祝!傘寿 美智子さま[79]陛下[80]へ「愛のレモンゼリー」感動秘話

ジェジュン[28]大粒の涙! ソウル㊙サイン会 騒然ハプニング

ビッグダディ[49] 自宅全焼また離婚 一家は「ネットカフェ難民」に!

独走3連弾 松 D- SO 岩

スクープ撮! 安藤美姫[26]嵐の略奪愛2日間

台風さなか、"婚約者あり"のスペインの貴公子[23]と自宅密会&情熱キッス

感涙 白馬に乗った氷川きよし[37]様

女性自身

"創造の翼"伸ばす

『アイカツ!』子育て術

秋笑

10月28日号
特別定価
400円
光文社

宝塚10周年 大地真央天使で詰綴に完了&美"保"幸傳エ

特集★安心を食べたい!

健康になりたいなら コンビニご飯 コレを選ぼう!

密着ルポ 挑戦し続けて日本を元気にする夫婦5組 リアル『マッサン』

綾瀬はるか[29]新しい自分

仲間由紀恵[34]結婚は…故郷沖縄「ユタの宣託」だった!

雅子さま[50]典子さん[26]のおかげ! 取り戻した「長男の嫁」の矜持

"ドラウマ"乗り越えた

VIVA美歯!! いい歯医者見分け方

(ご祝儀&香典新基準)

ノーベル物理学賞 中村修二さん[60]"学生結婚"妻のため捨てた「大手企業の内定」

稼ぎは年5億円! 女社長3人の"ぶっ飛び"金哲学

有名人「私が夢中な25品」 栗vs.芋 てっぱんスイーツ

スイーツ、パン、卵用… 進撃の地方発 超醤油

辰巳琢郎と山梨・長野 秋のワイン旅

日本各地発

風味、使い方から姿形まで、さまざまな変化を遂げて続々と！

進撃の超（スーパー）醤油

使いこなし！

撮影／原田 崇
料理・スタイリング／まちやまちほ
取材／HEAVEN

「醤油手帖」著者・醤油研究家の杉村啓さんに教えてもらいました

「卵かけご飯」専用醤油の大ヒットに端を発し、日本各地で工夫を凝らしたお醤油が続々登場！押し寄せる「おいしそう♥」な大進撃に人類は混乱の一途。こうなったら醤油界の調査兵団団長・杉村さんに相談するしかない！

7年ほど前に魚醤と出合い魅了されるうちに醤油にハマり、醤油研究家に。自費出版した『醤油手帖』が話題となり、今年河出書房より刊行。自宅には200本あまりの醤油がそろう！

おすすめ超醤油！

福岡県発

バルサミコ酢に
にんにくの香りが
たっぷり効いた
極ウマ濃厚醤油で

バルサミコ酢の吟上醤油

イタリア・モデナ産
15～25年物のバル
ミコ酢と福岡県産醤油
香味野菜を使用。や
しい酸味とほどよい
味のとろっとした醤油
200ml ¥800（福萬
油☎092-718-0588

【作り方】
❶フライパンに油大さじ1を熱し、鶏肉を皮目が下になるように入れ、中火で両面をこんがり焼く。
❷バルサミコ酢の吟上醤油をまわし入れ、肉の両面にからめたらできあがり。

たとえば…

からめるだけで絶妙な甘辛照り焼きのメインディッシュが完成！

鶏肉のソテー
バルサミコ風味
【材料（2～3人分）】
鶏もも肉…400g程度
バルサミコ酢の
吟上醤油…大さじ2

ほかにもこんな活用法！

イタリアンやフレンチとの相性がいい醤油。写真のトマトとモッツァレラチーズを使ったサラダや、豚肉をこの醤油に漬け込んだソテーもおすすめ。魚のフライ、野菜のマリネにも最適です。

※特に掲載のない限り、価格は税別です。

スイーツ醤油好相性編

少し酢や味噌が入ったコクのある甘さが特徴。新感覚のお醤油です

熊本県発 スウィーツ専用醤油

アイスやプリン、ケーキが、この醤油をかけるだけで和風スウィーツに変身。みたらし団子のたれのような味で焼き餅とも相性抜群。100ml ￥400（橋本醤油☎0120-81-1592）

