

(株)エムトリップコーポレーション

川本昆布食品(株)

食欲の秋に逸品

県内2社が開発

食欲の秋——。県内の2社が、家庭でシェフのような味が出来る万能調味料と、手軽に野菜料理を作れるだしパックをそれぞれ開発した。仕事や家事に忙しい人へのお助け商品として売り出している。

変幻自在な万能調味料 ニンジャソース

様々な料理に合う変幻自在な万能調味料は、名付けて「ニンジャソース」。室次醤油(福井市)の天然醸造しょうゆ「幕末のソイソース」と、とば屋酢店(小浜市)の特製の酢を調合したもので、塩こしょうや生クリームなどと混ぜるだけで和食や洋食、中華などに合うソースを作れる。

開発したのは、旅行会社エムトリップコーポレーション(福井市)の宇野雅博社長。世界中の有名レストラン。ビストロを食べ歩くなか、しょうゆなどに含まれるうみみ成分のアミノ酸を加えることで、料理のおいしさをさらに引き出せると考えた。4年の歳月をかけて完成させた宇野社長は「今までに味わったことのない



エムトリップコーポレーションの「ニンジャソース」

美食ソースをぜひ楽しんで」と話す。

240ミリットル入りで税込み1296円。来月末に開設する「ニンジャソース」の専用サイトで注文を受け付け、様々なソースの作り方も紹介していく。

5種類を粉末加工しパックに

野菜料理のおだし

だしパック「かんたん野菜料理のおだし」を売り出したのは、川本昆布食品(敦賀市)。化学調味料や保存料、動物性原料を一切使わず、タマネギ、ニンジン、ニンニク、ショウガ、セロリの5種類の国産野菜を粉末加工し、ティーパックに詰めた。

水から5分間煮出すと野菜スープのようだしがどれ、ポトフなどが簡単に作れる。ティーパックを破って、炒め物に直接振りかけて使うこともできる。担当者は「手軽に調理でき、野菜不足の解消にもつなげてもらいたい」と話す。

5袋(1袋9g入り)で税込み432円。同社の福井駅前店などで販売している。(堀田浩一)



野菜料理のおだし

川本昆布食品の「かんたん野菜料理のおだし」