



暮らしの中に和魂洋才
を

SPECIAL WORKSHOP
『和の味覚を楽しむ』
日本酒と出汁のセミナー

5.10 fri 40 min
12:00 開講
1 Lesson ¥2,500
（送料 ¥400 別途）

SAVE JAPAN WEEK

講師：早川 由紀 (山やわのやま)
【食環境コーディネーター】

日本酒と出汁の素晴らしい組み合わせを通じて、日本の伝統的な味覚を探求します。日本酒と出汁の基本的な知識を学び、地域ごとの食文化の違いを理解し、日本酒と出汁の試飲試飲を通して味覚を磨く機会を体験します！

『和の味覚を楽しむ』

日本酒と出汁のセミナー

日本酒学講師 早川由紀

ワークショップの流れ

1

日本酒と出汁の基礎知識

日本酒の種類と特徴 / 出汁の種類と特徴

2

旨みの相乗効果

異なる旨みの組み合わせ

3

日本酒と出汁の組み合わせ

料理における出汁 / 日本酒の出汁割

4

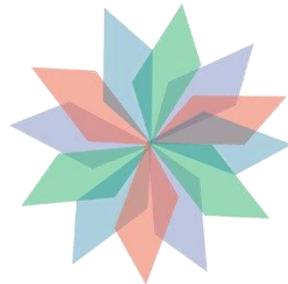
日本酒と出汁のテイスティング

試飲と質疑応答



出汁の基礎知識

種類と特徴





出汁とは



出汁とは

鰹節や煮干しや昆布などの食材を煮込んだ、うまみ成分を含んだ液体。





KONMBU Dashi

















出汁の種類と楽しみ方



鰹節出汁
イノシン酸



昆布出汁
グルタミン酸



かつおと昆布の合わせ出汁
鰹節の動物性のうまみと昆布の植物性のうまみが相乗効果を生み、別々より8倍うまみを感じる



野菜出汁



煮干し出汁
イノシン酸



椎茸出汁
グアニル酸

出汁の種類と楽しみ方

The infographic is divided into two main sections by a vertical red line. The left section, titled 'アミノ酸' (Amino Acids), features a green bottle of '日本酒' (Japanese Sake) and a wooden box. It lists 'グルタミン酸' (Glutamic Acid) and includes illustrations of a green leafy vegetable and a red tomato. The right section, titled '核酸' (Nucleic Acids), features illustrations of mushrooms and fish. It lists 'グアニル酸' (Guanylic Acid) and 'イノシン酸' (Inosinic Acid). A red 'X' is placed over the vertical line, and a red double horizontal line is placed over the '核酸' title. On the far right, vertical text reads '旨味の相乗効果' (Synergistic effect of umami).

アミノ酸

グルタミン酸

日本酒

味馴染みがいい

核酸

グアニル酸

イノシン酸

旨味の相乗効果

出汁の原料と含まれる成分

グルタミン酸

 こんぶ(200~3400)	 チーズ(180~2220)	 白菜(40~100)	 トマト(100~250)
 アスパラガス(30~50)	 ブロッコリー(30~60)	 玉ねぎ(20~50)	 醤油(400~1700)
			 みそ(100~700)