ワインのおともの定番、いちじく&生ハムにスウィーツ専用醤油を少量垂らせば、塩気も甘味も引き立つ。おしゃれなオードブル「いちじくと生ハムのスウィーツ専用醤油あえ」が完成。

りんご果汁がたっぷり！意外なものにかけると思わぬ美味

福岡県発 パンかけ醤油

1850年創業、宗像市の老舗醤油店のりんご果汁入り甘辛醤油だれ。食パンや餅、アイスクリーム、フルーツなどに。150ml ￥380（ナカマル醤油醸造元☎0940-62-0003）

プレーンヨーグルトにかけるとチーズケーキ味に、豆腐にかけるとプリン風味に！　牛乳に入れるとコーヒー牛乳風に、パンにかけるとみたらし団子風、トマトにかけると煮物風に。

あまおう果汁がたっぷり入ったまるで和風メープルシロップ！

福岡県発 パンにかけるスイーツ醤油

バタートーストに、この醤油をかけるだけでまるで和風スイーツ。いつものパンがぐっとおいしくなります。バターに合うように造られた醤油。120ml ￥500（福萬醤油☎092-718-0588）

パンだけでなく、ホットケーキとも相性抜群です。ホットケーキにたっぷりとバターを塗って、メープルシロップの代わりにこの醤油をかけて。クロワッサンやアイスクリームとの相性も◎。

市販のラーメンにちょい足しでプロ級に

北海道発 甘えび魚醤油 雅

北海道で水揚げされた新鮮な甘エビを使用。米こうじと塩だけでじっくり100日熟成発酵。エビの香ばしさが香るクセの少ない魚醤。75g ￥1,000（小樽海洋水産☎0134-33-6323）

甘エビのうま味がたっぷりで、料理の隠し味に大活躍で

煮魚、ス
腐、炒め
ンバーグ

ラーメン
ちょい足し魚醤
【材料（1人分）】
生ラーメン…1玉
付属のスープのもと…1袋
チンゲン菜…1株
卵…1個
甘えび魚醤油　雅…少々

【作り方】
①チンゲン菜とラーメンをゆでる。
②沸騰した湯（袋に記載の分量）に付属のスープのもとを入れる。
③②に甘
入れ、溶
④器にラ
入れチン
付ける。

国産丸大豆を使用した本醸造醤油に、かつおだしと唐辛子の辛味がしっかり効いたうま辛醤油。料理の辛味付けにサッと使えて便利。150ml ￥500（倉敷鉱泉☎0120-21-6020）

超辛口。うま味と辛味がガッツリ響く

担々肉そぼろのうま辛味をまとめ上げる

担々そうめん
【材料（2人分）】
そうめん……2把
豚ひき肉……80g
にんにくみじん切り……1片以上
にらみじん切り……3本分
唐辛子しょうゆ……小さじ2
豆板醤……小さじ1
（辛いのが好きな人は多めに）
豆鼓醤……小さじ1〜2
みりん……小さじ2
花さんしょう……適量
ごま油……適量
みょうが…2個
※豆鼓醤と花さんしょうはなければ入れなくてもOK。

【作り方】
①そうめんをゆでる。ゆでたら氷水でしめる。
②ごま油をフライパンにひいて、にんにく、豆板醤、豆鼓醤を炒める。
③香りが出てきたら豚ひき肉を加え、次ににらを加えて炒める。
④唐辛
んを加え
で辛味を
⑤水分が
なるまで
器にそう
り、刻ん
える。

豆腐や焼
ーズや味
料に混ぜ

スパイシー系

スパイシーしょうゆ

醤油にあのタバスコをプラス!
ホット&スパイシーな風味に

醸造醤油にタバスコブランドのペパーソースほどよくブレンド。和から中華、洋食までらゆる料理に。塩分えめもポイント。15ml ￥180(正田醤油i0120-014-247)

