

日増しに秋の深まりを感じる季節となりましたが、皆様いかがお過ごしですか。  
 日頃は弊社商品をご愛顧いただきありがとうございます。  
 お客様のニーズに伝えていけますよう、いままでの先代達が築き上げてきたものを踏襲しつつ、  
 新しく自分の形に作り上げ日々、酒造り、味醂造りに取り組んでまいります。  
 さて秋といえば「ひやおろし」ですね。白扇酒造は今年、このひやおろしを、装いを新たにスタート致しました。  
 弊社の味醂や料理酒で調理した秋の食材に、この時期だけの味をぜひ合わせてみてください。  
 これからますます朝夕冷えてまいります。皆様どうぞお身体ご自愛ください。

アメブロやってます!  
<http://ameblo.jp/hanamikura/>



白扇酒造株式会社  
加藤祐基



## 食道やまの

# 鍋一つでできるプロの味

私は三年熟成本みりんを、甘味を増したり料理のツヤを出したりするというよりは、料理を「旨くする」ために使っています。  
 料理は見た目や標準的な味に作ることも大切ですが、自分が旨いと思える料理でないと、私の場合はダメなんです。  
 そんな私にとって三年熟成本みりんは、作る喜び、食べる喜びを与えてくれる食材です。

「食道やま」  
 店主：やま



### 海老チリ

### 材料(2~3人分)

海老…… 300g	一味(好みで)……… 少々	[A]	三年熟成本みりん …… 50g	※あれば(付け合わせ)
白葱……… 1本	ガーリックパウダー… 少々		ケチャップ …… 60g	茹でブロッコリー …… 半分
生姜……… 30g	塩・胡椒……… 少々		ウスターソース …… 20g	レタス……… 1/4個
胡麻油…… 少々			片栗粉……… 3g	
			※全て混ぜ合わせておく。	

### 作り方

- ① 海老は背ワタを取ったら水か酒(分量外)で洗い、水気を取る。白葱と生姜は3mm程度のみじん切りにする。
- ② フライパンを強火にかけてしっかりと加熱したら胡麻油をひき、白葱、生姜、一味を入れて少し炒める。
- ③ ②に①の海老を入れ、ガーリックパウダーと塩・胡椒をふってさらに炒める。
- ④ 海老から水分が出てきたら[A]を加え、とろみが出たところで火を止め、皿に盛る。

### 材料(2人分)

生秋刀魚……… 2尾	三年熟成本みりん…100cc	薄口醤油……… 10cc
生姜……… 30g	砂糖……… 20g	日本酒……… 10cc
水……… 200cc~300cc	濃口醤油……… 20cc	一味……… 少々

### 作り方

- ① 秋刀魚を2cm程の筒切りにして、流水で腹ワタを取る。
  - ② 材料を全て鍋に入れて、火にかけて沸かす。沸いたところでアクをすくい、落し蓋をして弱火にする。
  - ③ 秋刀魚がかぶる程度の量の煮汁を維持するため、少なくなったなら水を足しつつ、コトコト1時間程度煮る。
  - ④ 骨まで食べたい場合は2時間程煮て完成。
- \* お好みでかぼちゃの煮つけや芋の煮つけと盛り合わせると見栄えがよいです。



### 秋刀魚の煮物

## 三年熟成本みりんの特徴

三年熟成本みりんは、砂糖とは全く違うまろやかでクセのない上品な甘さです。魚を調理する際は生臭さをうまく消すマスキング効果がある上、料理に照りを出してくれるので、冷めても鮮やかでおいしそうに見えるのが消えることがありません。また野菜も煮崩れしにくいので、煮物も美しく仕上げることができます。

### レシピのこだわり

三年熟成本みりんを使用している皆さんが、ご家庭で実際に作ってみたいくなるレシピを考えました。今の時期はひやおろしに合うよう、少し醤油が勝つように味を調整しています。  
 海老のチリソースは、ボールを量りの上のにせて手軽に作れるよう、分量を全てg表記にしています。このソースはどんな炒め物にもアレンジ可能なので、ぜひお試しください。



## 食道やま

趣ある店内で、出来立ての料理、こだわりのお米と美味しいお酒を。ご主人の人柄にも癒される、隠れ家的料理屋です。

所：関市下有知187 TEL：0575-24-2225  
 時：11:30~14:00、17:30~20:00  
 休：火曜、第3水曜 ※予約がおすすめ。

