

意外性のある伝統食品が「クセになる味」を創造する



酒盗はカツオの胃袋と腸（マグロ

酒盗は胃のみ）を選別し、塩だけを合わせて約1年間じっくりと熟成して作り上げる発酵食品だ。5キロのカツオから30〜40gの胃腸しか取れないので、伝統的な製法で作ればコストも時間もかかる。株式会社しいの食品の「かつを酒盗」と「まぐろ酒盗」はこうした製法をしっかりと守った、日本のスローフードとも言



かつを酒盗(左)とまぐろ酒盗(右)
カツオの胃と腸、マグロの胃を約1年間塩蔵熟成して製造。
グルタミン酸やアミノ酸が生成され強い旨みを持つ。

うべき製品である。

酒盗の原材料に含まれる酵素の働きによって、長期熟成中に旨み成分であるグルタミン酸やイノシン酸が豊富に生成される。グルタミン酸とイノシン酸を合わせると強い旨みを感じられることをご存じだろう。昆布とカツオでとる出し汁と同様の「旨みの相乗効果」が酒盗にも現れる。この強い旨みを利用した調味料が、今回ご紹介する「酒盗ペースト」と「酒盗エキス」である。

「酒盗ペースト」はまぐろ酒盗の固形分（胃）を細かくカットし、料理の調味料として使いやすいペースト状にしたもの。「酒盗エキス」は、酒盗と同様の仕込みで約1年間の熟成をしたベースを、煮出し加工で液状化し塩分調整をした製品である。いずれも深い旨みと魚醤系食品特有の発酵香が特徴だが、カツオを原料とした方がコクが深く軽いクセがあり、マグロはクセのないマイルドで

万能な風味となっている。さて、料理への使い方として、酒盗ペーストは、今月号はさみ込みの「実践的メニューブック」中の酒盗を使った2品が参考になるだろう。メーカー推奨用途として、かつを酒盗エキスは、パスタ、炒飯、塩ラーメン等の仕上げや焼き魚の下味。まぐろ酒盗エキスは、野菜系クリームスープ、ポテトサラダ、茶碗蒸し等。こちらは、よりマイルドなためクリーム系やバター系の料理に合わせやすいとしている。

いずれにしろ、この深い旨みの使いこなしがカギとなるだろう。酒盗ペーストやエキスは、これが入らなければ何か物足りないクセになるような味わいの創造を可能とする調味料だ。加えて、魚と塩だけで作り上げ、その他の添加物無しの自然食品であり、肝機能を高めるオルチニンやコレステロール抑制作用のタウリンをはじめとする健康成分を豊富に含むこともアピール点となる。他店メニューとの差別化のためにも、ぜひ使ってみたい製品と言えるだろう。さらに使いやすい、パウダータイプの開発も進行中だ。

様々なメニューに使える
業務用商品

酒盗エキス

酒盗同様の仕込みをしたベースを煮出し加工し、塩分約16%に調整した液体製品。写真はベトナム料理フォーの仕上げに使用。



酒盗ペースト

まぐろ酒盗の固形分(胃)を細かくカットし、料理の調味料として使いやすいペースト状に仕上げています。ピザやパスタ、ハンバーグ、餃子等の旨みを飛躍的に増す効果がある。



酒盗パウダー



現在、発売準備中。