

旬情報

ムソーからの
お便り



2013年8月号 VOL.40

大地の恵みと食卓を
おかげを
45周年
むすび続けて45年

1月のFACE 生産者紹介

味の醸造株式会社

(埼玉県狭山市上奥富)

酒とみりんの 効果を調和

「味の母」は創業昭和27年のロングセラー。ムソーとは昭和40年代からのお付き合いです。レトロな雰囲気のパッケージをぜひ読んでみましょう。



「酒の風味」と「みりんのうまみ」を併せ持った料理専用の醸造調味料です。他のみりんと違い、お酒の併用は必要ありません。

この優れた醸造調味料はどのように醸されるのか、改めてご紹介します。

伝統の良さを 活かした新製法

もろみを造るのは、醸造に最適な厳寒期の「寒仕込み」。製造工程の前半は、日本酒の仕込みと同じです。ただし、原料米は極端に精白せず、米粒の脂肪層を少し残して



仕上げます。これは醗酵させ加塩したときに旨み成分をより多く発生させるため。飲むためのお酒ではなく、調味料としてのお酒を目指すのです。

お米を洗って水に浸して蒸し、麹菌をふって48時間かけて米こうじを造ります。次に蒸米と米こうじに仕込み水を加え、1ヶ月ほど醗酵させて日本酒の基となる「もろみ」(原酒)を造ります。ここからが「味の母」ならではの仕事。もろみに少量の塩を加え、さらに二段式(製法特許)による糖化工程を施します。できあがったもろみを搾れば、アルコール分約15度の甘い原酒となり、タンクの中でじっくり熟成の時を待ちます。

つまり味の母は、一般のみりんのように焼酎やアルコールを柱として糖化させたものではなく、米と米こうじを清酒酵母で本造りの酒にした上で、みりんの工程=糖化熟成を施した醸造製品なのです。

これ1本で役に立つ

味の母が「酒の風味」と「みりんのうまみ」を併せ持つ理由を、お解りいただけたと思います。味の母は、日本酒のように風味を添え、味をよく浸透させ、マスキング(肉などの臭みを取る効果)し、みりんのようになまみ・甘み・照りを出し、煮崩れを防いでくれます。

もうひとつの魅力は、みりんよりも熱に強いアルコール分を多く含むため、お酒などの併用がなくても素材の持ち味を十二分に引き出すこと。すなわち、いろいろな料理で「みりん少々+お酒少々」を使うとき、味の母1本で済むのです。

マクロビオティックを実践する方には、砂糖を使わずにほのかな甘みを添える調味料としても有益でしょう。砂糖や水飴よりもすっきりと、かつ深い甘みが特徴です。

そばやうどんのつゆ、煮物、焼き物のタレ、炒め物の仕上げ、味噌汁やスープの隠し味など、あらゆる料理にご愛用ください。

そばやうどんのつゆ、煮物、焼き物のタレ、炒め物の仕上げ、味噌汁やスープの隠し味など、あらゆる料理にご愛用ください。

製品分析検査



味の醸造の商品を
次のページで紹介いたします。