

ムソーからのお便り VOL.147

今月のFACE 生産者紹介

七福醸造

愛知県安城市東端町

酵母エキス不使用の新商品

白醤油に、だしと調味料を合わせた「白だし」。1本あれば味が決まり、だしが効いた料理が簡単に作れるので、忙しい日には助かります。だし巻きやお吸い物など淡い色の和食だけでなく、SNSでは白だしを下味に使う「#白だし唐揚げ」がトレンドだそうです。

ムソーでも白だしを販売したい、素材にこだわった無添加の白だしを…とリサーチする中で、日本で唯一、有機白醤油を造っている七福醸造さんを知りました。七福醸造は1978年に日本で最初の白だしを発売した白醤油メーカーです。白だし誕生のきっかけは、「茶碗蒸しを作るのに、だしを作って冷ましていては間に合わない。白醤油にだしを入れたものを作ってほしい」という料亭の板前さんの要望だった由。

以来、白だしの元祖として豊富なラインナップを揃えましたが、化学調味料不使用は実現しても、酵母エキスを省くには至りませんでした。このたび、料理好きのお客様方のご要望と、ムソーの熱心なリクエストに背中を押され、試作を重ねて新商品が完成しました。

ベースは、 琥珀色の有機白醤油

ベースとなる白醤油は、江戸時代後期に現在の愛知県碧南市で発祥した醤油。大豆50%程度・小麦50%程度で造る濃口醤油と違い、小麦を主原料とした琥珀色のお醤油です。

七福醸造の有機白醤油の原料割合は大豆10%、小麦90%。有機小麦と有機大豆を蒸煮して種麹菌を混ぜて製麹(せいぎく)し、天日塩の塩水を合わせて深層発酵タンクで仕込みます。

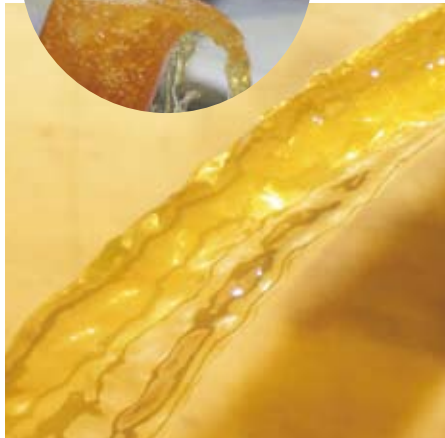
一般的な白醤油は常温で熟成させますが、七福醸造では低温に保ち、通常の倍ほどかけ

て旨みを引き出します。搾り方も、機械で压榨すると出てしまう雑味やえぐ味を避けるために、自然に垂れてきたものだけを集める「自然生引き」です。

こうしてできる七福醸造の白醤油は、淡白な味と高い香り、糖分が高く甘みが強いのが特徴です。



搾り方は
自然生引き



厳選素材の天然だしを、 たっぷりと

新商品「しいたけ香る有機白だし」は化学調味料はもちろん、エキス類(かつおエキス、昆布エキス、酵母エキスなど)も使いません。その代わりに、とことん吟味した天然素材を自社工場ですべて丁寧に煮出しただしを惜しみなく使い、自然でバランスのいい味にまとめました。

かつお節は鹿児島県枕崎産の三度以上カビ付けした「本枯れ節」、乾しいたけは大分県産有機乾しいたけ、昆布は北海道産。とりわけ、コクと旨みが増す乾しいたけをたっぷり使います。有機白醤油に、このだしと甘強みりん



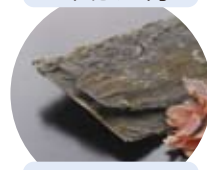
有機白醤油



枕崎産
「本枯れ節」



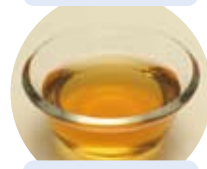
大分県産有機
乾しいたけ



北海道産昆布



天日塩



有機
米発酵調味料

の有機米発酵調味料、天日塩、有機砂糖を合わせて濾過し、完成です。

定番の茶碗蒸しや麺類はもちろん、和え物や酢の物など「だしが少し欲しい料理」に重宝します。そのまま炒飯の味付けにも。ごま油・オリーブオイル・ピリ辛・お酢との相性も抜群。この夏、ムソーの一押しです。

七福醸造のしいたけ香る有機白だしを次のページで紹介します