

「本格十倍出し」さらにおいしく

「本格十倍出し」は、多くのお客様のご支持をいただき、製造開始から 30 年以上が経ちました。その間に、少しずつ改良を重ねて参りましたが、本年の春より、原材料を一部変更し、更に上品で洗練された風味になりました。「本格十倍出し」の原材料は、昆布と鰹節と塩ですが、今回のリニューアルで鰹節が変わりました。

鰹節の品質は、昆布と共に出しの味や香りに大きく影響を与えます。

良い鰹節を作るには、まず原料魚の品質が大切です。鮮度が良いことはもちろん、適度な大きさの魚体であることや、多すぎず少なすぎない適度な脂の量など、様々な要素が求められます。

また、漁獲方法と漁獲地も大切です。漁獲方法は、一本釣り漁と巻き網漁がありますが、当然ながら一本釣りの方が適しています。巻き網漁はかなり大掛かりな装置で漁獲するため、その魚が泳いでいた水深などから品質のばらつきが生まれることや、水揚げの際に魚体が傷みやすいことが問題です。

漁獲地は、日本近海か南方の遠洋かの違いがありますが、概して近海ものの方が品質が良いようです。

良い原料魚を優秀な鰹節生産者が適切に加工すれば美味しい鰹節ができあがります。

ご存知の方も多いと思いますが、鰹節は「枯節」と「荒節」に大別され、「かびつけ」の工程のある枯節がより高品質だとされています。かびの力によって、水分が抜けてうまみが増し、生臭さが抜けて香ばしい良い香りが生まれます。

今回の変更の概要は下記の通りです。

	配合割合	鰹節加工地	漁獲地、漁獲方法	血合の有無
従来品	枯節 50%	鹿児島県枕崎市	近海一本釣り(※)	血合あり
	荒節 50%	鹿児島県枕崎市	時期により巻き網も	血合あり
変更後	枯節 100%	鹿児島県指宿市	近海一本釣り(※)	血合ぬき

※時期によりどうしても近海ものが入手困難な場合は、南方もの一本釣りになります。

全量を枯節に、更に血合抜きにしたことで、より澄んだ上品な風味になっています。

「本格十倍出し」は、是非出しの良さが活きるお料理にお使いいただきたいと思います。約十倍に薄め、少しの塩とほんの数滴の薄口醤油で整えていただくだけで、素晴らしいお吸い物になります。

その他、外国料理への汎用性も広がったと感じています。鰹節の風味が立ち上ると、どうしても和風の印象を受けるので、外国料理には使いにくいものです。鰹節より昆布の味が主で上品さを増した「本格十倍出し」なら、西洋料理や中華料理にも違和感無くお使いいただけるとと思います。

お料理によっては、それほど上品な味でなくてよい場合もあります。その際は安価な姉妹品「標準十倍出し」（原材料は血合つき荒節が主）をお勧めします。鰹節の風味をより強くお感じになるとと思います。

【本格十倍出し】

原材料名：天然真昆布（北海道函館市川汲町）、鰹枯節（鹿児島県指宿市山川）、完全天日塩（高知県幡多郡黒潮町）

価格：従来通り