



20g×2袋 ￥890

いよいよ、先月号でお知らせした、まほろばオリジナル天然だし MIX『イイお嫁さんの素』が、正式に新発売になりました。（詳しくは、先月に発行した「『イイお嫁さんの素』四方山話」をご参照ください。）

先回の内容を、少々変えました。
日高昆布を少なくし、道東歯舞沖の「あつば根昆布」を加えた上で、量を多くした結果、風味が一段と増し、香り豊かに、味わいが濃く出るようになりました。

ローフードの思想、酵素を殺さない 48 度以下の乾燥機ディハイドレーター「sedona」で各素材を最終乾燥をして粉にします。
この微粉末にするのが、またまた時間を要する作

かけて美味しい、
そのまんま
最後のふりかけ、
「イイお嫁さんの素」

新発売！

まほろばだより
No.3931 14-92 7/4

業で、その結果、ソフテリアの大和八千代さんが、ほぼ 5 日間かけて最大量 50p しか仕上げる事が出来ません。原料も高く、手間のかかる商品ですので、お値段の方はご理解ください。

増量剤、化学調味料、添加物、発酵調味液など余計なものを一切入れていない、純粋に天然材料だけです。大切に大切にお使いください。



●昆布のグルタミン酸は 80℃ で蛋白凝固を起こすため、60℃ のお湯で 1 時間抽出すれば、グルタミン酸も 30% も多く取れるようになります。熱湯にダシを入れずに、低い温度から入れて徐々に温度を上げてゆくとよいです。水は硬度 60 以下のものがよいとされますが、エリクサー水は抽出効果が抜群なため、より濃厚なうま味成分を引き出します。

●昆布のグルタミン酸とカツヲ節のイノシン酸の相乗効果でうま味が 8 倍高まります。

●椎茸のうま味はグアニル酸で、昆布との相乗効果により、うま味が 16 倍となります。
この掛け算が、無限の味の深みと高みを加えるのです。

古今東西において、これほどの質と量の素材が組み合わさった例は歴史的に有り得なかったと思います。

同じ、昆布、カツヲ、椎茸群ですが、その味わいの深さは例えようがありません。お互いが織り成すハーモニーは複雑で繊細、和食ダシの極みと自負するものです。栄養素も多種多様で、あの UMAMI 成分の絡み合うアミノ酸群は海を覆うような感動です。

先日、この名の名付け親。大貫妙子さんが見えられ、この完成を「すごく嬉しい！」と喜んで戴きました。
まほろばが自信をもって世に送り出す天然 MIX だしを、ご賞味くださいませ。

まほろば主人

社長の BLOG

●私は誰でしょう？
6 月 25 日

「私は誰でしょう？」

「ハイ、私は『イイお嫁さんの素』でした！！」

命名者、大貫妙子さんが今日店されて、「イイお嫁さんの素」発売を飲んで下さいました。
ついでに、コマーシャル用写真まで OK して下さい。下さって、幸せなスタートを飾ることが出来ました。
何から何まで、ありがとうございました。



一品に無数のアミノ酸がありますが、代表的なものを！

昆布	あつば根昆布	グルタミン酸
	日高昆布	〃
	歯舞昆布	〃
	羅臼昆布	〃
	利尻昆布	〃
	がごめ根昆布	〃
椎茸	しいたけ 香信	グアニル酸
	どんこ	〃
鰹	本枯れ鰹 粉末	イノシン酸
	鰹荒節	〃
	宗田鰹(寒目近)	〃
魚	するめ 足無し	9 種類アミノ酸
貝柱	割れ干し貝柱	タウリン、コハク、イソシン酸
えび	生素干し沖あみ蝦	ベタイン
海苔	佐呂間湖・無酸処理	グルタミン、イソシン、グアニル、アデニル酸
魚	あご 煮干	イノシン酸
	鯛煮干	〃
	鮭削り	〃
	あじ節	〃
	うるめ削り	〃
	さんま節	〃
	さば節	〃
	まぐろ節厚削り	〃
	七五三塩	各種ミネラル
	その他アミノ酸群	イソロイシン、ロイシン、バリン、メチオニン、フェニルアラニン、トレオニン、ヒスチジン、トリプトファン、リジン、アルギニン、アラニン、プロリン