

おいしい!
私の取り寄せ便

撮影 泉 健太

香川「金両」
「だしししょうゆ」
遙 洋子 (タレント)



1瓶 900ml 750円



料理に自信がつく
小豆島のしぼりたて醤油

料理レポーターを十年近くやった関係で、舌は一流に肥えました。でも、体だけは肥えたくない(笑)。だから、家では特に「低カロリー」な料理を心がけるように。でも、「ダイエット」といってもおいしくなくちゃ嫌!。なので食材や料理の腕のいたらなさをカバーしてくれる調味料にはかなりこだわっています。

最近もっぱら愛用しているだし醤油は、それだけ舐めても十分美味しいんです。醤油だと特有の塩辛さがあるけど、これは、だしが加わることで突然まろやかになるから。シンプルに冷奴にもいいし、ドレッシングでもいい。これと酢とゴマ油とすりゴマを好みで混ぜてシェイク。野菜にぶっかければ、それだけでヘルシーかつ上品な味の一品が完成するんです。他のメーカーも試してみたけど、どこか今ひとつで。金両は、だしと醤油のバランスがちょうどよく、さりげない旨さが潜んでる。焼き魚、うどん汁、どんな料理も料理屋の味にグレードアップしてくれるから、もう私、手放せません。

取り寄せ情報

400年の伝統を誇る老舗の天然醸造醤油にカツオ、椎茸、コンブなどをブレンド。風味豊かな小豆島のお醤油は、冷うどんにぶっかけて、卵とあわせて茶碗蒸しにとお好みでどうぞ。送料別(6本以上は全国一律500円で発送)。
●香川県小豆郡内海町苗羽甲842-1 注文は、電話(0879-82-3333)、FAX(0879-82-3399)、専用ハガキで