

酒の風味と

みりんのうまみを併せ持つ



麺つゆに



煮物に



ソフトな甘みの卵焼きに



照り焼き・煮魚に



良い香りの炒飯に



ごく少量で納豆の臭いを和らげます

醗酵調味料「味の母」



米と米こうじを原料として日本酒の基となる「もろみ」(原酒)を造り、さらに二段式による糖化工程を経た醸造製品です。原材料は米(国内産一般栽培)、米こうじ(国内産一般栽培)、食塩(メキシコの海水を原料とする精製塩)です。保存料・着色料・香料等は一切使用しておりません。

酒の風味とみりんのうまみを併せ持ち、熱に強い酒成分を多く含むため、料理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し、風味、香味、照り、甘みとマスキングなどの調理効果を発揮します。塩分を含むので、お料理の際の塩加減には気をつけてください。

(アルコール分10%・エキス分45%・塩分2%)

味の母

10102(味の一)
720ml
735円(税込価格)
700円(本体価格)

10101(味の一)
1.8L
1,575円(税込価格)
1,500円(本体価格)

【原材料】米、米こうじ、食塩

「味の母」の姉妹品

10106(味の一)
有機・酒醂

300ml
567円(税込価格)
540円(本体価格)

【原材料】有機白酒塩入(有機もち米、有機米こうじ、食塩)



有機もち米・有機米こうじを主原料に、日本の伝統の技で「みりん」を醸し、食塩を加えた有機醸造調味料です。原材料は有機もち米・有機米こうじ・食塩ともタイ産です。ソフトな甘みと香り・てり・風味を高めます。(アルコール分13%・糖分43%・塩分2.1%)

あらゆる料理に「味の母八方味」

■材料

味の母5: 醤油5

■作り方

大きめの鍋に味の母を入れ、沸騰させてアルコールを蒸発させてから醤油を加え、さらに沸騰させてアクを取り除いたのが「味の母八方味」。すぐに使えますが、1週間ほどねかせると味がなじみ、いっそうコクがでます。

※味の母を沸騰させていると、鍋に引火する場合がありますので、鍋ふたを手元に置き、注意して見ていてください。もし引火した時は鍋ふたをして元火を止めてください。

■使い方

焼き鳥のタレや魚の照り焼きは、味の母八方味に同量の「味の母」を加えて。麺類のつけ汁、天つゆ、おでんのつゆ、お吸い物などは、味の母八方味を適宜だし汁で割ってお使いください。

3種類のみりんの違い

本みりん

アルコール分…14~15%
エキス分…40~50%

焼酎にもち米と米こうじを加えて糖化したもので、酵母による発酵過程はありません。みりん本来の伝統的製法を守る長期糖化熟成の本みりん(三河みりんなど)は独特の芳香とうまみを持ちます。一方、普及品の本みりんはトウモロコシ、水飴、アミノ酸塩などを添加して増産した品で、みりん本来の風味は乏しいです。

みりん風調味料

アルコール分…1%未満

本みりんの風味に似せるために、発酵させず、醸造用糖類(水飴やブドウ糖)や調味料(グルタミン酸)、酸味料、香料などを水に加えたものです。安価ですがみりんとは原料や製造方法が大きく異なり、コクや深みに欠けます。アルコールによる調理効果も期待できません。

発酵調味料

アルコール分…11~12%
エキス分…40~50%

うるち米を麴で糖化発酵とアルコール発酵させた「味の母」はこのカテゴリーに入ります。「味の母」は清酒とみりんの良さを併せ持ち、すっきりと深い甘みがあります。酒税法の課税対象とならないように塩分を約2%加えています。一方、普及品の発酵調味料には糖類やアルコールを添加した品もあります。