

## やさしい甘さがうれしい 話題のヘルシー甘味料

### アガベシロップ

緩やかに血糖値を上げる低GI食品として注目されているヘルシーな甘味料。

330g 900円 ㊟アルマテラ ☎03-3402-5940



ココがワザあり!

身体にいいという理由で砂糖のかわりに使っています。シロップ状で料理にも使いやすく、少量でしっかり甘さががえます(堤さん)



まるやかな味わいと  
使いやすいサイズも◎

### エキストラ アセト・バルサミコ

トレビアーノ種のぶどう果汁を煮つめ、木樽で熟成させる伝統製法のバルサミコ酢。「100mlの小瓶が使い勝手よく、値段も手ごろなのに美味しい。しょうゆとあわせて、きのこやナスのマリネなどに使ってます」(八木さん)

100ml 450円/マツエッティ  
㊟三菱食品 ☎03-3767-6556

# その他

## かき本来のうまみで オールマイティーに活躍

### 牡蠣味調味料

広島産かき(冷凍)の身を、丸ごとすりつぶして作った無添加のオイスターソース。「かきのうまみが生かされていて、原材料も安心。中華料理だけでなく和食の炒め物にも使えます」(伯母さん)

230g 315円  
㊟生活クラブ連合会 <http://seikatsuclub.coop>



## 使いきりサイズが便利な 濃厚トマトペースト

### トマトペーストミニパック

甘みのある完熟トマトを裏ごしし、約6倍に濃縮。「ホールトマトを濃縮した感じで、カレーなど煮込み料理に入れるとおいしく仕上がります。1袋で大さじ1の量になっているのも便利です」(石澤さん)

18g×6袋入り155円前後  
㊟カゴメ ☎0120-401-831



## 伝説の家政婦が太鼓判!

コレさえあれば、味が決まる!  
予約がとれない伝説の家政婦がハマっている調味料を大公開。



makoさん



Kotoさん

伝説の家政婦

## ひとふり切でシェフの味 お手製料理の幅も広がる

### ジェーン・クレイジーソルト

岩塩とハーブをブレンドした、アメリカ生まれの万能調味料。「肉、魚料理はもちろん、卵料理やサラダ、スープなど、ひとふりでたちまち一流シェフの味に仕上がります」(Kotoさん)

113g 627円  
㊟日本緑茶センター  
☎0120-821-561



## シンプルな食材でも 手軽に本格中華が完成 化学調味料無添加 味玉<ウエイユ>

鶏と豚骨エキスをベースに、香味野菜と香辛料をバランスよくブレンドした万能調味料。「炒め物など、食材がそろってなくてもおいしくできあがります。ナムルなどおいしい味ができますよ」(Kotoさん)

150g 475円  
㊟ユウキ食品 ☎0120-69-5321



## 美味しいが安定の 本格だし 中身やだしガラも使える 茅乃舎だし

焼きあご、真昆布、かつお節、うるめいわしを粉末にしてパックに詰めた本格和風だし。「おいしく仕上がりに、化学調味料、保存料無添加。中身をそのまま炒め物、だしガラをあえ物に使ったりも」(Kotoさん)

8g×30袋入り 1800円  
㊟久原本家 ☎0120-84-4000



大好評発売中!

家事代行マッチングサービス・タスカジに所属。「伝説の家政婦」としてテレビなどで話題の作り置きプロたちの公式レシピ本。917円/弊社刊



辛すぎず酸味もほどよく料理のアクセントに  
オリジナル デスソース  
辛さの中にも、スモークキーでフルーティーなテイストがあるデスソース。「意外に辛すぎず使いやすいです。パスタやサルサ、焼いた肉や魚、から揚げや魚のフライにかけてもおいしい!」(makoさん)

150ml 720円/ブレアーズ(株)給商 ☎03-3225-1161