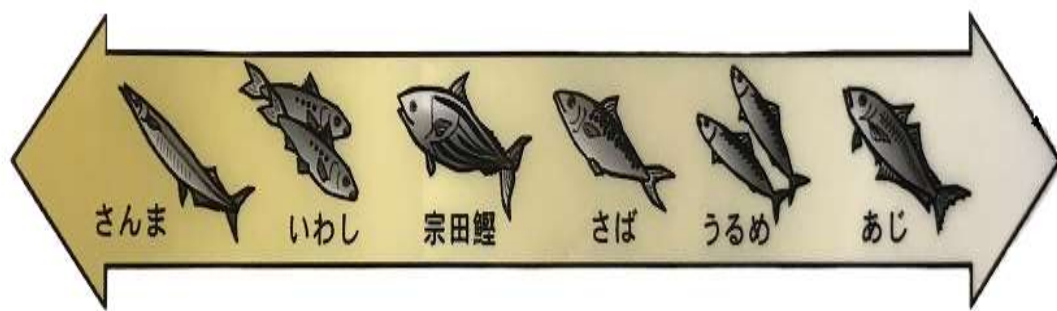


**かつお** 鰹節は0.1mm以下の薄削りから、0.3mm以上の厚削りまで、様々な厚さに削られ、厚みの違いによって出汁にも違いが出てくる。“花かつお”に代表される薄削りは短時間で出汁を抽出できるため、一般的に「香りがよく上品な」と表現される出汁をとることができ、味噌汁や吸い物など汁そのものを飲み干す料理に適している。厚削りは出汁取り専用の鰹節で長い時間をかけてじっくりと出汁を抽出する。長時間火にかけることによって香りは多少弱まるが、深みのある出汁をとることができる。薄削りと比べて水溶性の成分は同程度であるが、アミノ酸などのうまみ成分が2割程度多い。そばやうどんのつゆ、煮物など、比較的濃い味の料理に適している。

**まぐろ** まぐろの持つ上品な味わいは、コクもありながら主張しすぎないという特徴があります。ですので、どんなお料理も決して邪魔をしない出汁です。むしろ、よりよく引き立ててくれるので今まで食べていた素材もまた違った味わいにしてくれるのが魅力。なんとなく食べていたお料理も、変化させてくれるのが面白さです。

■ だしの特徴 お出しの旨味の幅が広がるからおいしいのです。

濃  
厚



ま あ  
ろ っ  
や さ  
か り