまと喜んでいた笑。

あはらさんごも本格半斗亭の味？！

カドヤ 天然素材だしパック無塗

10g×36入 1,286円(税込1,388円)

厳選した天然素材の島堅・鶴羽・牛田醤・精をバランスよく配合し、使いやすいうちーぱつタイプになりました。半斗に本格的な出汁が染みます。感想…煮干・昆布の下処理をしてお水に浸して弱火で煮出しxxxを加へる→昆布のほのかな、ほのかな香りが見事に溶けます。そんな時はこれで優しい味になります。「味はならない」という方は昆布を加えて出汁を取れば「ブシュー」と味がします。味は増す



純米酒によくやります

正伝醤油 天然醸造醤油

濃口 500ml 450円(税込486円)

1000ml 700円(税込756円)

国産大豆・国産大麦・オーストラリア産の天日干し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も◎
- ・淡口は角で炭酸熟成させた生(なま)の醤油です。色が薄いのに深い旨味とコクがあり花柄をつなぐcupで味わいます。

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。なぜかといえば、経済的なのは？と見てください。



煮物がますやかになります。

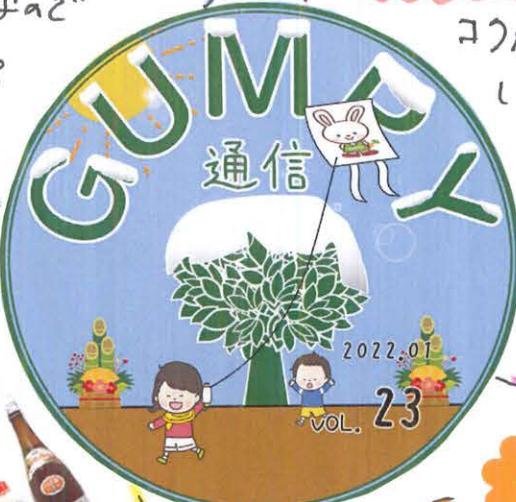
角谷文治郎商店

三河三河みりん

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。



米のキヌア真ご生まれます。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。

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を作り、でも全然味が違います。「まさに本味！」と、本当に美味しい上手い、これなります(笑)この気持ちを皆さんにも感じてほしいと、じから見て商品です。



あとがき

体のために添加物の含まれない、あるいはほとんど添加物の含まれない調味料を使用するかいりょう現であります。調味料を変えるには「家庭の味が変わってしまう」と良く言われます。私もそう思いますが、覚悟のことは事前に見て、もし、さはりは難しいと見つかったらまずお出汁から変えを行って下さい。そこには多く薄味をはじめ、それがモチモチがぱくぱく牛たら他の調味料も順番に変えて行くと進めやすくなるかも。人生100年時代、出来れば元気に誰かの手を取らずに渡りながら2年を重ねて行なうのが理想現であります。

