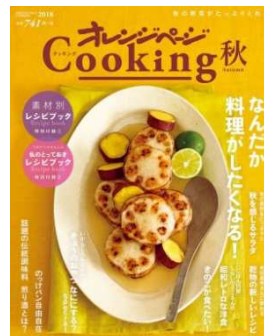


～室町時代から続く万能調味料を知っていますか？～ 話題の伝統調味料「^{いりぎけ}煎り酒」とは

～『2018 オレンジページ Cooking 秋』最新号より～

テレビやインターネットなど各メディアで注目され、じわじわと脚光を浴びている、伝統調味料「煎り酒」。塩分は控えめで、素材の味が引き立つと、改めて価値が見直されています。料理専門誌『オレンジページ Cooking』（発行/株式会社オレンジページ：東京都港区）の最新号では、食のトレンドを予感させる「煎り酒」を取り上げ、その魅力に迫っています。



「うまみ×酸味」で素材の持ち味をおどろくほど引き出す、食のプロ注目の調味料！

室町時代に考案されたといわれる煎り酒は、江戸時代にしょうゆが庶民に普及するまで、調味のかなめとして親しまれていました。香り豊かな日本酒に、削り節&昆布のうまみが溶け込み、さらに梅干しのさわやかな酸味と塩味がプラスされた風味。煮詰めるうちに、うまみと酸味が合わさった複雑で深い味わいにまとまります。身近な材料で手軽に作れる煎り酒は、減塩効果も期待大。まろやかでやさしい万能調味料に、とりにこになる人が増えています。

～主な材料は酒、梅干し、昆布、削り節。「煎り酒」の作り方～



- ①鍋に酒、昆布、削り節、塩を入れ、梅干しを大きめにちぎって種ごと加え、昆布が少し柔らかくなるまで15分おく
 - ②中火にかけ、煮立ったら弱火～弱めの中火にし、ふつと沸く状態で15分。火をとめ、完全にさます
 - ③万能こし器に厚手のペーパータオルを敷き、ボールにこしたあと、だし殻を包んで菜箸でおさえてしっかり絞る
- ※冷蔵で2週間ほど保存可能



～まずはシンプルな使い方～

刺し身につけて……鯛やひらめなど、淡白な白身魚の味わいを引き立ててくれます。帆立て貝柱、つぶ貝など貝の刺し身との相性も抜群



冷ややっこにかけて……しょうゆよりも、煎り酒なら減塩効果があってヘルシー。うまみがしっかりあり、薬味だけで充分満足感が出ます

和のおかずはもちろん、洋風メニューでもその万能さを発揮

和のおかずには、塩を少量加える以外は他の調味料を使わなくても味が完成。煮汁に使うとしょうゆが入らないぶん、色もきれいに。また、洋風メニューとも好相性で、サラダのドレッシングやソテーのソースに加えると、おなじみの料理が新鮮な風味に変わります。オリーブオイルやバターを味のつなぎ役にするのがポイント。



左:「鮭と野菜の煎り酒焼き」: 生臭さは一切なし。煎り酒を煮つめながら、しっかり味をからめていきます。

中:「チキンソテー 煎り酒バターソース」: 鶏肉の肉汁、濃厚なバターと合わせても、煎り酒のうまみが感じられます

右:「たっぷり野菜と生ハムのサラダ」: 梅の酸味とだしのうまみ+オリーブオイルで本格ドレッシングが完成

※『2018 オレンジページ Cooking 秋』では、「話題の伝統調味料 煎り酒とは？」のほかにも、秋を感じるサラダ、「ごはん同盟」しらいのりこさんの昭和レトロな洋食、いがらしろみさんの季節の味わいを閉じ込めた焼き菓子&スブレッドなど、秋の食卓を華やかにするレシピを多数掲載しています。



『2018 オレンジページ Cooking 秋』9月1日(土)発売 本体 800円(税別)

<http://www.orangepage.net/books/1255> A4 変型判、中綴じ、総ページ 104 ページ

2 大特別付録 ①素材別レシピブック/総ページ 52 ページ

②ワタナベマキさんの私のおきレシピブック/総ページ 12 ページ

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒105-0004 東京都港区新橋 4-11-1 株式会社オレンジページ 広報室：千葉、遠藤
press@orangepage.co.jp Tel 03-3436-8421 Fax 03-3436-8434