

こはく 琥珀の簡単な使い方と適応食材

食材の旨味を見事に引き出す

1. 醤油とミックス編

- ・ わさび醤油に数滴加え「刺身や寿司、かまぼこ等」
- ・ 醤油に少量合わせ「焼きおにぎり」



2. チョイかけ編

- ・ 味噌汁、納豆
- ・ 蒸かしたジャガイモ、ゆでた野菜など温野菜に
- ・ ステーキや魚のソテーの仕上げに
- ・ 炭火焼「魚やイカ、ハマグリ、エビ、牛肉、豚肉など」

3. 炒める編 卵料理は琥珀（こはく）に任せて

- ・ キノコや野菜炒め、炒飯、焼きそば（最後は塩味やお好みの味付けでも）
- ・ さつま揚げ（最後は塩や醤油で塩味を調べて）
- ・ 卵料理全般

4. 酒蒸し編（日本酒でも白ワインでも）

- ・ アサリ、ハマグリ、ムール貝（仕上げは醤油、塩、生クリーム、バター）

5. ソテー、ムニエル、カツレツ編

- ・ サーモン、豚肉、鶏もも肉、銀鱈等



6. ステーキ編（基本塩味で本来の旨味を満喫できる）

- ・ 牛肉の霜降りタイプ、又は赤身の柔らかいタイプ

7. 相性の良いものトマトソースは琥珀（こはく）に任せて

- ・ 生クリーム、バター、醤油、オリーブオイル（例：溶かしバターに加え固めて、パンやソテーに。琥珀でホタテを炒め、生クリームと塩胡椒等）

8. パンや野菜に（そのまま、上質オリーブ油とハイブリッドにして）



琥珀は食材の持味(旨味)を驚くほど引き出し、おうちごはん
で食材本来の旨味を添加物や
化学調味料の味を借りずに、
安心で調理できます