

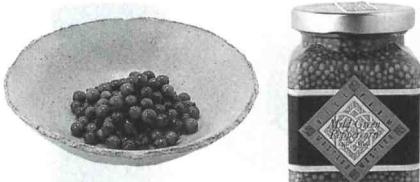
暮らしの中の冒険は、まず
調味料を変えることから。

森田昭一郎さん

もりた・しょういちろう 「平翠軒」店主



岡山・倉敷市「森田酒造」の三代目。酒造りの傍ら、食
材約1000種を扱う平翠軒を開店。森田さん自身が
全国を歩き回り、その土地との知恵が育む、風土に
根ざした商品を多数、取り扱っている。



ヒルファーム マイルドグリーンペッパーコーン ナツツのような味わいでワインのあてにも。

オーストラリア・タスマニア産の大粒のマスター
ド。グリーンペッパー入りで香りがよく、肉や野
菜の味を引き立てる。酸味が少ないので、ワイン
のあてとして、そのまま食べても。「口いっぱいに
エキゾチックな味が広がります」。180g 1,260円。



魚醤。
使って。

と塩だけを使つ
タリア・ナボリ
はアンチョビペ
バスタソースや
隠し味に使うと、
立つ。魚の煮つ
と魚の甘味が増
ンチョビペース
100ml 1,885円。



ほどの辛さがやみつきに。

子の佃煮。辛いもの好きの森田さ
ほど辛い唐辛子はない」と言わせた
細かく刻んだひとかけを鍋のつけ
ると絶妙の辛味に。汗をかきつつ、
こと請け合い。35g 1,197円。

スーパーや百貨店では扱わない地
方の小さなメーカー、あるいは個人
生産者が作る調味料や加工品を扱う
『平翠軒』。そこの人気商品のひとつ
に、山形の老舗醤油店が作る万能調
味料「あけがらし」がある。

「米こうじやからし、醤油、唐辛子、
三温糖に麻の実を混ぜたもので、炊
きたてのごはんに合うし、野菜につ
けても美味。これは代々、長男の嫁
にしか伝えない秘伝の味だそうです。
なんでも従業員が帰った8時すぎか
ら、奥の間で大女将が若女将にこつ
こつと教えたのです。」



原次郎左衛門
鮎魚醤

川魚特有の香りと透明感が
野菜の味を引き立てる。

大分の醤油店まるはら製の、鮎と
天然塩だけで造られた醤油。いか
やいわし、さばなどで造られた魚
醤と違って、川魚の鮎は生臭さが
なく、透明感のある味が特徴。野
菜など素材の味を引き立て、深み
のある味に仕上げる。「味噌汁に
数滴たらすだけ驚くほどおいしくなるから不思議」。115ml 840円。

そり教えるそうですよ……
森田さんはどんな人がどんな思い
で作っているかを熱く語ってくれる。
エピソードを聞くうちに、実際に味
わってみたくなるから不思議だ。こ
の「あけがらし」は今は5ヶ月待ち。

他にも、最近のヒット商品「ちり
めんドレッシング」は、広島・福山
のおばんざい屋さんが、ちりめんと
にんにく、醤油、オリーブオイル等
で作ったドレッシング。

「野菜サラダや豆腐にかけてもおい
しいし、鴨のコンフィにも合う。で
す。
身が、いろいろな食べ方で試し、食
べ方のアドバイスまでしてくれる。

も、どういうわけか焼き肉にかけて
もおいしくない。不思議ですね」

新しい商品を置く前に森田さん自

身が、いろいろな食べ方で試し、食
べ方のアドバイスまでしてくれる。
「平翠軒のコンセプトは、『暮らし
の中の冒険』です。素材そのものの
味はそれほど変わらないけれど、調
味料を変えるだけで新しいおいしさ
に出会えるかもしれない。大量生産
の味に満足するのではなく、いろい
ろな調味料にトライして、味の冒険
を楽しむことをお薦めしたいですね」



味違う奥行き
の濃縮果汁。

加えていない、ぶ
だけを濃縮したぶど
料理などに数滴、
ワインとは一味違
ドレッシングに数
味が良くなります。「他
一ムやフルーツ、
えると、バツグン
」。60ml 525円。



大輪
ビバ・ガーリック
香り高い青森産にんにく使用のオイル。

にんにくを細かく刻み、じっくり炊いたガーリック
オイル。青森産のにんにくだけを使用。香りは強
烈だが、後に残らないので昼食に使っても安心な
万能調味料。「肉にまぶして漬け込んでおくと、風
味がよく、肉が柔らかくなります」。130g 987円。



ばおいしい野菜スープに。

り、玉ねぎ、パセリ、ウイキョウ
えて、ことこと煮詰めた野菜のエ
ブイヨン。野菜のシチューや煮物
い。「お湯で溶かせば、おいしい野
ます」。イタリア産。200g 1,260円。

山田製油
ビリッとくるぜ
ごまらあ油

唐辛子の辛味と胡麻油の
風味が絶妙のバランス。

辛味の強い島唐辛子を手搾りの
胡麻油と合わせた、辛味と風味
のバランスが絶妙のラー油。島
唐辛子が丸ごと1本、瓶の中に
入っているのも、いかにも辛そ
う。「餃子はもちろん、これで
作ったペペロンチーノの味も絶
品。貝類と合わせてもおいしい
ですよ」。60g 525円。



