

(株)エムトリップコーポレーション

旅行業のエムトリップコーポレーション(福井市北四ツ居)は調味料「Ninja Sauce」の写真を開発し、売り出し中だ。生クリームなどの素材や家庭の調味料と混ぜるだけでおいしいソースができるという、世界の料理を食べ歩いた宇野雅博社長の自信作。

ベースに室次醤油(同市田原)の天然醸造しょうゆ「幕末のソイソース」を使用し、とば屋酢店(小浜市東市場)の特製酢を加えた。

和洋中いずれの料理にも使える。生クリームと混ぜて加熱するだけで魚介類に合うソースができる。酢やオイルと混ぜればサラダのドレッシング



和洋中へ変幻自在

忍者ソース発売

福井の旅行業者が開発

に、肉やハンバーグを焼いた後の肉汁に混ぜてレモンなどを加えると肉料理のソースにと変幻自在。単体でも卵焼きや煮魚などに使うと奥深い味わいになるという。

宇野社長は「4年半をかけてできなかった、デミグラスでもない、アメリカーナでもない手軽な万能調味料。忙しい時でも、家庭で一流レストランの味が楽しめる」と話している。

1本1296円。エムトリップコーポレーションなどで販売しているほか、インターネットの「北陸うまいもん市場 ぼんた」で取り扱っている。問い合わせはエムトリップコーポレーション(☎0776・50・1212)。