

■ 醤油の種類

<h2>素材を活かす 白醤油</h2> <p>淡口よりさらに淡い琥珀色の醤油。主原料は小麦+少量の大豆。料理時に色が付かず、甘みと香りに特徴あり。</p>  <p>煮物、お吸い物、だし巻き卵、浅漬、炊き込みご飯</p> <p>お吸い物、だし巻き卵、茶碗蒸し等を上品に仕上げ、炊き込みご飯は素材の彩り豊かに。料理を楽しくする醤油。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 主原料は小麦。大豆は少しだけ ● 色をつけないように短期間醸造 ● 大豆を炒って、小麦も皮をとる <p>大豆 : 小麦 = 少 : 多</p>	<h2>うすくちしょうゆ 淡口醤油</h2> <p>西日本でお馴染みの淡い色の醤油。塩分は少し高め。色とうま味を抑えることで、素材を活かす役回りに。</p>  <p>煮物、お吸い物、だし巻き卵、クリームシチュー</p> <p>素材の色やだしの風味を活かしたい料理に。塩やレモン代わりにかけても、素材そのものの味を楽しめます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 塩分濃度は高め ● 仕込期間は濃口醤油より3割程度短い ● 原料に米を使っていることも <p>大豆 : 小麦 = 1 : 1</p>	<h2>甘い醤油 甘口醤油</h2> <p>九州や北陸などでは一般的な存在。海沿いの地域ほど甘みが強いなど、それぞれの土地に根ざした醤油。</p>  <p>焼きおにぎり、卵かけご飯、刺身、煮物</p> <p>甘さの加減により、好みは千差万別。焼きおにぎりや卵かけご飯、おなかは広く人気があり、煮物に使っても。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 混合タイプ：搾った醤油にアミノ酸液を加える ● 混合醸造タイプ：諸味にアミノ酸液を加える ● 甘味料は甘草、ステビア、サッカリン <p>大豆 + 小麦 + アミノ酸液 + 甘味料</p>	<h2>万能タイプ 濃口醤油</h2> <p>一般的な醤油で流通量の8割はこれ。新鮮なものは綺麗な赤褐色で、北海道から沖縄まで各地で生産。</p>  <p>つけ醤油、かけ醤油全般</p> <p>とにかく万能。ただ、醤油メーカーによって味や香りの個性は様々。ぜひ好みの醤油を探してみてください。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 塩水は120~130% ● 攪拌（諸味をかき混ぜる）をする ● 熟成期間は3か月~2年 <p>大豆 : 小麦 = 1 : 1</p>	<h2>バランスよく濃厚 再仕込醤油</h2> <p>熟成期間の長い濃厚な醤油。濃口と溜の中間に位置するような味わいで、つけ醤油として万人受けする傾向。</p>  <p>赤身の刺身、焼き肉、ステーキ、カレー</p> <p>刺身の他、ソースの代わりにフライや肉料理に。料理の隠し味や煮物の最後に少量加えてうま味をアップ。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 醤油で醤油を仕込む ● 搾れる醤油は少ないが、うま味は増加 ● こだわる中小メーカーが多く手掛ける <p>大豆 : 小麦 = 2 : 2 *濃口醤油の約2倍の原材料</p>	<h2>うま味たっぷり 溜醤油</h2> <p>大豆の割合を多く、仕込水は少なめ。色が濃くてとろみと独特の香り。熟成期間が長く、中部地方が主産地。</p>  <p>赤身の刺身、照り焼き、焼き餅</p> <p>うま味がたっぷりなので、そのままつけ醤油として。熱を加えると魅力もアップで照り焼きなども好評。</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 主原料が大豆 ● 大豆をつぶして味噌玉にして麴に ● 仕込塩水を少なく、攪拌をしない <p>大豆 : 小麦 = 多 : 少</p>
--	--	--	--	---	--

