

フランス料理がベースの当店の場合、たくさんの種類の調味料を使わないということもあり、熊本県産で使っているのは塩と赤酒のみ。それに、何でも手作りするのが好きなので、梅酢や魚醤などは自家製。瓶がどんどん増えていっています(笑)。梅酢に残ったナチュラルワインを足してワインピネガーを作れば無駄がないので効率的です。身近な熊本の風土を料理に表現していきたいので、食材だけでなく調味料も、できるだけ近場のものを選びたいと考えています。

花小町
オーナーシェフ
本田 広之さん

植木町「花小町」のオーナーシェフ。「食と風土は一体となる」を哲学とした「熊本ガストロロジー」を掲げ、熊本の食と風土の魅力を、料理を通じて伝えている。

◎ @ura_komachi



料理教室でもいつも伝えていることが、「良いお塩さえあればいろんな調味料はいらな」「ちゃんとした製法で作られた“本物”の調味料であれば、ほんのちょっと使うだけで素材が2倍3倍にも引き立つ」ということ。料理は素材が主役。調味料は味をつけるものではなく、素材の引き立て役なんですよ。だから、良い調味料はたくさん使う必要がないし、長く大切に使える。身体にはもちろん、経済的にも良いんです。

comer, comer
オーナーシェフ
渡邊 悠さん



熊本市東区月出でカフェ・料理教室「comer」を営む。食べたらずっとする、身体が喜ぶ、明日への活力になるおうちごはんを提供。ランチや料理教室の情報はインスタをチェック。

◎ @comer.2019

料理のプロの 推し 調味料



日本料理 弁慶
料理長
中島 幹夫さん

和食では、食材が持っていないものを補うのが調味料の役割。例えば、熊本の醤油は塩分があるので、その分塩を入れなくても合わせやすいなど和食に適していると思います。食材だけでなく地元の調味料を使うことも地産地消。味噌や醤油、塩などをつくっている町を訪れると、不思議とその土地を表したような香りや味わいになっていると感じます。ぜひ実際に工場など訪れて、その土地で作られた調味料をご家庭でも使ってほしいですね。

京都市出身。ホテル日航熊本開業までは、ホテル日航大阪で日本料理の腕を磨いた。2019年に料理長就任後は、厳選した熊本県産品を多く使い、美味しく美しい料理に昇華している。

◎ <https://nikko-kumamoto.co.jp/restaurant/benkay/>



HARU lab.
料理研究家
相藤 春陽さん

県内各地で料理教室を行い、「手軽で、簡単にできる料理」を伝える。生産者とのつながりも多く、熊本県が行うPR事業のフードアドバイザーなど、活躍は多岐にわたる。

◎ @haruhi414

「家庭にちょっとした栄養士さんを増やしたい」と考え独立し、はじめた料理教室では、「塩分控えてうまみを感じる、野菜たっぷりの料理」をベースに、さらに、工程を少なくしたレシピをお伝えしています。そこで大事になってくるのが調味料。甘みがほしいと思ったら「あまざけ」を使ったり、手軽に料理の味が決まる調味料も地元産を使うなど、ちょっと工夫するだけで、栄養バランスが良くなったり、手間が省けたり、地産地消だったりするんです。

「醤油」といっても、地域や家庭によって異なるのが調味料の面白さ。大阪での修業時代に使っていた醤油では熊本の人に合わないため、帰熊後、最初に行ったのはレシピの作り直しでした。料理教室を行う際も、参加者に「自宅の醤油を持ってきてください」とお願いしています。同じ「醤油・小さじ1杯」でも使っている醤油の種類が異なれば、仕上がりが変わってくるのは当然。あまり神経質にならず、その違いも楽しみながら料理を楽しんでみてください。

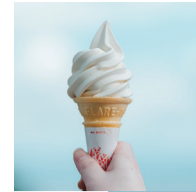
温泉邸 湯一庵/季節料理と稲庭うどん 和楽 代表・料理長
吉岡 宏倫さん



大阪の料亭などで腕を磨き、帰熊後、「湯一庵/和楽」をオープン。メニュー開発など、さまざまな食の相談を受ける「食の6次産業化プロデューサー」としても活動する。

◎ <https://yu-an.co.jp/waraku/>

1. 県醤油品評会最高賞である熊本県知事賞を受賞した「天然醸造丸大豆しょうゆ」900ml 1,450円(左)、玄米の栄養分とうまみが詰まった「純玄米酢」900ml 1,750円(右) 2. 直売所で販売中の「しょうゆソフト」150円。ほのかな醤油の風味が絶品! 3. 時代に先駆け、循環型の食品製造に取り組んできた同社。自社農場で米づくりに取り組むほか、製造過程で出る油分や搾りかすは石鹸や肥料などに活用し、持続可能な地域づくりにも貢献している。4. 自社農場米を使った米麹を賞沢に仕込み、二段熟成させた「純しょうゆ」。5. 甘夏果汁をブレンドした新作「飲むにこり酢」300ml 980円も好評。



2.