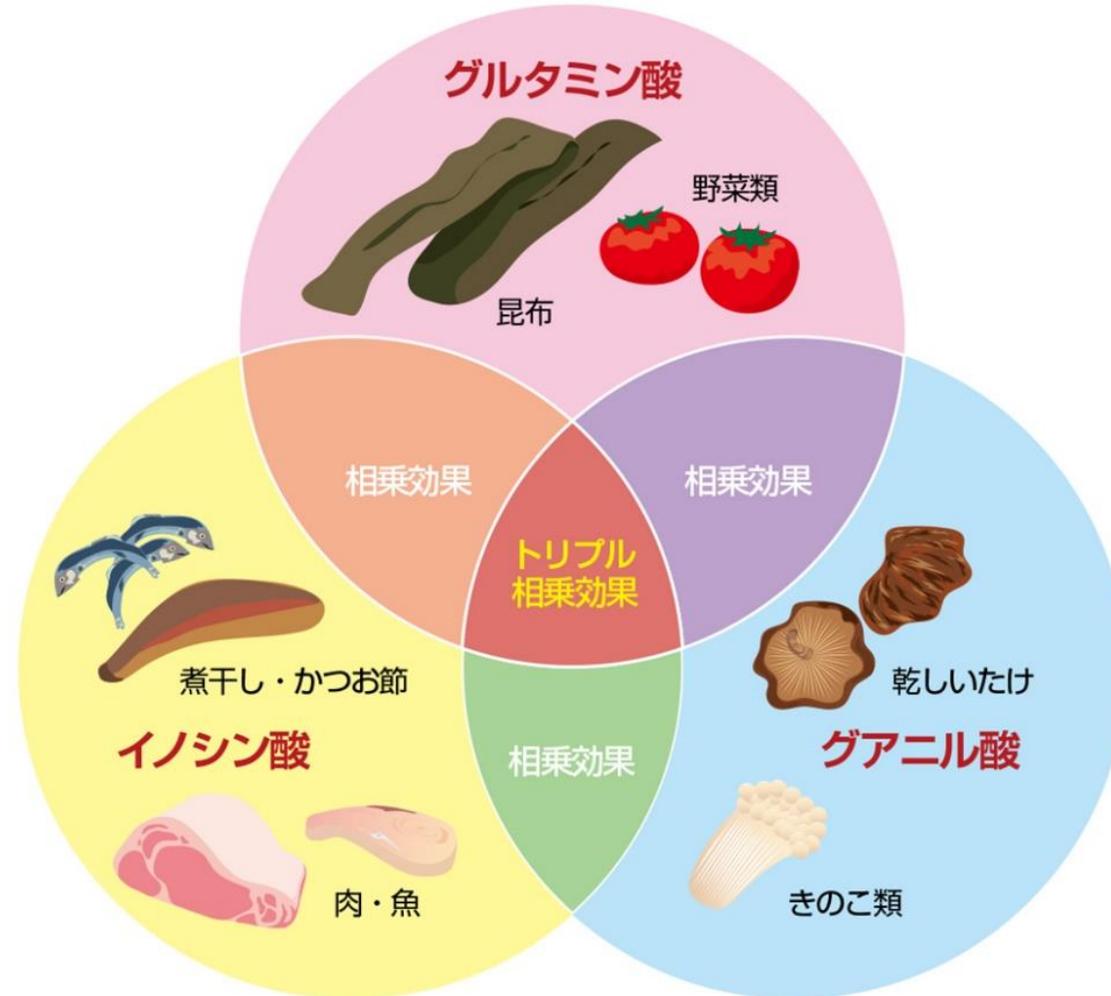
イノシン酸

 鶏肉(150~230)	 牛肉(80)	 カツオ(130~270)
 かつお節(470~700)	 豚肉(130~230)	

