

和高スパイス交流会

② 和高スパイスさんはいろいろなスパイスを扱っているのね。

国産原料のものもありますよ。

① わーっ！ 和風カレー！

インド風カレースパイスセットでカレーを作りました！

レシビとおりでうまくなってきたわ

おーい！ サラッと食していいよ！

小麦粉の入ったカレールーからね

みるちゃん 柳澤桂子さん(まち日野)

しるくの
「そうだったのか！」
生活クラブ

本物のわさびの
爽やかな風味

まんが・おぐらみどり

保存料など添加物や副原料を極力減らしています。

だから開封前から「冷蔵保存」なのね！

④ 和高スパイスの『おろし本わさびチューブ』

主原料は国産の本わさびだけ！

砂糖や塩、なたね油は提携生産者のものを使用

市販品では... 主原料に (ホースラディッシュ) 西洋わさびも使用したものが多いです。

③ 無農薬、無化学肥料で栽培された、国産のスパイスもあります。

国産唐辛子

やさか共同農場産 原料使用

冷凍おろししょうが

冷凍国産からし

なかでもわさびは超オススメ！

何が違うの？

なるほど、風味が全然違うのね

えー そうだったんだ！

市販品では... 主原料に (ホースラディッシュ) 西洋わさびも使用したものが多いです。

なかでもわさびは超オススメ！

何が違うの？

⑥ わさび本来の爽やかな香味を味わってほしいから、醤油に溶かすぜび！直接お刺身やかまぼこにつけて食べてみて！

本物のわさびを

お茶漬け

お刺身

かまぼこ

⑤ おすすめの自信作!! 『冷凍おろしわさび』

少量ずつのミニパック

おろしたて! 本わさび100%!

原料は岩手県産と長野県産の本わさびだけを使用!

共同購入じゃないと入手が難しいかもね

これ！ 夫が大好きなの！

へえー おいしいだね

冷凍で届くんだね

どれでも同じじゃない「わさび」の風味

市販のチューブわさびに多く使われるのがホースラディッシュです。ホースラディッシュは強い辛みが特徴で、輸入品も国産品もあり、ステーキなどの薬味にも使われます。また、消費材の冷凍わさびは、おろしたての本わさびのみをパックに詰めたフレッシュな味わいです。

取材中、和高スパイス(株)さんがさらにおすすめていた消費材は、「おろししょうが・チューブ」と「冷凍おろししょうが」。「しょうがの繊維まで味わえるから、ぜひお試しください」とのことでした。

「eくらぶ」からも消費材情報を検索できます!

