料理のプロの推し調味料

09 うすくちしょうゆ 白雪（左） 1,800ml 853円
こいくちしょうゆ つる（右） 1,800ml 896円

【吉岡さん推しコメント】
和食店では、醤油と一言で言っても、いろんな種類を使い分けています。当店では、薄口はうどんのだしに、濃口はうどんのめんつゆに、という具合です。あら炊きのおすすめは、薄口・濃口で魚を煮込み、仕上げに「老松」ですね。
［ホシサン］ ●ネット販売 https://www.hoshisan.jp

10 かつおぶし削り 70g 621円

【中島さん推しコメント】
『弁慶』では、毎日削りたての血合抜き・有りのかつお節を、だしや料理によって使い分けています。『松魚村平』ではその日の朝削ったかつお節（血合有り）が販売されているので、香りを楽しむためにも、こまめに買いに行くのがおすすめです。
［松魚村平］ ●店頭販売（熊本市中央区細工町3-39）

11 ひとてま酢 500ml 780円

【相藤さん推しコメント】
山鹿の老舗こうじ専門店の強みを生かしてプロデュースした商品で、「あなたのひと手間で無限に広がる」という気持ちを込めて開発。醸造酢に純りんご酢、昆布だしなどをブレンドしたもので、これにオリーブオイルを加えるだけでドレッシングになるなど、お酢料理が簡単になる一本です。
［木屋本店］
●ネット販売 http://shop.kouji-kiya.kumamoto.jp/

12 しらしめ油 825g 1,188円

【渡邊さん推しコメント】
しらしめ油は、なたね油から色と香りを抜いて濾過したもの。『comer』はビーガンなので卵・バター・乳製品は不使用。料理はもちろん、特にお菓子づくりにはしらしめ油が欠かせません！ 酸化しにくい油というのも安心です。
［坂本製油］ ●ネット販売 https://sakamotoseiyu.jp/

13 黒松 千代の園 1,800ml 2,420円

【中島さん推しコメント】
食中酒としても楽しめる日本酒ですが、調味料としても活躍します。個性のあるお酒も多いですが、「黒松」は万人が好むような風味なので食材の味を邪魔せず中和してくれる。魚のお吸い物に使うとまろやかになるし、魚の香りが立ちます。
［千夜の園酒造］
●ネット販売 https://chiyonosono-shop.com/

14 肥後特産赤酒 1,800ml 1,497円

【本田さん推しコメント】
みりんの代わりに使ったり、魚料理の仕上げにひと塗りして臭みを抑えつつ照りを出したり。自然の甘さがほしい時に使っています。赤酒を使うと味わいが自然になって冷めても美味しいんです。
［千夜の園酒造］
●ネット販売 https://chiyonosono-shop.com/

15 岬の御塩 100g 300円

【相藤さん推しコメント】
まろやかでミネラルたっぷり、塩味がキツくない塩で、おにぎりに一番合うと思っています。温泉施設で作られていて、温泉水を温泉ボイラーの余熱と平釜で仕上げるというエコな取り組みも素敵です！
［御立岬］ ●販売店『八代よかとこ物産館』（ショップ情報はP20）

16 ゆず胡椒（にんにく） 50g 608円

【相藤さん推しコメント】
ニンニクと米麹が入った、水俣の食材で作ったゆず胡椒です。カリッと皮目を焼いた鶏肉や、ステーキにちょっと付けて食べると、コクとうまみがアップしますよ。ニンニクなしもあって、人にあげると喜ばれる調味料です。
［愛林館］ ●ネット販売 https://tanadanokaori.com/

17 あまざけ 985g 1,180円

【相藤さん推しコメント】
煮物の砂糖の代わりや、唐揚げの仕込みに使うと肉が柔らかくなり、飲むだけじゃない大活躍ぶりです。甘さがしつこくなくさっぱりしているので、かぼすを絞って炭酸で割ったり、スムージーに入れたり。美味しいので飲みすぎ注意です（笑）。
［松合食品］
●ネット販売 https://www.matsuai.com/c/all/farm/774

