



パーミックス

「吉田風中国家庭料理
ジータン」
吉田勝彦シェフ直伝

パーミックスで簡単手作り!

ヘルシーな 中華調味料

長年、パーミックスを

愛用して下さっている吉田勝彦シェフに、

パーミックスで簡単に作れる

中華調味料を教えてくださいました。

食材のおいしさを引き立てるタレや野菜たっぷりで作る

ソースなど、どの調味料もとってもヘルシー。

そしてさまざまな料理に活躍してくれます。

Yoshida Katsuhiko

よしだ・かつひこ / 東京・代々木上原にある「吉田風中国家庭料理 ジータン」オーナーシェフ。薬膳と出会い、和食から中国料理の料理人に。香港仕込みの家庭料理はヘルシーかつ繊細な味わいが特長。



肉の下味や
サラダの
ドレッシングにも

魚介や野菜に
アクセントを
添えるピリ辛味

調味料は 作りたてが 一番おいしい

市販品を買うことが当たり前になっているタレやソース、ドレッシングなどの調味料も、パーミックスなら手軽に手作りすることができます。手作りなら、添加物などを一切使わず、自分で選んだ材料だけを使えるため、おいしいのはもちろん、安心して口にすることができます。「作りおきすることで旨味や風味が増すものもありますが、材料のおいしさを一番楽しめるのは作りたて。パーミックスなら、必要な分だけ、使い切れる量を作ることができるので、フレッシュなおいしさを楽しめます。使う材料の量によって辛い、甘いなど自分好みの味を生み出したり、パーミックスで粉砕する程度で、粒々とした食感を残す、クリーミーな食感にするなど、仕上がりを調整したりできるのも魅力です」と吉田さん。市販品では味わえない、安心・安全&自分好みの特別な調味料で、毎日の食卓をよりおいしく、より豊かに楽しんでください。

使う道具



玉ねぎ

スタチ

ねぎたっぷり! 万能ねぎ塩タレ



長ねぎと玉ねぎの辛みと、皮ごと使うスタチの爽やかな風味が特長。スライシーで材料を刻んでから、砂糖、塩、黒こしょう、ごま油を加えて作ります。作りたてがおいしいのはもちろん、ネギの辛みが落ち着く2~3日後には旨味が増します。

ポイント

長ねぎ、玉ねぎ、スタチは2~3cm角にざく切りにしてスライシーで一気にもじん切りに。食感を生かすよう、粒がやや残る程度がおすすめ。

万能ねぎ塩タレを使ったおすすめ料理



小松菜と豆腐の万能ねぎ塩タレ和え



香り豊かなタレが
食材の風味を
引き立てます

和えるだけで、風味豊かな料理に仕上がります。ほかに、冷奴にのせたり、肉の下味に混ぜ込んだりするほか、ゆで野菜や生野菜のドレッシングとしても活躍します。

Jars
Tourron
スーププレート
(ユーカリ)

フレッシュトマトで作る チリソース



トマト、長ねぎ、しょうが、にんにくをスライシーで細かく刻んでから、砂糖、塩、甘酒、豆板醤などと一緒にフライパンで煮詰めて作ります。トマトの爽やかな酸味と香味野菜の香りが際立ちます。ラー油を加えて、辛みを調整することもできます。

ポイント

トマトは皮ごと刻んで、風味のよい皮の近くを余すことなく使います。皮が見えなくなるくらい刻みましょう。

チリソースを使ったおすすめ料理



卵チリ



トマトの酸味と香味野菜の香りが効いたチリソースが卵の甘みを引き立てます。ほかに、生春巻きや冷奴、湯豆腐などシンプルな料理とも好相性。

爽やかな
酸味と甘みは
フレッシュな
トマトならではの

Jars
Tourron
デザートプレート
(ブルーリン)

使う道具



スライシー



活躍アタッチメント



スライシー
(チョッピングナイフ)

フードプロセッサーとして使えるアタッチメント。野菜のみじん切り、肉のミンチなどを、より早く、きれいに、大量にこなすことができます。

できること

- 野菜のみじん切り
(粗のみじん切りから
ごく細かいみじん切りまで)
- 肉を挽く(かたまり肉や
薄切り肉から、
好みの状態の挽肉に)
- 魚介類のすり身
(魚やえび、いかなどを
好みの状態のすり身に)
- タルト生地(タルト、パイ、
クッキー、スコーンなど)
- フルーツシャーベット
など

詳しいレシピはこちらから



www.cherryterrace.co.jp

https://www.cherryterrace.co.jp/kitchennews_hp/vol_10/detail_recipe_yoshida.html