

## 塩麴、使ってみました。

最近、色々なメディアで取り上げられ、人気上昇中の塩麴。材料といっしょに混ぜたり、下準備に材料を漬けたり、もう一味加えたい時に少しかければ、いつもの料理が旨み豊かな味わいに変身。

今回は実際に塩麴を使って「男の料理」をしてみました。先に感想を言うと、塩麴だけでもしっかりと味がつき、マイルドな味わいになりました。手軽においしく味付けが出来るので、料理が楽しくなりました。



## ぶたバラとしめじの塩麴パスタ

<http://cookpad.com/recipe/1724884> レシピ掲載サイト<cookpad>より

材 料 (2人分)

- ・ぶたバラ 100g
- ・しめじ 1パック
- ・青梗菜 2株くらい
- ・んにく 2カケ
- ・たかのつめ 2本
- ・オリーブオイル 大3
- ・塩 麴 大2



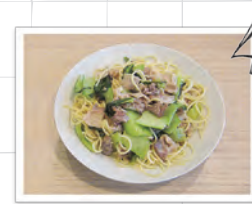
1 ぶたバラは細切にして塩麴大2で漬ける。その間にお湯を沸かし、フライパンにオイル・んにく・たかのつめを入れ弱火にかける。



2 香りが出てんにくがややキツネ色になってきたらパスタをゆで始める



3 ぶたバラ・しめじ・青梗菜に火が通ったらパスタのゆで汁をおたま半分を入れフライパンをよく振り乳化させる。



4 ソースと茹で上がったパスタをあえれば完成

## 焼き塩麴のおろしポン酢がけ

レシピ掲載サイト<館長の台所>より

<http://xn--n8j7a5a2i8joklc.com/blog/>



- 材 料
  - ・木綿豆腐 1丁 (450g)
  - ・塩 糶 50g
  - ・大 根
  - ・かつお節
  - ・ポン酢
  - ・オリーブオイル
  - ・片 栗 粉
- } 各適量



1 塩糶豆腐を作る。(塩糶に漬けて3日漬けるとチーズのようにまるやかになります。)



2 塩糶豆腐は一口サイズに。フライパンに多めのオリーブオイルを引く。中火で全面に焼き目が付くまで、じっくりと焼く。



3 焼色がついたら、かつお節とぽん酢をかけて出来上がり。

## 15F キッチン&フォトスタジオ

今回の調理と撮影は、東洋製罐グループ共用スペース“キッチン&フォトスタジオ”にて、おこないました。実際に調理をしたりパンフレットなどの製品撮影などで使用します。

