



●りっつんのフリーペーパー

読む、りっつん



RItzen りっつん
 ナチュラル雑貨と焼酎レストラン
 茨城県つくば市上原747-84
 TEL&FAX 029-856-0009
 月曜定休(月曜祝日の場合は翌日)
 営業時間
 雑貨店 10:00~19:00
 レストラン 焼酎・販売 10:00~19:00
 お食事 11:30~19:00



「見る、りっつん」はこちらからどうぞ→<http://www.rltzn.jp/>

あまりにおいしいみりんで、工場までおかけしました号 (前編表)

07.4.17.



皆さん! 「三州味之助」をご存知ですか?
 お米のおいしさを「醸造」という伝統技術で
 引き出した、日本が世界に誇る、すばらしい
 調味料です。

もちろん、りっつんでも使用、販売しています!
 そんなみりに恋をした、スタッフ、片野が
 愛知県・碧南市の角谷文治郎商店に
 工場を見せてもらいに行、てきました!!

案内して下さい!!
 案内して下さい、たのは
 この方!!
 みりん一筋! 角谷利夫社長

みりんはネ、
 よく甘酒の作り
 にとえ
 られます。
 よろしく
 お願いします
 早速見せて
 下さい!!

角谷社長! 教えてください!!

なぜ高いもち米を使うの?

理由は二つ、あるんです。
 まずもち米は甘さがとても
 上品なんです。

それともう一つ、もち米のおこわで、冷めてもやわらかく、
 おいしいでしょ? それは麹菌にとっても同じこと。
 常温に冷めても、(また、焼酎の中でも) 麹菌が
 100%分解しやすいのです。

原料は全部お米
なんですね!!

そうですね。「米一升、みりん一升」
 と言いますから。
 でも、焼酎もお米からですので、より正確には
 「米1.5升、みりん1升」といたところ。

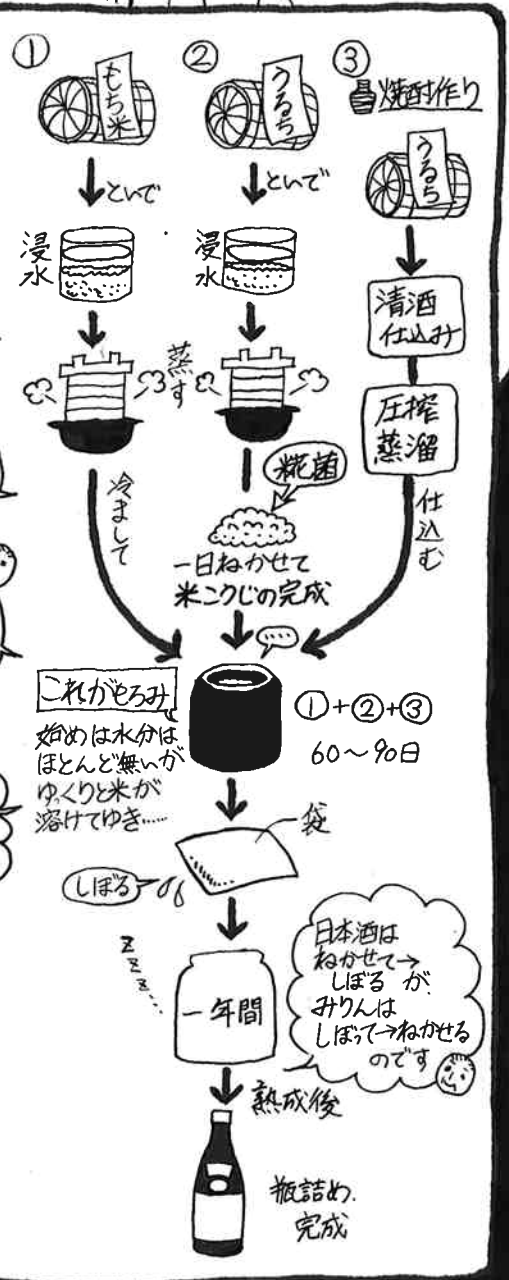


①と②の
 米と麹を
 仕込むまでは
 甘酒に
 似てますが

でも甘酒は
 一晩でできて、
 甘いけど、旨み
 がないでしょ?