群馬県発

島唐辛子醤油

三宅島産の島唐辛子を使った
自然な辛味が食欲をそそる一本

自然な甘みの再仕込み醤油に島唐辛子を漬け込みました。ボトルにも唐辛子が丸ごと入っています。刺身、チャーハンなどに。150ml ￥500(松本醤油商店☎049-224-2122)

埼玉県発

しびれ醤油

沖縄の淡白な魚が味わい深くなる
花椒入りのピリッとした醤油

たまり醤油に米酢、花椒油、花椒粉をブレンド。ピリッとしたしびれがクセに。刺身や焼き魚に、麻婆豆腐などの隠し味にも。125g ￥556(糸満漁民食堂☎098-992-7277)

沖縄県発

ハバネロうま辛醤油

京都産のハバネロ果実を
使用した辛党垂涎の一品!

国内産白大豆と小麦使用の濃口醤油とハバネロ果実を独自製法で仕上げた激辛醤油。ハバネロの風味と辛味、醤油のコクが絶品。150ml ￥667(篠ファーム☎0771-26-0811)

京都府発

スイーツ系

アイスクリームにかける醤油

抑えた甘さで、お手ごろアイスが
リッチな味に変身すると大評判

和のアイスがあっていいのでは! そんな発想から誕生。アイスがキャラメルやみたらし味に。たまり醤油ベースなので親子丼の隠し味にも◎。70ml ￥381(山川醸造☎058-231-0951)

岐阜県発

ヨーグルトにかけるお醤油

醤油の塩味がヨーグルトのうま味
をさらにアップする新感覚ソース

湯田牛乳公社と共同開発したりんご果汁入りデザート醤油。バニラアイスが塩バニラ風に、ホットケーキやパンにも合う多才な醤油。70ml ￥430(佐々長醸造☎0120-18-3310)

岩手県発

卵系

だし屋のたまごかけご飯のたれ

だし醤油として目玉焼きやサラダ
にも幅広く使えるまろやか醤油

添加物を一切使用していない上質天然素材のだしで有名な京都のおだし店。かつお節と昆布の上品さが醤油をやさしい味に。125ml ￥500(京都おだしのうね乃☎0120-821-218)

京都府発

おはよう たまごしょうゆ

卵かけご飯はもちろん、おひたしや
納豆に、料理の隠し味にも◎

創業90年の醸造所が造った卵かけ醤油。本醸造の濃口醤油に地元島根県産しいたけと、利尻昆布でうま味をプラス。200ml ￥314(垣崎醤油店☎0120-141-639)

島根県発

変身系

舞妓さんの泡醤油

プロの料理人も大絶賛!
おもてなし料理にも最適な泡状

京都府発

に水を加えて泡立て、冷蔵庫で冷やす。簡単にふわふわ新感覚泡醤油が完すし、ステーキ、サラダ、パスタに。105袋 ￥1,000(京の舞妓さん本舗☎-6534-7486)

かめびしソイソルト 三年醸造

料理にパラパラ振りかけて!
フリーズドライ製法の新形状醤油

香川県発

料理にしっかりかけても塩辛すぎず、醤油のうま味がふんわり。うすくち、オニオン&にんにくなどフレーバータイプもあり。100ml ￥1,390(かめびし屋☎0120-1753-25)

塩分0%仕込み醤油 ソイゼロ

塩分を気にせず醤油風味が楽しめる
醤油のうま味で食がすすむ

福岡県発

塩分が気になる方へ。食塩無添加の天然醤油。スプレータイプなのでワンプシュ0.1mlで減塩エコ。本醸造醤油のスプレータイプもあり。80ml ￥800(福萬醤油☎092-718-0588)

そら豆醤油

アレルギーに悩んでいる人に朗報!
そら豆と塩だけで造った醤油風調味料

香川県発

アレルゲンの小麦や大豆を含むアレルギー表示対象27品目の食品一切不使用。本醸造濃口醤油と比べても遜色なく、醤油味を楽しめる。500ml ￥1,000(高橋商店☎0879-82-1101)