



主役は信州産ガーリック

新しい究極の調味料

オサダのガーリック&ソルトの特徴

(概要)

オサダのガーリック&ソルトは便利さと味を追求したこだわりの調味料です。

ニンニクは乾燥すると本来の甘み成分が濃縮されて、他の香辛料などと組み合わせると固まりやすくなります。そのため食物繊維やでんぷん、アミノ酸などを配合して固まるのを軽減したり、少しでも遅らせるように商品化されています。オサダのガーリック&ソルトは、ニンニクの乾燥方法を真空凍結乾燥法に変更し、また全国からこのニンニクと相性の良い塩を探してブレンドすることによって添加物を使用することなく固まりにくい商品にすることができました。

ニンニクといえば中国産、国内では青森県産のニンニクが良く知られています。オサダのガーリック&ソルトに使用されているニンニクは、長野県の北部地域を限定して栽培されているニンニクです。さて、ニンニクといえば何ととっても臭いです。食後特有の臭いは口臭や体臭となり、日本では周辺の人へのマナーとして食することを控えねばならない時もありました。長野県産ニンニクは、中国産や青森県産など従来のニンニクと比較して臭いの量が半分程度と少ないので、食後1時間程度で口臭などが消えるという特異な性質を持っています。臭いと味、同じものとするのが当然ですが、このニンニクは香りが少なくてもしっかりした味をそなえています。そのため食味として良質な調味料としての位置づけを築くことができるのです。

(経緯)

ニンニクは長野県産で特に北信濃地域で栽培されたものを使用しています。この地域では、10年ほど前からニンニクの栽培が急激に拡大し、農薬や化学肥料を使用しない安心・安全な農産物として全国に発信しています。この地域のニンニク畑は除草剤を使用していないため草取りの作業に毎年大変な労力を必要としています。

例年8月末頃、新たな作付けに向けた土作りが始まり、良質の堆肥や肥料の散布後、大型のトラクターで何度も耕起され、9月中旬には黒いビニールのマルチが張られま

す。その後、一粒一粒人の手によってニンニクの球根が植え付けされます。長野県特有の積雪の下で冬を越し、春から一気に成長します。収穫は6月中旬、初夏の暑さが増す頃、専用の機械と人手によって収穫されます。

ガーリック&ソルトに使用する塩は、長崎県産のものに決めました。長野県は内陸に位置しているため塩の産地がありません。当初専門家の経験として「岩塩」が良いのではとすすめられました。残念ながらニンニクと相性の良い塩は見つからず、密封したビンの中でも2週間程度で固まってしまい商品としてまったく価値のないものになってしまいました。ある日、紹介を受けた塩の中に固まりにくい塩を見つけました。開封後、数週間経過してもキャップをしっかり締めておけばまったく問題なく、また味わいも劣化することなく使用できることが判明しこの塩の採用が確定いたしました。研究・試作から2年余が経過いたしました。

黒コショウは、ガーリック&ソルトに欠かせない香辛料の一つとして配合をしてあります。原料はマレーシア産、東京築地市場に創業して60年以上の老舗(からいもの専門・高梨香辛店)から粒コショウの引き立てを紹介していただきました。一般の黒コショウは、俗にいう日向臭さが残っていますが、引き立て新鮮なものは、黒コショウ本来の風味が生きた誰もが認める絶品でした。

(用途)

- * ステーキなどの肉料理に良く合います。焼きあがった後に好みに応じて振り掛けるのが効果的です。
- * フライドチキンなども同様に、好みに応じてご使用ください。
- * 焼き鳥は塩焼きに、焼き上がりにかけるのが最高です。
- * フライパンに少量のバターを溶かし、ご飯を炒めて、仕上げにガーリック&ソルトをかけて本格的なガーリックライスができます。
- * 生野菜や温野菜はサラダボール盛り付けた後にご使用ください。
- * 無塩のトマトジュースや野菜ジュースは、好みで味付けしましょう。
- * 湯豆腐やゆで卵にも良く合います。
- * バターを塗ったトーストに振り掛けガーリックトーストはいかがですか。
- * 小振りの皿にガーリック&ソルトとオリーブオイルをよく混ぜて、軽くあぶったフランスパンにつけるだけで絶品、朝食にピッタリです。
- * いろいろな料理に使えて、また口臭などのニンニクのおいしは決して残りません。