ここで紹介した商品はすべて平翠軒で購入でき
る。「もちろん全国発送もします。1個でもかま
いません。気になるものがあったら、お気軽に」。
岡山県倉敷市本町8-8 ☎010-334833 FAX
086-424-0088 ☎10時~18時 休日曜
<http://www.heiseiken.co.jp>



山一醤油製造所

あけがらし

白身の刺身にくるんだり、野菜スティックに。

山形の老舗の醤油店に代々、伝わる仕込みからしこうじ。米こうじ、からし、醤油、唐辛子、三温糖、麻の実を原料に作るレシピは一代に一人、長男の嫁にしか伝わらない秘伝の味。「温かいごはんにのせても、季節の野菜や豆腐に添えてもおいしいですよ」。140g 714円。



山一醤油製造所

超代

45年以上、生き続いている味噌の王者。

もってせいぜい5年といわれる味噌だが、これは昭和38年に古杉桶に仕込んだ味噌。「まだ生きていたんですね！」。微生物界の不思議といわれるこの味噌、ふだん使いの味噌に少し加えるだけで深い味になる。味噌の調味料といわれるゆえんだ。150g 2,257円。



ガネッシュ

カレースパイス マイルド

19種類のスパイスを調合した本格派。

仙台の紅茶屋さんが年2回、訪れるインドで、紅茶と一緒に仕入れてくる香辛料19種類を使った本格的カレースパイス。「温かいごはんに混ぜるだけでおいしいドライカレーができます。プロ顔負けの絶品カレーが作れますよ」。純カレー100gとクミン種子10g 1,365円。

うね乃

だし屋の白だし

京都の料理屋さんが絶賛。

いい材料だけを使った白だし。

天然利尻昆布、薩摩産鰹節、大分産椎茸を使つただし汁を白たまりで味つけ。約9倍に希釀して、お吸い物やスープに、約6倍に希釀すれば炊き込みごはん、出し巻き卵、茶碗蒸しに。そのまま酢の物や浅漬け、パスタに。「和洋中を問わず、あらゆる料理に使えます」。360ml 1,365円。



シャトー・ベラール
セル・デ・ヴァン
メルロー

ワインの風味が食欲を誘う
マイルドな調味塩。

「輸送船が難破し、船底のワインと塩が混ざり合って生まれたという、珍しいストーリーの調味塩です」。シャトー・ベラールのワインとイル・ド・レ島の天日塩、天然の香辛料で作られる。肉料理にはミルで挽いて、ドレッシングにはそのまま使う。ほのかなワインの香り。70g 1,365円。



MARICHA

ペペ・ヴエルデ

フレッシュな緑胡椒の香りを楽しむ。

マレーシアのサラワク州で収穫した最高品種の緑胡椒をフレッシュなまま塩水に浸アで瓶詰めにしたもの。「焼き魚のアクセリ、サラダにトッピングしてフレッシュな。そのまま食べてもうまいです」。100g

いずみ

隠れ里の柚子こしょう

辛さ、香りとも絶品の黄色の唐辛子を使用。

平家の落人の里といわれる熊本・五家荘で作られ、門外不出とされた珍しい一品。「唐辛子の中でも辛味、香りが強い幻の黄色の唐辛子を使用した黄色の柚子胡椒は香りがいいので、ふぐ鍋のたれに使ったり、刺身やそばの薬味としても重宝します」。50g 735円。



倉敷鉱泉

塩ポン酢

香りがよく、食べ物を
きれいに見せる白いポン酢。

瀬戸内の海塩をベースに、高知産のゆず、徳島産のすだちをふんだんに使った白いポン酢。「食べ物がよりおいしそうに見えると好評です」。鍋のだしはもちろんのこと、焼き魚や干物に使ったり、ドレッシングとしてサラダにかけてもおいしい。「何にでも合うので、重宝します」。360ml 630円。

奥村眞智子さんの
手作り天日塩
きらり

天使の羽のような軽さと甘さ。
野菜との相性がバツグン。

「福島県相馬郡に住む奥村眞智子さんがたたひとりで気の遠くなるような時間をかけて丹精込めて作る天日塩です」。「天使の羽」とも呼ばれる雪のように軽く甘い塩は、野菜との相性がバツグン。ミネラル分も豊富。そのまま野菜にかけて召し上がり。150g 630円。



灯火(ともしび)

特製辣油

こちらもパンチが効いている辛~いラー

長崎で評判の料理屋『灯火』特製。「ご主人は台湾国籍で、お料理教室も開いています種油、一味唐辛子、黒胡麻だけで作る本格味噌汁や焼き肉のたれ、チャーハンなどおっべり使えるお得サイズもうれしい。200g



マルピーギ

ホワイトバルサミコ

プレリバート

魚介類や野菜の旨味を引き出す
5年熟成の白いバルサミコ酢。

イタリア・モデナ特産の白ブドウ(トレッビアーノ)を原料に5年間、木樽に寝かせて造られる白いバルサミコ酢。白ワインを思わせるフルーティな甘酸っぱさが魚介類や野菜の旨味を引き出す。「この白いバルサミコ酢で作るピクルスは絶品ですよ」。250g 3,885円。

木むら

瀬戸内海走島産ちりめんドレッシング
アンチョビ? いいえ、ちりめんの味です。

広島県福山市の小さなおばんざい屋さんが作る新しいタイプの万能ドレッシング。材料は広島産のちりめんと青森産のにんにく、それにエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルと醤油、たかの爪。「サラダにかけてもいいし、パスタソースにも使えます」。180g 756円。