

夏の
イチ押し

海の恵み2品

★生産者の顔が見える「鳴門わかめ」

22198 〈ムソー〉

鳴門産 塩蔵わかめ

〈100g〉

日配品 要冷蔵

324円(税込価格) 300円(本体価格)

○原材料：わかめ(鳴門産)、食塩



激しい潮流に揉まれて育つ「鳴門わかめ」は、色も風味も食感も天下一品。中でも福池和由さんの養殖イカダがある大毛浜は渦潮に近く、潮に揉まれて上質のわかめが育ちます。

「鳴門産塩蔵わかめ」は、福池さんが生産した原藻わかめを湯通しし、保存のため食塩(赤穂の天塩)をまぶしたものです。乾燥させていない生わかめですので、水で戻す必要がなく、水洗いで塩を落としてすぐ使えます。湯通ししているため鮮やかな緑色に仕上がっています。最も生に近い状態ですので、うまみも沢山含まれます。※食塩含有量50%



浜で湯通しし、冷水で洗うと鮮やかな緑に

◎塩抜きのコツ

適量の塩蔵わかめを容器に入れ、水を十分にに入れて2~3分間浸します。水を完全にきらずに、ザル等に引き上げておきます。2~3分で水分がわかめに浸透し、肉厚で歯ごたえの良いわかめに戻ります。塩抜き後、そのまま酢の物や海草サラダに。味噌汁等に入れるときは、熱を加え過ぎないように。塩抜き前(左)と塩抜き後(右)



わかめときゅうりの酢の物

塩抜きしたわかめ、塩もみしたきゅうりをポン酢とごま油とごまで和えます。分量はパッケージ裏面をご覧ください。



★昆布のうまみを生かした「塩吹昆布」

22294 〈ムソー〉

塩吹昆布

〈35g〉

421円(税込価格) 390円(本体価格)

○原材料：昆布(北海道産)、醤油(小麦・大豆を含む)、砂糖、食塩



主原料は北海道産の昆布、醤油は小豆島ヤマヒサの「純正濃口醤油」、砂糖は喜界島産粗糖、塩は沖縄の塩シママス。原材料はこれだけです。

昆布を2mm幅に裁断し、醤油と砂糖の調味液でじっくり煮てから半乾燥し、塩をまぶします。このとき一般的な塩吹昆布は、塩混じりのアミノ酸をむらなく付着させる目的で増粘剤が使われます。ムソーの塩吹昆布は添加物を一切使わないというポリシーのもと、昆布佃煮の乾燥具合を微調整して、シママスをまんべんなくまぶしています。



シママスを絶妙の塩梅でまぶしました



ご飯になじみ、お料理にも使いやすい細切りタイプ。炊きたてご飯やお茶漬けにのせる他、適度な塩気と昆布のうまみを生かした「万能調味料」としても活躍します。

きゅうりと茗荷と生姜の塩吹昆布和え

きゅうりの乱切り、茗荷の薄切り、生姜のせん切りを塩吹昆布とごま油で和え、なじんだらもう一度混ぜて完成。手が止まらないおいしさです。



塩吹昆布のオイルおにぎり

玄米おにぎりをにぎる際の手水を、ごま油に替えるだけ。冷めてもおいしいからお弁当にもぴったり！

