

味菜の食材辞典

2019年4月版

私たち味菜は、できる限り国産で、生産者さんの姿が見える食材を使い、うま味調味料をはじめとする食品添加物に頼らない味付けをし、お客様の健康と安心安全を第一に考えた商品作りに努力します。今後とも、皆さまのご指導を賜りましたら幸いです。どうぞよろしくお願い申し上げます。

塩【最進の塩】

山口県下関、玄界灘に続く吉母ヶ浜の海水をじっくりと多段式平釜で煮詰めて作る、海水100%のお塩です。海水のミネラル分を残し、まろやかな味で栄養豊富。おにぎりや焼き魚、だし巻き玉子、料理の仕上げなど、あらゆるメニューに使用しています。



酢

私たちが使用しているお酢は、穀物酢。きちんと醸造して作られる醸造酢です。化学的に作られた酢酸を水で薄めて、旨み成分のグルタミン酸ナトリウムや甘味料などを加えた合成酢は使っておりません。



醤油

(濃口・淡口) ヒガシマル醤油さんのご協力のもと、本醸造の醤油だけを使用しています。

調味料いろいろ

「味菜のさ・し・す・せ・み・そ・さ」

だし汁

料理の基本はやっぱり「だし汁」。毎日お店でだしを取っています。高知県と熊本県の宗田節(メジカ)、長崎県産のかつお節、熊本県産うるめイワシ節をブレンド。その香り、風味、うま味、雑味もすべてをじっくり煮出します。



お酒(清酒)

料理酒には、塩や酢、うま味調味料などを加えたものと、それらを加えない清酒とがあります。私たちは、清酒を使用しています。私たちが、清酒を使用しています。お米の発酵(醸造)でできる豊富なアミノ酸が料理の美味しさを引き出します。

みりん(本みりん)

みりん風調味料：水あめなどの糖類や香料、アミノ酸や塩などの調味料を混ぜ合わせて作られたもの。本みりん：もち米、米こうじなど天然の素材をじっくり発酵・醸造させた甘味調味料。私たちは、「本みりん」を使用します。もち米が醸し出す豊かな風味と、発酵による糖分の優しい甘さ、自然なツヤが出ます。



オリジナル無添加ドレッシング(4種)

うま味調味料や増粘剤、酸味料、保存料などの食品添加物無添加の完全オリジナルドレッシングです。ゴマ、柚子しょうゆ、すりおろし玉葱、セバレートの4種類。サラダのみならず、鶏肉、豚肉、牛肉、魚介類などの料理にも。素材の味を存分に引き出します。



砂糖

本当は精製していない砂糖を使いたい。残念ながら現在は、価格と量の兼ね合いもあり、上白糖を使用しています。今後、グループ会社による鹿児島県徳之島での砂糖作りの成功に期待します！

食材編

玉子【さつま赤玉】

ネッカリッチを食べて育った元気な赤鶏からコクの深い昔ながらの玉子が誕生！鹿児島県の契約農場でストレスなく過ごせる環境づくりに配慮しています。通常の鶏卵は母鶏の日齢が約750日まで採卵されていますが、薩摩赤玉は日齢約480日までの若く元気な母鶏から採卵しません。



サバ【国産マサバ】

三陸地方、主に宮城県石巻沿岸山近海で水揚げされる、程よい脂の乗りの中型のサバです。近年、大きなサイズの漁獲が極端に減っています。海外産のサバに比べて身中の脂肪分の混合が少なく皮と身の間に脂肪があるため、香ばしく美味しく、脂が乗っているのにさっぱり、後口に臭みが残りにくく感じます。



鮭【宮城県石巻女川産銀鮭】

国産で安定供給が可能なものを探し求めて辿り着いたのが宮城県石巻女川地域沿岸で養殖されている銀鮭でした。栄養成分が豊富かつ綺麗な水の海で3キロ前後まで成長した鮭を水揚げし、専門の工場で切り身になっています。味付けは、塩水に漬け込み塩加減を調整します。日持ちや色味を向上させるための酸化防止剤は添加しません。鮮度の良い状態で下処理、凍結し、きちんと温度管理をして流通・保管すれば、銀鮭本来の綺麗な色味と美味しさは保てます。

