

## 大野醤油「ヤマト醤油」の使用例と料理別おすすめ銘柄

### <魚の煮付け>

大野醤油の甘口タイプは「旨口（あまくち）醤油」とも呼ばれ、関東のお醤油に比較して甘みがありますので、砂糖やみりんを使わずに煮付けを作ります。

（好適銘柄：老松、鶴、亀など）

#### 【作り方】

- 1 大野醤油 100ml：水 200ml の割合で合わせ調味料をつくり、鍋で軽く沸騰させる。
- 2 下処理をした魚を鍋に入れる（カレイや金目鯛など）。
- 3 蓋をして強火で加熱し、沸いたら中火に落とし、蓋をしたまま吹きこぼれないよう注意しながら約9分煮付ける。



### <お寿司>

大野醤油の甘口タイプは、塩カドがなく、程よい甘さと旨みを持ちます。この味わいは、金沢市民、北陸地域の嗜好に合わせて磨かれてきました。旨口醤油はそのままつけ醤油にぴったりです。

（好適銘柄：鶴甘、亀甘、ヤマト・寿司醤油 150ml）

一方、「煮切り」を作る際には、香り高い丸大豆醤油が好適です。

（好適銘柄：香る生（なま）醤油ひしほ）



### <醤油ラーメン>

大野醤油の中でも香りの良いタイプの丸大豆醤油がラーメンスープや麺の味わい、風味を活かすために好適です。

（好適銘柄：香る生（なま）醤油ひしほ、芳醇、ハラルヤマト醤油 450ml）

#### 【作り方】（一人前）

- 1 丼に大野醤油大さじ1～2を入れ、温めた鶏ガラスープ 180 cc と昆布鰹だし 180 cc で割る。
- 2 茹でて湯切りした麺を入れ、お好みの具材をトッピングする。
- 3 ごま油小さじ1を熱し、白髪ねぎにかけて香りを出す。



### <焼き豚>

大野醤油は、中華料理との相性も良いとご評価いただいています。タレに甘口タイプの大野醤油を使うとサリと仕上がりが、丸大豆醤油を使うと濃厚で香り高い仕上がりととなります。

（好適銘柄：老松、鶴 ←甘口タイプ | 丸大豆醤油→ 香る生（なま）醤油ひしほ、芳醇）

#### 【材料】

豚肩ロースまたはバラブロック 500g、長ねぎ（青い部分）1~2本、生姜1片、にんにく1片、大野醤油 100 cc、砂糖大さじ3~4

#### 【作り方】

- 1 鍋に肉と、肉が被るくらいの水、ねぎ、生姜、にんにくを入れ火にかける。沸騰したら弱火で30分~1時間茹でる。
- 2 フライパンに多めの油をひき、水気を切った肉を強火で全面焼く。余分な油をふき取り、砂糖と醤油を入れ半量まで煮詰めながら肉にからめる。
- 3 冷めたらポリ袋やジップロックに肉とタレを入れて冷蔵庫で
- 4 味をなじませる。

