



有機アガベシロップ ゴールド 330g

価格 980円

◎イデアプロモーション

<http://agave-jp.com> ☎ 03-3402-5940

全国有名百貨店、輸入食品店にて取り扱い。ご注文金額 2,000円以上で送料無料。

食

天然シロップ

私は料理には砂糖を使わない。生まれ育った東京の味付けは、醤油と砂糖の甘塩っぱい味付けなのだ。その両方の濃さが、だんだん苦手になってきた。たまに老夫婦がやっているお総菜屋さんを見かけると、ついお総菜を買ってしまう。食べると「ああ、懐かしい」と感激するけれど、自分の味付けとは違うのだ。

アガベシロップは、竜舌蘭科のブルーアガベという植物から採取されたものであるという。これまではメープルシロップを使っていたのだけれど、それよりもずっと甘みが淡泊でさらっとしている。いちばん便利に使っているのは、好物の「ぬた」を作るときだ。酢味噌を本格的に作るには、火を通して冷ましてたりしなくてはいけないけれど、私は甘めの白味噌にアップルビネガーを加え、甘みが足りなかつたら、アガベシロップを入れて、かきまぜるだけで簡単酢味噌ということにしている。甘みがやわらかく、どんな物に使っても主張しないので、いい脇役になっている。