



# いま注目 の中華調味料

年々、中国本場の特徴的な調味料や香辛料についてのお問い合わせが増えております。中でも、四川系の調味料の引き合いはますます増加しております。

その背景には、関西エリアに四川系のお店が増えてきたことはもちろんですが、食べにいらつしゃるお客様にも、本格的な四川料理 — 辛さと旨みの多種多様な調味法 — が広く認知されてきたのではないかと分析しています。

今回、ピ県豆瓣醬で有名な 三明物産株式会社のアイテムをご紹介します。いずれも、四川料理店を中心に人気の調味料です。ぜひお試しください。



## 青麻鮮® (チンマーシェン) 400g

**特長** 四川省産のフレッシュ青山椒とネギの風味を生かした香味油です。香り豊かで鮮やかな色は、和え物はもちろん炒め物や焼き物にもご使用いただけます。

**主な使用方法** 前菜にはそのままかけてお使いいただけます。炒め物やスープには香りと味を生かしてお使いください。

**おすすめ料理** 蒸し鶏の青麻鮮®ソース和え



## 蝦黄醬 (シアホワンジャン) 特級 230g

**特長** 天然エビを丁寧に煮込んで作られたエビのソースです。濃厚なエビの旨みと香りが広がる、新しい海鮮系調味料。

**主な使用方法** 海鮮系の料理に旨み調味料としてお使いください。スープなどにご使用の際は香りが飛んでしまうので2度に分けて入れると効果的です。

**おすすめ料理** エビのチリソース



## 泡辣椒 (パオラージョウ) 500g

**特長** 二荊条という品種の唐辛子を乳酸菌発酵させた、四川に伝わる昔ながらの漬物です。酢漬けでは出せない独特の酸味が特徴で、特に魚香風味\*の料理には欠かせません。  
\*魚香風味…四川独特の、酸辣咸甜(酸味、辛味、塩気、甘み)のバランスがとれた味付け。

**主な使用方法** ヘタと種を取り除いて刻んで使用したり、鮮やかな色を生かしてホールのまま風味付けや飾りとしてお使いください。また、漬け汁も本場では貴重な調味料です。鍋の隠し味や蒸し料理などに使用すると、味に深みが増します。

**おすすめ料理** 蒸し魚料理



## 漢源花椒面 (カンゲンファージョウメン) 50g

**特長** 四川山椒の名産地である漢源県で収穫した、香りの強い本格花椒を粉状にしました。口に入れた時に感じる痺れる辛さのあとに、何とも言えない爽やかさが広がります。やはり四川料理には、味、香り、辛味、全てにおいてこの四川漢源花椒が良く合います。



## 花椒油 (山椒油) (ファージョウユ) 120ml

**特長** 山椒を漬け込み香りをうつした、非常に風味の良い油。麻婆豆腐の仕上げにピッタリです。(花椒の辛みもあるので使用量にご注意ください)



食で文化を、システムで未来を

アンキッキ協栄 株式会社

ご注文・お問い合わせは **イーナイナール無料**

**0120-171706**

携帯電話からのご注文は

**TEL: 072-641-8421**

〒568-0094 大阪府茨木市桑原1-1

e-mail: info@e-kyoei.co.jp

URL: http://www.e-kyoei.co.jp

### 編集後記

日本穀物検定協会が発表した 2015 年産米の食味ランキングで最高評価の「特A」は 139 銘柄中、46 銘柄となり過去最多となりました。出品全体の3分の1が最高評価を得る乱立状態になっています。

品種改良にしのぎを削ってきた結果ですが、炊いたコシヒカリとの比較で評価が決まるため、手ごろな価格を求める中食・外食市場が拡大する中、ニーズをとらえているのか疑問の声も出ており、「価格は安いけど味はそこそこ」を目指して収穫量の多い品種の開発に取り組み、業務用ニーズに狙いを定めた動きも徐々に出ています。