

めのう 瑪瑙の簡単な使い方と適応食材

瑪瑙(めのう)はドレッシングオイルとして最高

1. 醤油とミックス編

- ・ 醤油に高級ラー油として加え「中華の点心やお漬物等」
- ・ 醤油に少量合わせ「豆腐料理や鍋料理のタレに」

2. チョイかけ編

- ・ パスタ
- ・ ピザ
- ・ 蒸かしたジャガイモ、温野菜、豚しゃぶ等に
- ・ ステーキや魚のソテーの仕上げに
- ・ 豚の角煮やしゃぶしゃぶやポトフ、スープ、シチュー等に



3. 炒める編

- ・ 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)
- ・ チキンソテー、ポークソテー(塩や醤油、トマトソース等で味を整えて)

4. 酒蒸し編 (日本酒でも白ワインとも)

- ・ 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

- ・ ウインナ、フランクソーセージ等、鶏肉とベストマッチ

6. ステーキ編 少々ピリ辛にしたい時

- ・ 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 **パスタのペペロンチーノは瑪瑙(めのう)に任せて**

- ・ 生クリーム、バター、マヨネーズ、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。瑪瑙で鶏肉を炒め、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)



瑪瑙は品の良い上質な辛さを楽しみながら食材の持味(旨味)を驚くほど引き出します。食材本来の味を添加物や化学調味料の味を借りずに安心して調理できます