

初めて矢口る! 入社して
大寄聖未の

探究シリーズ

新米スタッフ大寄聖未(おおきまきよみ)です。
日々アサクラアイテムやイタリア料理
について勉強中です。
初めて見るものが多いアイテム
ばかり...

一つ一つじっくり理解角をしてみなさんにおすすめできる
ようにしていきたいです。どうぞよろしくお願い致します。

ガルムってなに?!

魚醤というものは、矢口っていました。料理に使ったことも、
食べたこともありませんでした。そんな私ですが、初めて
開封して驚きました。これは、魚の発酵されたものの
臭みもなく...むしろ

- ・香りの良さ
- ・味の良さ
- ・濃厚な旨み

3つの驚き!!



私の知っている
うま味調味料って
なんだったんだろう?!

これはまさに
天然のうま味調味料

た2
ぶ5
り
使
え
る
!!



調べてみました! (wikipediaより)

うま味調味料とは、うま味を刺激する物質を人工的に精製した調味料である。

〈主成分〉グルタミン酸ナトリウム・イノシン酸ナトリウム・グアニル酸ナトリウム

かつては、「化学調味料」と称されていたが、1990年代から、「うま味調味料」と言い換えられるようになった。

〈製法〉原料は、廃糖蜜に微生物(菌)を加え、グルタミン酸を生成させ、それを水酸化ナトリウム塩にする方法が費用を抑えられるため、主流である。

※廃糖蜜とは、...分がわからなかったのも朝倉に聞いてみたところ、お砂糖を絞ったあとのカスと分かった。

～私が学んだこと～

一般的なうま味調味料は、化学的に作られているものだとなりました。1歳と3歳の子供の母である私は、食育の一環としてこの人工うま味調味料を見逃すわけにはいかないと思いました。簡単にうま味を加えることができる化学調味料を子供には与えない!とこれを機に私の思っていた健康や食に対する固定観念を捨てていこうと思います。

～私でも簡単に作れた!『ガルムドレッシング』～

ガルムのうま味で、野菜がおいしい!作り置きもできるドレッシング

アサクラHPのレシピの中から、一番簡単そうなものから、チャレンジしてみました!!

材料は、①酢(米・アップル・リン)大さじ1 ②アサクラEVO 大さじ3

この3つを清潔な容器に入れて、シェイクするだけ

アサクラHP⇒レシピ⇒アイテム別⇒ガルム

にて、ガルムを使用した様々なレシピを紹介しています。

皆様にぜひ味わっていただきたいです。



お手頃サイズ!!
1000ML