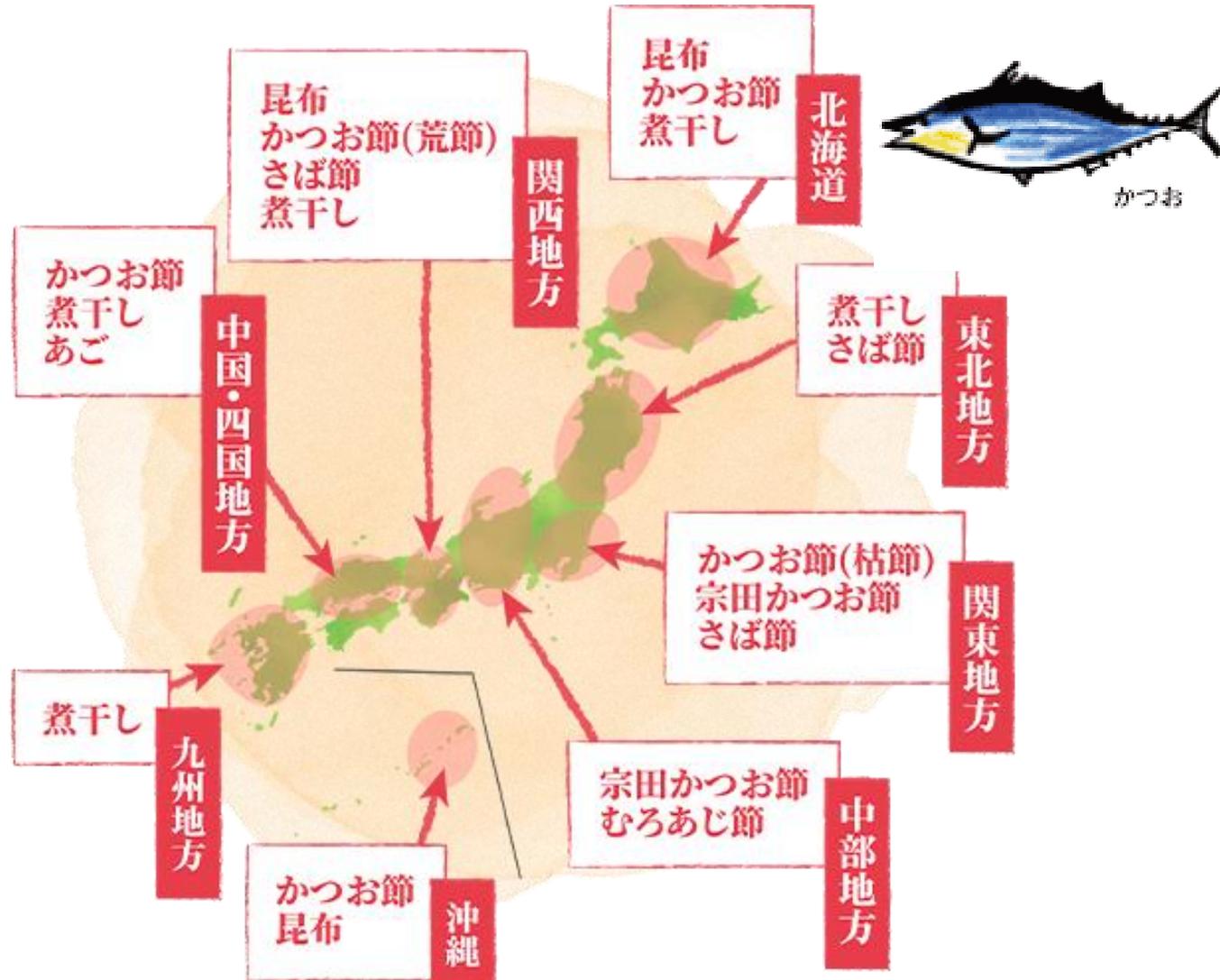
グアニル酸

 干しいたけ(150)	 乾燥ポルチーニ(10)
---	--

旨味の相乗効果

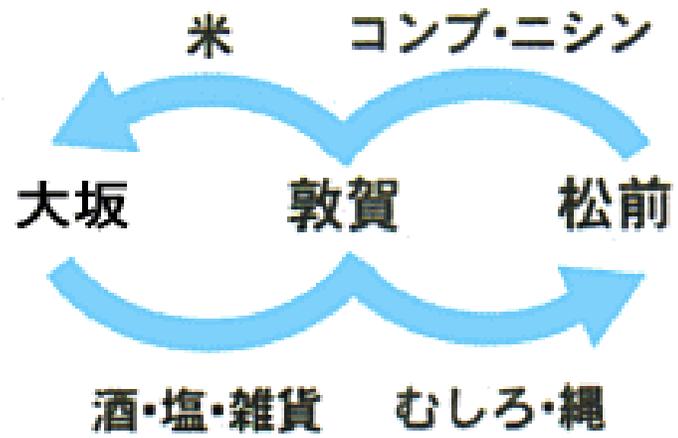


出汁マップ



昆布ロード