18 えごま油 105g 2,200円

【中島さん推しコメント】
自宅で使っていますが、刻んだ新玉ねぎを、えごま油とビネガーで漬け込んでドレッシングにするんです。キンキンに冷やしたトマトにかけて食べると美味しい！ 塩焼きそばの仕上げに数滴垂らすのもおすすめです。
［山都町シニアクラブ連合会］ ●電話注文（0967-72-1722）

3 戸馳島産パッションフルーツで作った リリコイバター
100g 1,060円

【相藤さん推しコメント】
リリコイはハワイ語でパッションフルーツのこと。これは、宇城市戸馳島のパッションフルーツで作られたバターで、甘みだけでなく、香りと酸味が詰まっています。チーズケーキに入れたり、魚のソースに使ったりしています。
［Tobase Labo］
●販売店『HANA no GAKKO』（宇城市三角町戸馳373）

4 阿蘇のおだし しいたけパウダー
30g 830円

【相藤さん推しコメント】
阿蘇で栽培されている原木しいたけが美味しくてファンに。そのしいたけがパウダーになったもので、干ししいたけを戻す手間も要らず、味噌汁のだしや煮物などに加えるだけ。塩と混ぜておいて、野菜炒めや焼き魚にふりかけても合いますよ。
［檜の郷］
●ネット販売 https://hinokinosato.base.shop/

1 奇跡のたれ
270ml 896円

【吉岡さん推しコメント】
甘口醤油と赤ワインなどで仕込み、無添加にこだわって作った万能調味料です。カレーや煮込み、丼物など、いつもの料理に加えるだけで、コクとうまみが増します。カフェや和食店でも使ってもらっています。
［湯～庵/和楽］
●ネット販売 https://kiseki-syokutaku.jp

2 小さな海
赤・煎熬（せんごう）塩 240g 470円／青・天日塩 240g 470円

【本田さん推しコメント】
料理に塩味は大事です。これは、うまみがあり、塩辛さが舌に残らないのが特徴。赤は塩の粒が細かくさまざまな料理に使え、青は粒が粗いので仕上げに飾り塩として、使い分けています。
［天草塩の会］
●電話orFAX注文（0969-42-5477）

8 純正100%一番搾り ごま油
825g 1,728円

【相藤さん推しコメント】
創業70年以上になる氷川町の油屋のごま油です。料理にうまみと香り、味わいを足してくれますよ。塩分を控えたい時は、醤油の分量を減らしてごま油を入れてみてください。減塩の物足りなさを感じないはずです。
［堀内製油］
●店頭販売（八代郡氷川町吉本94）

7 さしみしょうゆ 老松
1,800ml 1,339円

【吉岡さん推しコメント】
オリジナル調味料として商品化した「奇跡のたれ」には、元々、コレを使っていたんですよ。みりんなどをブレンドして馬刺し醤油にしたり、煮込み料理の場合、濃口醤油で煮込んだ仕上げの風味づけに使うのがおすすめです。
［岩永醤油］
●ネット販売
https://ashikitanoaji.com

6 匠の技
1kg袋 960円

【中島さん推しコメント】
『弁慶』では料理に合わせて味噌を使い分けていて、味噌汁には熊本県産の原料にこだわった「匠の技」を使っています。味噌は地域で異なるので、熊本で昔から食べられている麦味噌を初めて食べたときは、甘く奥深い味わいに驚きました！
［松合食品］
●ネット販売
https://www.matsuai.com/c/all/miso/360

5 油の王様 純ごま油
273g 1,080円

【渡邊さん推しコメント】
圧搾でゆっくり、ごまだけを絞っている油なので、身体にもすごく良いんですよね。炒め物に使うよりも、和え物にしたりドレッシングにしたり。お店ではナムルにしたりしていますが、加熱せず“生”で食べてほしいです。
［坂本製油］
●ネット販売
https://sakamotoseiyu.jp/