

# 意外性のある伝統食品が「クセになる味」を創造する



様々なメニューに使える  
業務用商品

万能な風味となつていて、料理への使い方として、酒盗ペーストは、今月号はさみ込みの「実践的メニュー」の中の酒盗を使った2品が参考になるだろう。メーカー推薦用途として、かつを酒盗エキスは、パスタ、炒飯、塩ラーメン等の仕上げや焼き魚の下味。まぐろ酒盗エキスは、野菜系クリームスープ、ポテトサラダ、茶碗蒸し等。こちらは、よりマイルドなためクリーム系やバター系の料理に合わせやすいとしている。

酒盗はカツオの胃袋と腸（マグロ酒盗は胃のみ）を選別し、塩だけを合わせて約1年間じっくりと熟成して作り上げる発酵食品だ。5キロのカツオから30～40gの胃腸しか取れないので、伝統的な製法で作ればコストも時間もかかる。株式会社しいの食品の「かつを酒盗」と「まぐろ酒盗」はこうした製法をしつかりと守った、日本のスローフードとも言

うべき製品である。

酒盗の原材料に含まれる酵素の働きによつて、長期熟成中に旨み成分であるグルタミン酸やイノシン酸が豊富に生成される。グルタミン酸とイノシン酸を合わせると強い旨みが感じられることをご存じだろう。

昆布とカツオでとる出し汁と同様の「旨みの相乗効果」が酒盗にも現れる。この強い旨みを利用した調味料が、今回ご紹介する「酒盗ペースト」と「酒盗エキス」である。

「酒盗ペースト」はまぐろ酒盗の固形分（胃）を細かくカットし、料理の調味料として使いやすいペース

ト状にしたもの。「酒盗エキス」は、酒盗と同様の仕込みで約1年間の熟成をしたベースを、煮出し加工で液状化し塩分調整をした製品である。

かつを酒盗（左）とまぐろ酒盗（右）

カツオの胃と腸、マグロの胃を約1年間塩蔵熟成して製造。グルタミン酸やアミノ酸が生成され強い旨みを持つ。

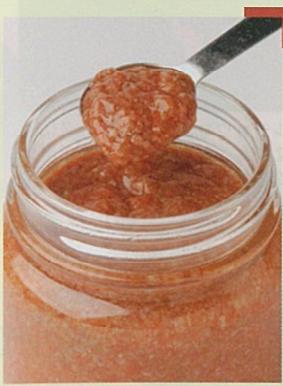
り、マグロはクセのないマイルドで、まぐろ酒盗はカツオの胃袋と腸で、かつを酒盗はマグロの胃で、どちらも約1年間塩蔵熟成して製造。グルタミン酸やアミノ酸が生成され強い旨みを持つ。

酒盗パウダー



現在、発売準備中。

酒盗ペースト



まぐろ酒盗の固形分（胃）を細かくカットし、料理の調味料として使いやすいペースト状に仕上げている。ピザやパスタ、ハンバーグ、餃子等の旨みを飛躍的に増す効果がある。

酒盗エキス



酒盗同様の仕込みをしたペーストを煮出し加工し、塩分約16%に調整した液体製品。写真はベトナム料理フォーの仕上げに使用。