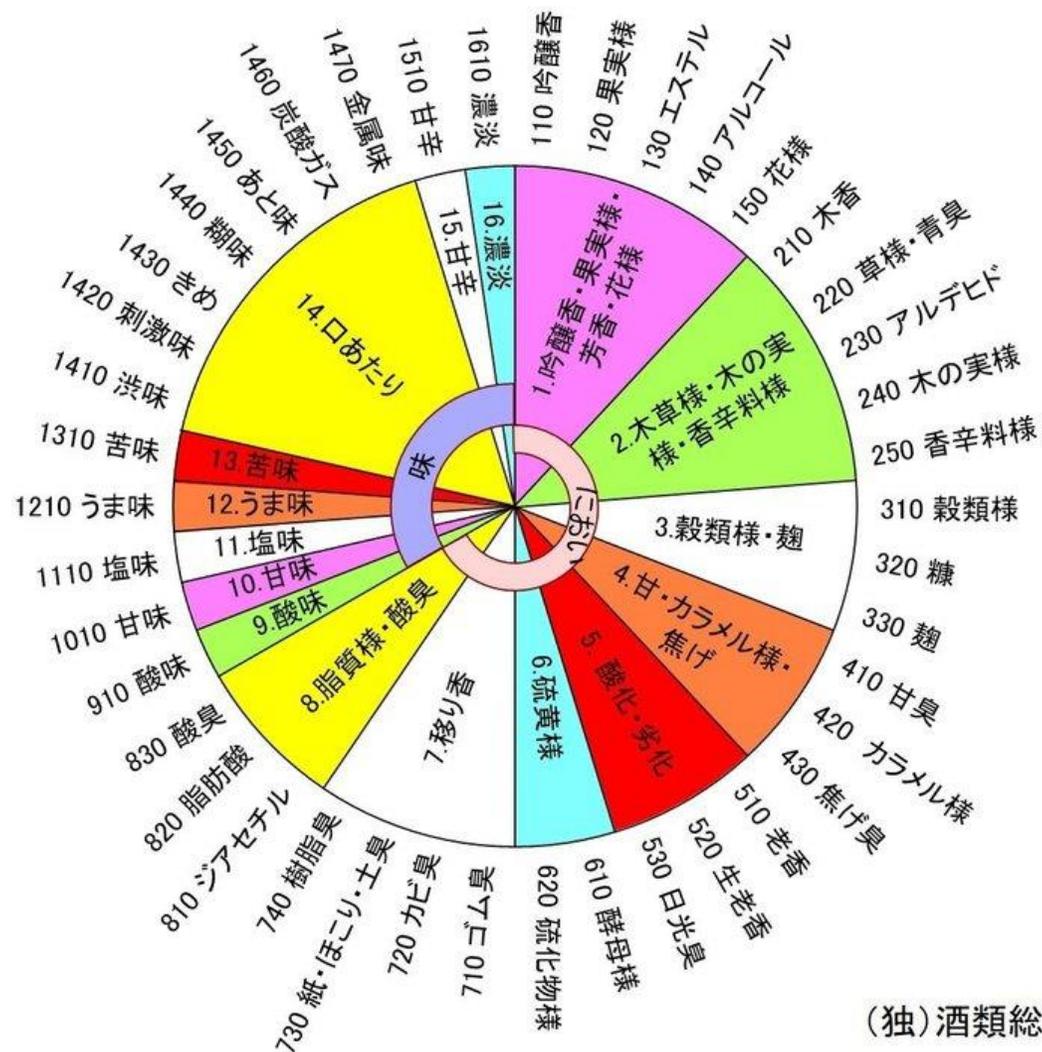
北前船の航路



出汁のフレーバーホイール

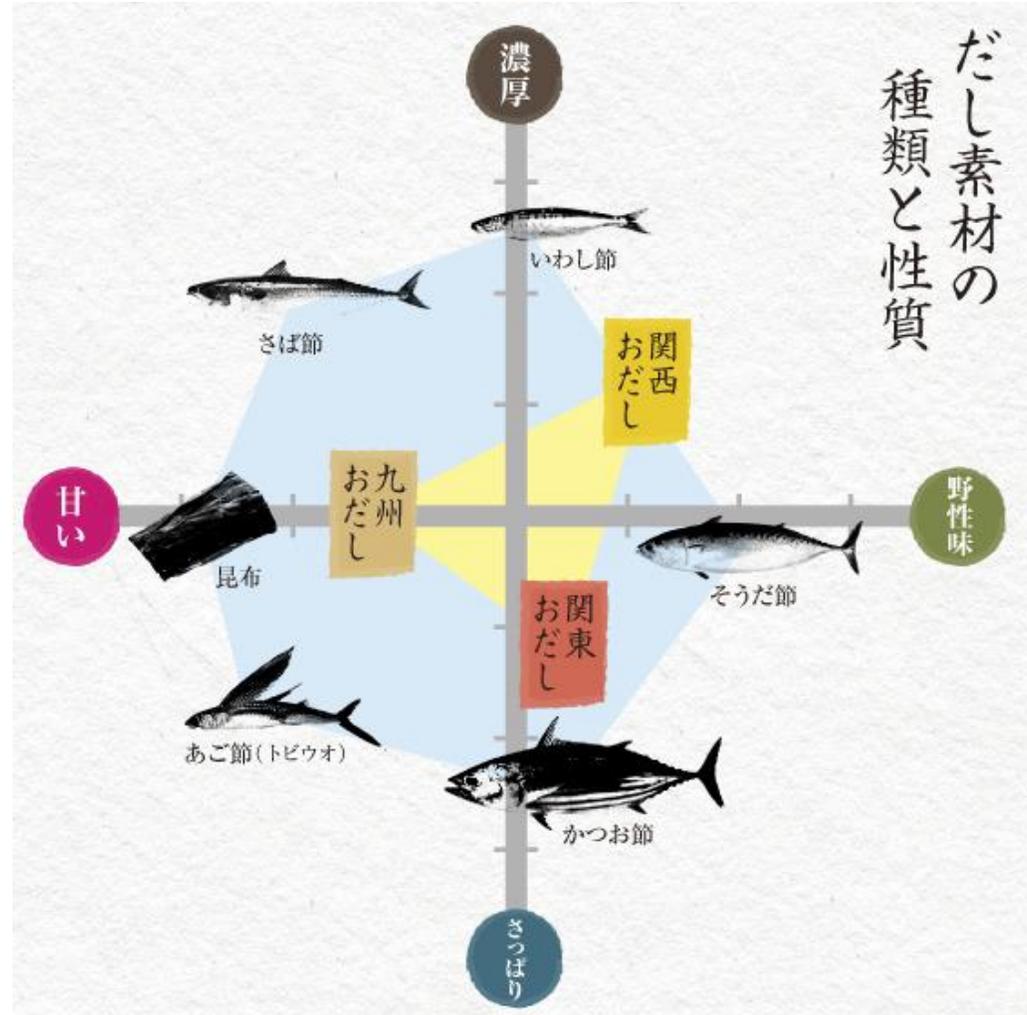


日本酒のフレーバーホイール

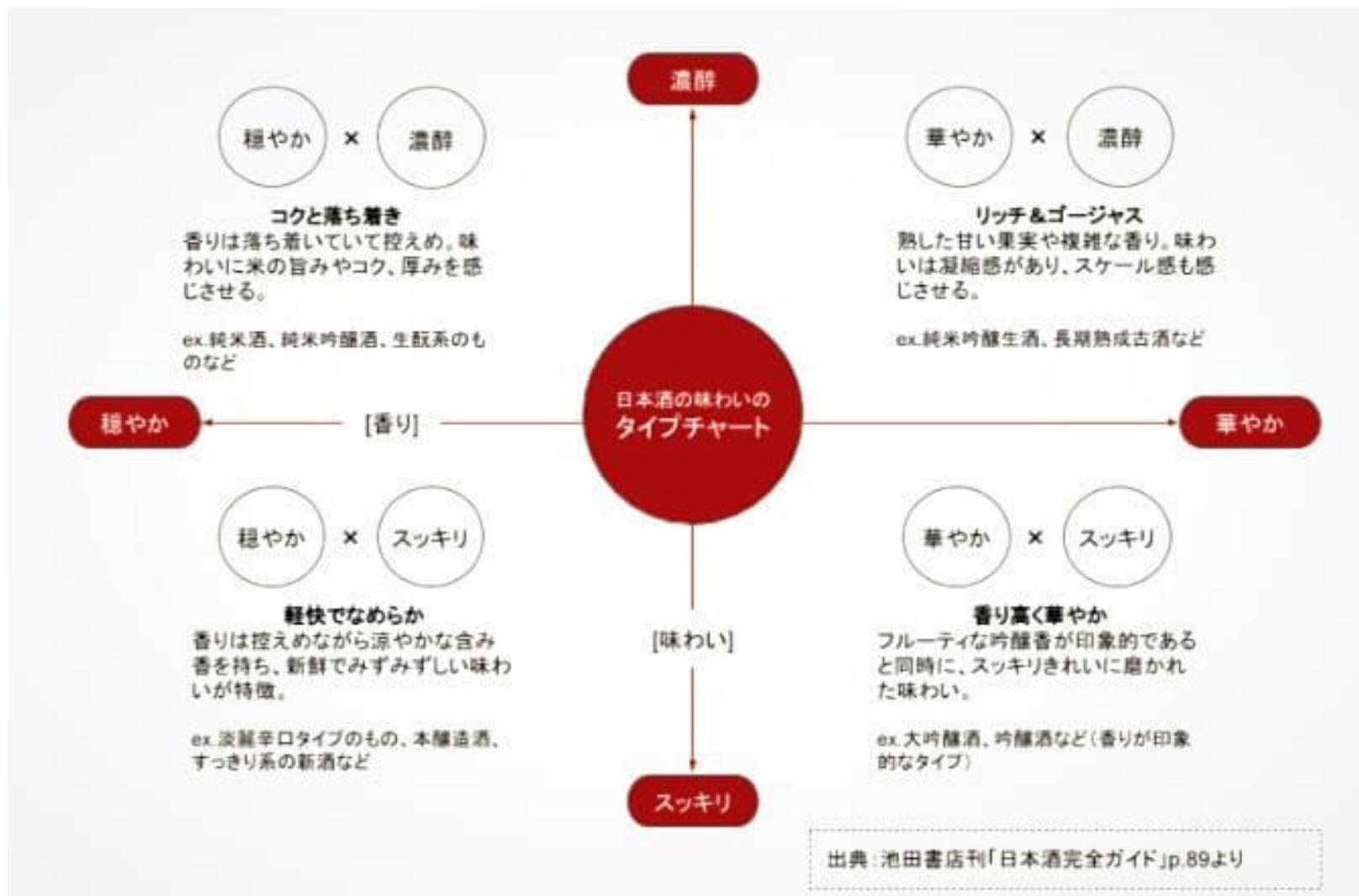


(独)酒類総合研究所

出汁素材の種類と性質



日本酒の味わいチャート



「白だし」とは？



「白だし」とは？

出汁汁に醤油やみりんや塩で味を整えた調味料



●名称:白だし ●原材料名:食塩(国内製造)、砂糖、酵母エキス、かつおぶし、さばぶし、有機しょうゆ、魚介エキス、醸造酢、そうだがつおぶし、こんぶ/アルコール、(一部に小麦・さば・大豆を含む) ●内容量:500ml ●賞味期限:正面右下に記載 ●保存方法:直射日光をさけて常温で保存してください。●開栓後の取扱い:開栓後は冷蔵庫に立てて保管しできるだけお早めにご使用ください。●販売者:株式会社になべん 東京都中央区日本橋室町2-3-1 ●製造所:ちば醤油株式会社 千葉県香取市木内1208

