

手作りだからおいしくて、安心 バーミックスで簡単！ 夏の自家製調味料



「買うのが当たり前」と思われがちな調味料も、バーミックスを活用すれば家庭で簡単に作れます。味付けも自在で、自分好みのおいしさに仕上がるのは自家製のうれしいポイントです。さらに無添加だから安心！作りたてのフレッシュな香りも楽しめます。いつもの食卓がより豊かになる自家製調味料、ぜひお試しください。



村岡奈弥さんのレシピ ↓



冷奴やお刺身に、パスタや和え物に。また料理の仕上げのアクセントにどうぞ。

主な材料



青柚子
Green Yuzu



青唐辛子
Green Chili Peppers

青柚子胡椒

夏が旬の爽やかな香りの青柚子。柚子胡椒にしておけば、いつでもその風味を味わうことができます。手作りなら、できたての鮮やかな緑色も楽しめます。



青柚子の皮をバーミックス(グラインダー)でつぶし混ぜる。



塩、青唐辛子を加え、さらにつぶし混ぜてできあがり。



中華料理以外にも、万能調味料としてさまざまに活躍してくれます。

主な材料



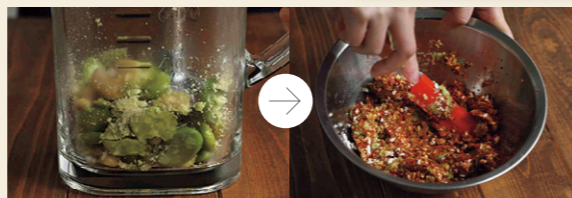
そら豆
Broad Beans



唐辛子
Chili Peppers

豆板醤

豆板醤の主材料はそら豆。蒸してつぶしたそら豆に唐辛子、米麴、塩などを加え、6か月以上熟成すれば完成です。手作りならではの辛み、旨味、コクをお楽しみください。



そら豆をクリスタルのせいで蒸し、バーミックス(ミンサー)でなめらかにつぶし混ぜる。



唐辛子、麴、塩を加え混ぜ、6か月以上熟成させる。



ポテトフライには自家製ケチャップが相性抜群。ソースとしていろいろ料理に大活躍します。

主な材料



トマト
Tomato



にんにく
Garlic

ケチャップ

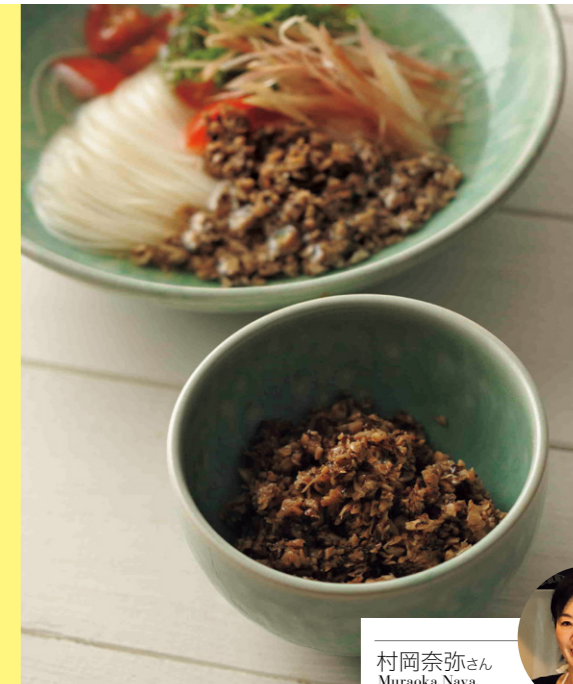
トマトが旬のうちにまとめて作りたい自家製ケチャップ。市販品では味わえない、新鮮でフルーティーなトマトのおいしさを楽しめます。甘み、酸味、塩加減も好みに合わせて調整できます。



にんにく、玉ねぎと一緒に生のトマトをよく炒め、バーミックス(ミンサー)でなめらかにつぶし混ぜる。



調味料を加えてさらによく煮詰める。味の決め手はパルサミコ モデナIGP。



村岡奈弥さん
Muraoka Naya



冷奴、素麺、卵ごはんにとっぷりかけるのがおすすめ。チャーハンやパスタにも。

料理研究家。中医学膳師。国際中医師。辻クッキングスクール勤務後、「シャトー・ド・レクレール」に留学。帰国後、料理教室「エミーズ」に勤務、フランスの三ツ星レストラン「ミッシェル・プラス」での修業などを経て、現在は料理教室を主宰するほか、雑誌、新聞など多方面で活躍。

しいたけデュクセル

人気レシピ「シャンピニオンデュクセル」のアレンジ。細かく刻んだしいたけをじっくり炒め、醤油を加えてできあがり。ストックしておくことさまざまな料理の味付けに役立てて便利です。

主な材料



しいたけ
Shiitake



バーミックス・スライシーでしいたけを細かくみじん切りにする。



オリーブオイルでパラパラになるまでよく炒め、醤油で調味してできあがり。

