

こんなところバイ!

おすすめポイント

- 低農薬栽培などで内閣総理大臣賞を受賞した植木農園の大葉を使用
- 化学調味料、合成着色料無添加で大葉の色と風味を活かす
- 大分県産の規格外大葉とにんにくで作る地産の調味料



左から、大分県産大葉の大葉ごしょう40g525円、大葉ソース、九州産青ゆずの柚子ごしょう40g525円、国産生姜の生姜ごしょう40g525円。すべて県の生産者と加工者を結ぶ“おおいブランド”の製品

田中醤油店

☎0979-32-0041

【所在地】大分県中津市犬丸1661

【HP】<http://www.moromi.jp/>



編集部  
さとみんがゆく!!  
今号のこだわり  
産品



和の食材・大葉が  
色と香りそのままの  
洋風調味料に  
大分県中津市

大葉ソース100g735円。  
バジルを大葉に変えて  
作ったジェノベーゼ風ソ  
ース

## 大分県産 大葉ソース

和製ハーブの代表格が  
ジェノベーゼソースに!?

大葉は、東洋のハーブと呼ばれ、日本でも平安の昔から食されてきた健康効果の高い食材。香り成分に強い殺菌・防腐作用があり、食欲を増進させることから、調味料としても注目したい野菜です。

そんな大葉をジェノベーゼ風にしたのが大葉ソース。大分県産の大葉とにんにくを原料に、創業100年以上の調味料の老舗、田中醤油店が開発しました。大分県は、大分市の農家による大規模生産で、西日本一の出荷量を産出する大葉の一大産地。内閣総理大臣賞を受賞した植木農園の規格外の大葉を活かしたいと考えたのが、大葉ソース開発のきっかけです。

大葉は大きさと質がよくても生食用にはなりません。規格外の大葉は、ドレッシングなど加工品に使われますが、そのバリエーションは限られたものでした。せっかくなら見た目も味も大葉がイメージできる調味料を、と考えた田中醤油店社長の田中さんが、パスタのバジルソースを大葉で代用して試作。これはいけると開発に踏み切ったそうです。

大葉は刻むとすぐに色が変わり、

バジルよりも香りがとびやすいため、色と香りを活かした加工が大葉ソースの最大の難所。大葉の爽やかで繊細な風味をにんにくで消さない工夫も必要でした。手摘みから下処理までの時間を短くして色と香りを保ち、大葉とにんにくの配合バランスを見つかるまで何十回も試作。半年以上かけてレシピが完成しました。

「このソースを大葉商品開発のきっかけにしてほしい」と田中さん。体によく、日本人に馴染んだ食材のこれからの楽しみです。

大葉の色・香りを活かして  
イタリアンにアレンジ!

カロチン、カルシウムが豊富な大葉は、胃に優しく毎日でも食べたい食材。大葉ソースは、パスタやオムライス、カルパッチョに手軽に使えるのももちろん、トーストに塗って焼くと大葉が効いたガーリックトーストに! さつと鶏肉を炒めても美味しいです。今回は、ポテトのマッシュに大葉ソースを混ぜたミルフィーユ風サーモンポテトサラダと、リゾットを作りました。大葉の香りと色が華やかに食卓を飾ります。