(株)になべん お客様相談室

OD683N

☎ 0120-51-0241 祝日を除く月～金曜日(9時～17時)

www.ninben.co.jp

使用上の注意

開栓後要冷蔵

開栓後はカビや酵母が発生する場合がありますので、必ず冷蔵庫に立てて保管し、お早めにご使用ください。沈殿物を生ずることがありますが、品質には問題ありません。

「出汁醤油」とは？



「出汁醤油」とは？

醤油ベースに、鰹節出汁や昆布出汁を加えた調味料。白出汁よりも醤油の割合が多い。通常の醤油よりも、うま味が効いているため、料理の味をより引き出す。



原材料名	しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、みりん、食塩、ぶどう糖果糖液糖、水あめ、砂糖、さば節、かつお節、たん白加水分解物、こんぶ / 調味料（アミノ酸等）、アルコール
アレルギー物質	義務表示：小麦 推奨表示：さば、大豆
成分表	栄養成分表示 大さじ1杯（15ml）当たり
エネルギー	16kcal
たんぱく質	0.8g
脂質	0g
炭水化物	2.7g
食塩相当量	2.0g

「出汁割り」とは？



「出汁割り」とは？

だし汁と日本酒を合わせた飲み物

2020年12月8日(火) 発売
旨味と酸味のある国産日本酒とヤマサ醤油の白だしを1:3でブレンド。絶妙なブレンド比率により、旨味や甘味が引き立ち、深みのあるまろやかな味わいに仕上がっている。



2021年11月9日(火) 発売

◆更に美味しくなった
「だし割りのお酒」

「だし割りのお酒」が話題となり、一年後グレードアップして新発売。ヤマキの鰹だしとかつおぶしエキスを使用し、だしの旨味とホットする味わいに仕上げている。

トーヨービバレッジ株式会社と三菱食品株式会社の共同開発商品

「出汁割り」 = 「日本発祥のカクテル」

出汁割りの美味しさの秘密 = 味覚要素「5つの基本味（五味）」の全てそろう



五味

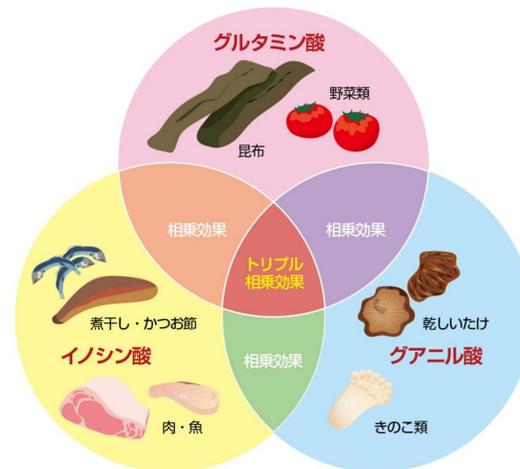
- ・旨味
- ・甘み
- ・酸味
- ・苦味
- ・塩味

日本酒 = 旨味・甘み・酸味・苦味
出 汁 = 塩味

出汁割りの発祥は東京の赤羽のおでん屋「丸健水産」さん

「出汁割り」 = 「日本発祥のカクテル」

出汁割りの美味しさの秘密 = 異なるうま味成分の相乗効果で、さらにうま味が増す



日本酒や昆布など植物由来 = グルタミン酸

鰹節や鶏魚肉由来の出汁 = イノシン酸

干し椎茸の出汁 = グアニル酸

出汁割りの発祥は東京の赤羽のおでん屋「丸健水産」さん

出汁 + 冷酒 = 和の味覚を探求

- 鰹節 100% 出汁
- 昆布 100% 出汁
- 本出汁（鰹）
- 昆布出汁
- いりこ出汁
- あご出汁
- 白だし
- ブイヨン



お好きな組み合わせは？

	瀬祭 三割九分	瀬祭 二割三分	瀬祭 45
鰹節 100%出汁			
昆布 100%出汁			
本出汁 (鰹)			
昆布出汁			
いりこ出汁			
あご出汁			
白だし			
コンソメ			

おまけ：お好きな組み合わせは？

	獺祭 三割九分	獺祭 二割三分	獺祭 45
鰹出汁＋ 燻製鰹入りチーズ			
マグロ出汁＋ ピリ辛マグロ入り チーズ			



Thank you

日本酒学講師
早川由紀