③で焼酎を
 入れて発酵に
 ゆくり、ブレーキ
 かけてあげると

なるほど、
 2~3ヶ月
 じっくりかけると
 甘みも旨みも
 生まれるんだ!!



そのための戦時中、戦後はとんでもない安い米で



はじめの
 + 米きみりん +
 おいしい!
 減農薬米仕込み 三州みりん
 力強いコクと甘み、主張が強い印象
 有機米 仕込み 三州みりん
 すきりとした甘み、キレ、
 バランスの良さでは一段上手

みりんを飲むなんてビックリ?
 試したい方、スタッフまでどうぞ!!

糖やアルコールを増量した。

有機米は、いわば「ハンゲリー」状態であるので、でんぷん量が少なくそれがスッキリ味になるのです。



●りっつんのフリーペーパー

読む、りっつん



Ritz'n りっつん
ナチュラル健康と監製レストラン
茨城県つくば市上原747-84
TEL&FAX 029-856-0009
月曜定休(月曜祝日の場合は翌日)
営業時間
雑貨店 10:00~19:00
レストラン 喫茶・販売 10:00~19:00
お食事 11:30~19:00



[見る、りっつん] はこちらからどうぞ → <http://www.ritzn.jp/>



あまりにおいしいみりんで工場までおかけしました号 (後編)

07.4.17.

※おモチモチ下さい!!

ここがちがうよ!! 三州三河みりん!!

三州三河みりん	一般的「本みりん」	みりん風調味料
原料 もち米 米こうじ 本格焼酎 <p>焼酎は自家醸造しているのは角谷商店のみ!</p>	もち米(は高いのでうるち米使用) 米こうじ アルコール 水あめ <p>東南アジア産に依存</p>	水あめ(ブドウ糖、糖液) 化学調味料 香料 (アルコール、塩) <p>酒の併用が必要に</p>
味特徴 ・さわやかな甘さ、旨み ・腐敗しない ・風味よく、きれいなてり、つや <p>少量でもおいしさを歴然。えらく長持ち</p>	・甘みは強い 飲むにはちよと...	・単純な甘味 ・臭い消しや調味料の浸透を良くする効果はない ・腐敗しやすい <p>早くに使い切る</p>
歴史 四百年以上昔からの、本場仕込みの伝統の味	・戦後の米不足を背景として開発された製法	・最新の化学技術による即席合成品
一升の米から 米一升 → みりん一升以上	米一升 → みりん四升 輸入米多し 米種類で増量	複雑な化学工程により、千差万別

みりん風調味料を否定するつもりは決してありませんが(以前は私も使っていましたが)、今回の取材は本当に本当に勉強になることばかりでした。

歴史、文化、経済、環境……全ての問題がみりん一滴に濃縮されているんですね!!



こんなレシピはありますか?



通常の梅酒と同様に処理した梅をみりに漬けるだけ
 これからの時期おススメ!



ドライフルーツや、アトマをみりんできると、上品なコンポートに



やわらかく煮た小豆に煮切ったみりんを加えます。素朴な風味が楽しめます

お料理にはもちろん! アイディアいろいろ

最後にこちら!!



社長の言葉より一部抜粋します

角谷文治郎商店は、日本のお米を原料にみりん造りをする事を通じて日本の緑の確保、環境保全に貢献して参ります。

住まい周辺の緑を維持するためには、そこで収穫された農産物を生活者が自ら購入するという形で参加することだと思えます。

安全な生活環境を確保する手段としてさらなる有機農業の実現に積極的に参加して参ります。

角谷利夫