3.



4.

5.

「食べて健康になる調味料」が
モットーです。



(右)常務取締役/大橋 旭さん
(左)広報担当/秋永 雅也さん

おすすめメニュー

- 【醤油】 ・冷奴
・醤油ご飯
- 【玄米酢】 ・秋野菜のピクルス
・クラフトフルーツピネガー

松合食品

☎ 0964-42-2212

📍 宇城市不知火町松合1999

🕒 8:00~19:00 (日曜・祝日9:00~18:00)

🏠 休 無休

🌐 <https://www.matsuai.com/> 📱 @matsuai_188

不知火海を望む高台へ登ると「ヤマア」の屋号を掲げた老舗醤油メーカー「松合食品」の本社直売所が迎えてくれる。幕末期から愛され続けてきた同社の傑作中の傑作といえば、国産の無農薬丸大豆を使用した「天然醸造丸大豆しょうゆ」だ。阿蘇産丸大豆、菊池産小麦、ミネラル豊富な天日塩を自家製麹で仕込み、通常の倍以上の時間をかけて熟成させた醤油は、雑味のない、それでいて複雑な香りとうまみを持つ唯一無二の味わい。冷奴や刺身といったシンプルな料理は言わずもがな、製造の要を握る常務・大橋旭さん曰く「炊きたてのご飯に垂らして食べるのが至福」というのも、さもありなん。また、根強いファンがいる調味料のひとつとして、自社農場産の無農薬玄米を100%使用した「純玄米酢」も欠かせない存在。又かのうまみや栄養まで余すことなく詰め込んだ玄米酢は、伝統的な静置発酵法でじっくりと発酵・熟成させる。濃厚な風味と穏やかな酸味が魅力で、さまざまな料理に、手軽なピネガードリンクにと、食卓の人気者になること間違いないの1本だ。



1.



2.



4.

1. 麹を育てる「製麹」は大事な工程。2. 食事はだご汁の味噌とおにぎりを選ぶセット。写真は味噌唐揚げと厚焼き玉子がついた「日々麹舎ごちそう定食」1,650円。3. 店内では6種類の味噌を量り売り。4. 右から看板商品の「まぼろしの味噌 米麦あわせ」500g 777円と、店頭とネット販売のみの「まぼろしの味噌 生」300g 972円、「生純吟醸」300g 1,620円、「生極吟醸」300g 3,240円。5. 簡単に美味しい味噌汁や料理が作れる便利な調味料もラインナップ。「お味噌汁の素 えび・かに」各500ml 1,058円、「根昆布だし」500ml 979円

おすすめメニュー

- 【味噌】 ・だご汁
・味噌漬けチーズ
・味噌唐揚げ

菌の熟成によって変化する、
味噌それぞれの香りが自慢です!



(左)代表取締役社長/山内 卓さん
(右)工場長/朝倉 昭二さん



5.

やまうち本店

☎ 096-232-3300

📍 菊池郡菊陽町原水5548

🕒 10:00~16:00(日々麹舎 本店店舗)

🏠 月曜(祝日の場合は翌日)

📱 @hibikoujiya

残された記録では、「やまうち本店」のはじまりは宝暦元年(1751年)。その後、清らかな水を求めて菊陽町に蔵を構えてからは50年以上が経つ。「麹菌は日本の“国菌”にも認定されています。大事に守り続けてきた当社が持つ蔵菌の乳酸菌、酵母といった菌の力を最大限に引き出せるよう、日々職人たちが細やかに育み、手づくりしています」と山内社長。味噌と醤油の魅力を広めたいと、直売所や食事処を設けた「日々麹舎」を2024年4月にオープン。味噌の量り売りや工場直営だからできる「まぼろしの味噌」の「生」の販売など、味噌の香りと味わいを存分に楽しめる貴重な場所だ。毎月開催される手づくり味噌教室にもぜひ訪れたい。

できたての味噌のフルーティーな香りを体感!

菊池郡菊陽町
やまうち本店

そ

みそ

酢・しょうゆ

宇城市不知火
松合食品

「医食同源」を体現
200年愛される老舗の味