

正解は… ① 淡口醤油



淡口醤油

色味が薄い醤油。
醸造期間が短いのが特徴！

お吸い物・卵焼き・茶碗蒸しなど
素材の色を活かしたい料理に👨‍🍳



一般的な『醤油』
レシピに醤油と書いてあったらこれを使おう！

煮物など味をしっかりつけたい料理
目玉焼きや餃子の味付けに！



濃口醤油

だし



だし醤油

醤油に鰹節や昆布の出汁を加えたもの
濃口醤油より薄味で旨味がプラス👨‍🍳

うどんやそばの汁・お浸しなどの
出汁の味を活かしたい料理に



醤油に出汁や砂糖を加えたもの。
醤油感は薄いですが、甘味を出したい料理に◎

基本名前の通り(麺汁)、麺類によく合う
その他、天ぷらつゆなどに！



めんつゆ

No.1

食材クイズ!



Q. 塩分濃度が一番高いのはどれでしょうか?

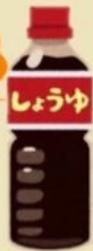


淡口醤油



濃口醤油

だし



だし醤油



めんつゆ
(3倍濃縮)

結果

塩分濃度はそれぞれ、

淡口醤油

濃口醤油

だし醤油

めんつゆ(3倍濃縮)

16%

14.5%

7%

10%

でした 🧑

※食品成分表2020参照

次回も調味料のクイズを出します!

お楽しみに 😬