



リフォームかわら版

H.31年4月号

＜発行＞
株式会社TSUCHIDA
茨城県土浦市中村南4-1-18
TEL.029-896-3960
FAX.029-896-3961

手軽で便利なチューブ調味料は料理の幅が広がります！

からしやわさびがおなじみのチューブ調味料。今やさまざまな種類があり常備しておくで大助かりです。いろんなアレンジを楽しんでみましょう。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっとした役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「チューブ調味料の活用」です。
今や、おろししょうがやおろしにんにくはもちろん、大葉や梅肉、きざみパクチーなど、さまざまなタイプが出ています。変わり種では、アンチョビペーストや明太子、つぶあんも登場！すぐちよい足しのできるので、料理の幅も広がります。活用してみたいかがでしょうか？

定番のチューブ調味料を使いこなす！

おろししょうがは、うどんや卵かけごはんにちよい足しするだけで、さわやかな良いアクセントに。おろしにんにくは、炒めものやスープなど、料理を選ばないのも魅力です。即席ラーメンやカップ麺を食べるときにしょうがやんにくをプラスすれば、深みのある味になります。
梅肉やきざみ大葉は、納豆にちよい足しするのはもちろん、具材の準備が大変な手巻き寿司もこの2つがあれば、味の幅が広がりますね！ほかに手軽にきゅうりやじゃこの和え物に使ったり、チャーハンにのせるのもおすすめ。また、ゆでた鶏ささみに梅肉とゴマ、しょうゆ、みりんを合わせてもおいしいです。チーズと大葉を餃子の皮で包み、サッと揚げれば、おやつやおつまみにピッタリ！大葉は、冷やっこにのせたり、和風ハンバーグやつくねのアクセントにいかが？揚げたポテトに絡めてもおいしいですよ。



しょうがやんにくには餃子やマーボー豆腐など中華料理にも大活躍！

新種のチューブ調味料を楽しく使おう！

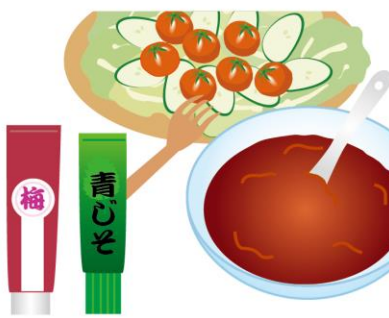
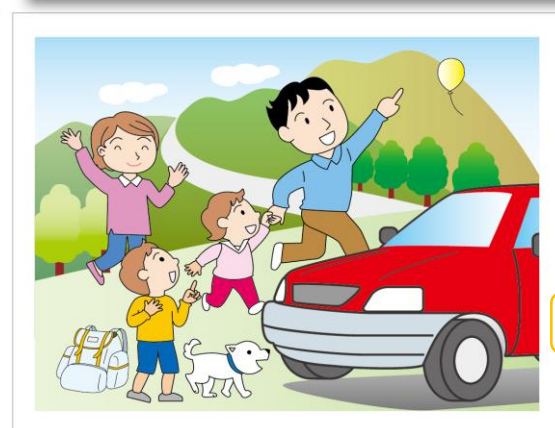
めんたいチューブもあるというの使えます。おにぎりの具にしても良いですし、ごはんの上に乗せて、のりなどと合わせてお茶漬けにしても良いですね。ポテトサラダに混ぜれば、また違った味わいが楽しめます。パスタにめんたいチューブとバター、マヨネーズ、お好みでしょうゆなどの調味料を入れて和えれば、ラクチン明太子パスタの完成！
数年前から人気が高まっているパクチーもチューブに。チャーハンや焼きそばに入れば一気にエスニックな味わいに！即席の塩ラーメンにちよい足しするのももちろん、あさりなどの海鮮やコンソメ、鶏ガラベースのスープの風味づけにもいいですね。



頭の体操！間違いさがしゲーム

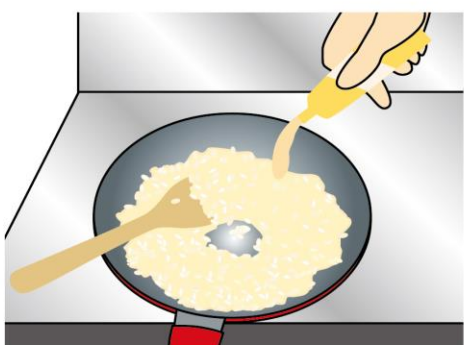
上下のイラストで違うところから箇所あります。さあ！チャレンジしてみてくださいね！

答えは裏を見てニヤー



梅肉や大葉は、白だしやサラダ油 or ごま油と合わせて自家製ドレッシングをつくるのも良いですよ！

アンチョビペーストは缶詰がおなじみですが、ちよい使いできるのがチューブの良いところ。マヨネーズにちよと混ぜれば、いろいろ使えます。パンに塗り、とろけるチーズを乗せてトーストすれば、食べごたえも充分！ワインにも合いそうですね。ポテトサラダに使っても良いですし、野菜スティックのディップにしても良いです。



食材やチューブ調味料、他の調味料の量はお好みで加減してくださいね！

つぶあんもあると便利ですよ！バニラアイスにちよとそえたり、バターを塗ったパンに、つぶあんを乗せれば簡単に小倉トーストが作れます。ホットケーキミックスと卵、牛乳で生地をつくり、つぶあんをはさめばどら焼き風に！お子さんと楽しみながらつくって食べるのも良いですね！