野菜いろいろ

「産地との取り組み」



茄子、ブロッコリー、レンコン、じゃがいも、竹の子、きゅうり、小松菜、ほうれん草、ごぼう、さつまいも、里芋、大根、フリルレタスなど。生産地と繋がって、市場を通さずに仕入れができるようになりました。これからはさらに、お客様から生産者の顔が見え、生産者からお客さまが見える、双方向が繋がる取り組みを進めます。

※端境期などで収量が少ない時などは市場調達になってしまう場合もあります。

十穀米【熊本県菊池市産東農園さんの十穀米】

味菜では、無農薬・無化学肥料栽培の十穀(きび・あわ・ひえはと・麦・丸麦・押し麦・黒米・赤米・緑米・もち玄米)を白米に混ぜて炊いて提供しています。これは、東さん(株式会社「Dones」)が化学系の農薬と肥料を使用せずに栽培、精米、出荷まで全て自前で行い、有機JASの認定を受けた十穀米です。土作りや真夏の除草作業など大変な努力ですが、「孫には本物の米や野菜を食べてほしい」という先代の純粋な想いを受け継ぎ、ご家族総出で取り組んでおられます。そんな純粋な想いのこもった十穀米を使わせていただけることに感謝すると共にこの美味しさを、たくさんのお客様に知っていただきたいです。



玄米【新潟県新潟市南区(旧味方村)高橋さんのこしひかり玄米】

出来る限り農薬を使わず、食べる人の安心安全を本気で考えて作られたお米です。高橋さんのテーマは「医療同源」。医療の根源は人に健康にすること。健康は人に良い食から作られる。良い食を作り出すのは農業。つまり、医療＝農業であるという考え。農薬のみならず、住宅用殺虫剤、ペット用殺虫剤、害虫駆除剤など、使う人がその危険性を知らずに大量に使用している怖さ。「自分の身体は自分で守らなければならない」という高橋さん。自分や大切な家族の身体を守るのにはあなただけ。



梅干し【和歌山県有田市百福梅本舗 則藤さん謹製】

国産のシソの葉と塩だけで漬けたんだ酸っぱくて懐かしい味わいの紀州南高梅を使用しています。添加物不使用、塩分15%、昔ながらの製法で作ったからこそ安心安全な梅干しです。



赤しそのふりかけ(おにぎりに使用)

赤しそを塩で漬け込み、乾燥させて、揉んで細かくして出来上がり。赤しその豊かな香りと塩の旨みだけで充分。うま味調味料や酸味料、香料を加えたり、パラパラ感を保つための添加物は必要ありません。近い将来、赤しそを無農薬栽培で育てるところから取り組みます。



わかめふりかけ(おにぎりに使用)

国産のわかめと塩だけ。わかめが持つかわいらしい磯の香りがとても美味しい。赤しそのふりかけ同様、うま味調味料やパラパラ感を保つための添加物など必要ありません。



牛肉

国産牛肉と、厳選した海外産(主に米国産バラ肉)を料理により使い分けています。

豚肉【桜農場・薩摩茶美豚】

茶美豚(ちやみーとん)は鹿児島県発祥のブランド豚。サツマイモとお茶の成分カテキン、そして愛情をたっぷり食べてのびのびと健康に育ちました。上質な赤身とクセのない脂、深い味わいを兼ね備えます。契約農場である桜農場では、デリケートな豚が元気に育つよう、おがくずに自家培養の土着菌を活用した「発酵床」を導入しています。より自然環境に近付け豚へのストレスを軽減することで、健康的に育つよう配慮しています。また、発酵床を踏み込むことで豚の運動量が増加し、美味しいお肉になります。



鶏肉

【備中高原鶏】(からあげに使用) 緑豊かな岡山県の農場で育った、美味しさと健康をあわせ持つ鶏です。常緑広葉樹のミネラルと有機成分が含まれている天然由来の「森林のエキス」を配合した専用飼料を与え、丹念に育て上げます。※森林のエキス：常緑広葉樹の樹皮を350℃前後で2〜3週間蒸し焼きにして作られる「樹皮炭」と「木酢液」を配合したものです。

その他の鶏肉

国産若鶏(主に鹿児島県産)を使用しています。