

『佐藤醸造さん 試食交流会』開催報告

2023.6 発行 

佐藤醸造さんについて

5月3日(水)、地元あま市より佐藤醸造の関戸さんをお迎えして試食交流会を開催しました。

佐藤醸造はあま市七宝町で味噌、醤油の蔵として1874年創業。地元から愛される企業を目指し149年目！

「蔵」について

味噌は生き物と言われ、原材料の配合を同じにしても土地ならではの気候風土や環境の影響で蔵ごとに味の違う個性豊かな味噌が生まれます。この個性の違いを『蔵ぐせ』と呼びます。

中でも決め手になるのは蔵に住み着いた酵母や乳酸菌などの活躍で『味噌蔵の財産』と言われ職人により春夏秋冬大事に守られ常に成長しています。佐藤醸造では創業以来140年以上の歴史ある杉桶を使用しています。



▲佐藤醸造の関戸さん

自然派 Style 国産丸大豆特級醤油

●約2%しかない国産丸大豆醤油

特にパッケージなどに書いていない場合、多くの醤油には外国産の脱脂加工大豆が使われています。本品には、選び抜かれた国産丸大豆を使用。

●丸大豆醤油は、風味まろやか

丸大豆には油脂分が含まれています。その油は熟成過程で醤油に溶け込み、まろやかさとコクに。香りの成分は油に溶け込むため、香りがいいのも特徴です。



天然醸造無添加豆みそ

●すべて「国産原料」

三重県産福豊大豆と国産の塩が原料です。



●木桶で「天然醸造」

多くの味噌は大量生産のため、熱を加えて強制的に発酵させることで、旨味があっさりしがちです。本品は木桶仕込みの天然醸造で約1年半、長期熟成。しっかりとした旨味が自慢です。



おすすめ
レシピ

佐藤醸造さん秘伝『万能たれ』のレシピも大公開！

★醤油 de 万能たれ★

・醤油 180cc ・粗精糖 200g

①鍋に材料を入れ弱火にかけ粗精糖が溶けて、泡が小さくなりともみが出てきたら完成！

★魚や鶏の照り焼き、希釈して煮魚、煮物などに使えます。

★味噌 de 万能たれ★

・味噌 200g ・粗精糖 200g ・酒 100cc ・みりん 100cc

①鍋にみりんと酒を入れ、弱火にかけアルコール分を飛ばします。

②粗精糖を加え溶けたら味噌を加え、全体に馴染んでトロットして艶が出てきたら完成！

★味噌カツのたれ、酢を加えて酢味噌、マヨネーズを加えてディップにも。



▲交流会の様子

参加者のみなさんの感想

- ・醤油たれに漬込んで焼いただけのチキン、美味しかったです。
- ・関戸さんのお話がとても分かりやすく、楽しく学ぶことができました。
- ・子どもと学びながら体験、試食ができて良かったです。

『坂利製麺所さん 試食交流会』開催報告

2023.6 発行 



▲ 坂利製麺所の坂口さん

坂利製麺所さんについて

5月5日（金）、奈良県より坂利製麺所の坂口さんをお迎えして試食交流会を開催しました。

坂利製麺所さんは1984年奈良県東吉野村で創業。工場は標高600mの山間のため、電車も通らない・携帯電話も繋がらないような山奥にあります。森の中なので澄んだ空気の中、綺麗な水を使ってそうめんが作れるため、生産者にとっては恵まれた環境だそうです。

創業者は3人の子供を持つ母親。当初、そうめん作りを習いに行き作ってみたものの失敗の連続…。我が子を思い、国産小麦粉や圧搾ごま油などの原材料を使い、安心して食べられる素麺作りを目指しました。その思いが届き、なんと一宮生協が第1号の取引先になりました！

若い社員さんに仕事のやりがいを聞いたところ、「小麦粉を水と塩で練るだけで、とても細い麺に仕上がるそうめん作りは楽しい！」との返答があったと坂口さんが嬉しそうに教えてくださいました。坂利製麺所さんの未来は明るいですね。

自然派 Style 坂利の手延素麺

●北海道産小麦 100%

旨味が強い北海道産小麦をメインに独自ブレンド！一般的な手延べに使われる綿実油より酸化しにくい圧搾ごま油を使用しています。低めの焙煎で国産小麦の豊かな風味を活かしました。

●伝統の手延べ製法

生地づくりから手延べまで2日かける丁寧さ。加工しづらいと言われる国産小麦を、よりにかけながら延ばし、少しずつ引っ張り熟成を繰り返すことでコシがありがたの越しの良いそうめんに仕上がっています。



▲ 交流会の様子

参加者のみなさんの感想

- ・坂口さんの熱意！そうめんへの愛♡を感じました。
- ・坂利製麺所さんと市販品のそうめんの食感がこれほど違うことに驚きました！茹で方体験も勉強になりました。

●びっくり水は…

ふきこぼれそうになった時にコップの水を鍋に入れる、いわゆる“さし水（びっくり水）”していませんか？？

びっくり水は、お湯の温度を下げちゃうのでNGです！これは薪や炭など火力調整が出来なかった頃の名残です…。ふきこぼれないよう火力調整をするか、ふきこぼれそうになったらほんの少しの水を加えて落ち着かせてください。

●おいしい茹で時間は2分！

長く茹ですぎないのはもちろん、短くても塩分が残りしょっぱくなったり、コシと違う固さが残ってしまいます！

●茹で上がり後が肝心！

流水で粗熱をとり、ボウルにはった氷水で1～2分しっかり芯までしめます。氷水でしめるだけで、歯ごたえや食感がバツグンに◎



これであなたも
茹で方名人！

坂口さん伝授！おいしい麺の茹で方ポイント

●フライパンで茹でる!?

寸胴鍋でたっぷりのお湯を用意して…も、もちろん正解ですがフライパンや中華鍋など口が広い方が噴きこぼれの心配がありません。さらに少ないお湯で済むので、暑～い夏に助かりますね。

●そうめんの帯はほどかない！

そうめんの帯を持ち、数本そうめんをフライパンに落とすだけで茹でることができ、花のように麺が開きます。万が一、帯が鍋に落ちても、紙なのですぐにすくえばOK！

ぜひご家庭でチャレンジしてみてくださいね◎