

食べて美味しい 体にも美味しい 健康に良いオイルを食べよう

秋は食べ物の美味しい季節。美味しいお料理を作るには美味しく健康にも良いオイルで調理するのが一番ですよね。近年、体に良いオイルが大ブームとなっていますが、その代表が「オレイン酸」が主成分のオリーブオイル。ユニマルシェで取り扱っているオリーブオイルは、南イタリアの大地で育まれた手摘み有機オリーブを使用したアルチェネロのオリーブオイルや、サクラチップでじっくり冷燻した有機燻製オリーブオイル、ペーストのようなスプレッド状にしたボレイのエクストラバージンオリーブオイルスプレッドなど、個性もいろいろ。その中から今回は、さまざまな栄養が備わっていることで注目の『奄美しまアザミ』が入った、秋のお料理と相性も抜群!!ユニマルシェTVのクッキングでもおなじみのイタリア料理研究家・田中利幸さんが開発した「王冠の雫“翡翠”」をご紹介します。

スローフードの考え方をもとに 健康を願う気持ちから生まれた調味オイル

憧れの「イタリアオペラ歌手ベニアミーノ・ジエリのような全身全霊の心の声」を出したいと声楽を学ぶため奥様と共にイタリアへ留学された田中さん。10代から料理も独学していた田中さんは、邦人のためのイタリア料理教室を開校。そして日本に帰国後も自宅を改築しイタリア料理教室を開きます。26年以上の料理教室の中で病気でリタイアし再び戻られた生徒さんが数名いらっしゃったそうです。そのことがキッカケで、生徒さんとそのご家族のために健康を食で支えたいという願いが田中さんの心に生まれました。それはイタリアで学んだ「地域の食材を活かし、製法や伝統を守り、その結果地域と地域の人を守る」スローフードの教えに基づいています。そこから食品添加物を使用せず、国内最高品質の食材を活用し、料理や食材の持ち味をフルに活かすことができる調味料“翡翠”が生まれたのです。そしてその想いはユニマルシェの想いと重なり「王冠の雫“翡翠”」を皆様にお届けすることとなりました。



■合同会社食王代表
声楽家/イタリア料理研究家
田中 利幸さん



61186
王冠の雫 翡翠
100mL 1,620円(税込)



奄美大島や徳之島の食材との出会い

田中さんの音楽大学の恩師の娘さんが奄美大島観光大使であったご縁で、奄美大島や徳之島の食材で試作を開始。「長寿と健康の島」奄美群島、中でも美しい徳之島での食材探しの旅がすべてを変えました。2年間、毎月徳之島に出向いたおかげで『注目されている奄美しまアザミ』や『珊瑚礁干潟天然塩“真塩(ましゅ)』』『味の決め手となる新鮮な“シビ”』『希少な徳之島産無農薬のニンニク』に出会い、オリジナル製法で手作りした“万能調味オイル”を作り出すことができました。

注目の奄美しまアザミとは!

奄美しまアザミは、キク科のアザミ属の多年草で食材としてはあまり知られていませんが、国立大学法人琉球大学熱帯生物圏研究センターの研究により、さまざまな栄養が備わっていることが明らかになっています。

- ①ポリフェノール含量が、市販のレタスやブロッコリー、キャベツなどに比べ6~7倍といわれています。
- ②奄美しまアザミの油には、人の健康維持に役立つと注目されているα-リノレン酸(オメガ3脂肪酸)が豊富に含まれています。
- ③さまざまな機能性が期待されています。



シビとは!

キハダマグロの成魚と未成魚の総称。使用しているシビは徳之島で有名なシビ漁の達人松田さんから提供いただいています。島で獲れる30キロを超えるような品質の高いシビは、島でも少数の漁師しか収穫できない高級魚です。水揚げされた優良のシビを、その日のうちに包丁で刺身の部分だけ切り分け、仕込んでいます。そのままでも美味しい切り身を、上質の塩とイタリアンオイルで熟成させることにより、唯一無二の旨味を確保しました。

調味オイルとしても! 仕上げオイルとしても! 食材そのものを美味しく生かす「王冠の雫“翡翠”」

「王冠の雫」シリーズ“翡翠”は、長寿世界一といわれる鹿児島県徳之島の最高品質の食材や、新鮮なマグロを1カ月間低温熟成させた旨味成分にイタリア産良質オリーブオイルなどを加え、オリジナル製法で手作りする万能調味オイルです。“調味オイル”として食材に混ぜたり、“仕上げオイル”として直接かけても美味しくお召し上がりいただけます。翡翠は、素晴らしい薬効成分が証明された徳之島の『奄美しまアザミ』をフリーズドライにして、色合いや風味を最大限引き出した状態で、栄養価をさらに強化しています。

『奄美しまアザミ』のフリーズドライは臭みを抑え旨味と香りを引き出す力が強いので、魚介類の調理・刺身・きのこ類・チーズ・納豆などとも相性抜群。魚の切り身や、むき海老などに軽く塩胡椒しフライパンに火をつける前に並べソテーにすると生臭さがとれて香りと旨味が引き出されたソテーが誰でも簡単に作れます。油っぽさを抑えてくれるので、脂ののったステーキ肉やサーモンの調理にも最適です。また刺身用のわさび醤油に数滴、納豆に数滴などの使い方もおすすめですので、ぜひお試しください。



おっちゃん

フルフルです!

振って使ってね!

61186
王冠の雫 翡翠
100mL 1,620円(税込)



5つの基本的な使い方

- 炒める: 和洋中なんでもいつもの油にプラス
 - 仕込み: グリル・ソテー・唐揚げ・串揚げなど
 - 仕上げ: 器に盛って最後にひとかけ
 - 隠し味: オムレツ・コロケ・ハンバーグなど
 - ブレンドオイル: レモン・オリーブ油・バター・醤油・味噌など
- ※美味しくいただくために、必ず振ってからご使用ください。

翡翠と相性抜群のベストカップル食材

- きのこ: ソテー・グラタン・カナッペ・オムレツ
- パン: オリーブ油に混ぜて
- チーズ: クリームチーズに混ぜて・カマンベールにつけて
- 納豆: 数滴かけて
- 魚介類: ソテー・ムニエル・グリル・パスタソース・刺身用のわさび醤油に数滴混ぜて

翡翠を使ったソースやハイブリッドオイルの作り方をご紹介します

翡翠の生クリームソース

材料
・生クリーム 100cc ・塩 少々
・翡翠 大さじ2杯 ・白胡椒 少々

<作り方>

- ①生クリームと翡翠を鍋に入れ、やや強めの火で焦がさないように加熱する
- ②グラグラしてきたら5~10秒放置して乳化させる
- ③火を止め、塩・白胡椒で味を調え、よく混ぜてできあがり



おすすめ

温野菜、生野菜、きのこ、アーティーチョーク、グリルやソテー肉、海老カニ、ホタテ、焼魚、パンやパスタに

翡翠と人参のドレッシング

材料
・人参 中1本 サイコロ切り
・玉ねぎ 40g スライスでもなんでもOK
・ヨーグルト 100g
・翡翠のハイブリッドオイル 大さじ3杯
・蜂蜜またはオリゴ糖 大さじ1杯
・塩 小さじ(すり切り)1杯半
・黒胡椒 少々
・お酢 小さじ1杯
またはレモン果汁 大さじ1杯前後(夏は多め)

<作り方>

- ①ミキサーに上記の材料をすべて入れて攪拌する
- ②塩と胡椒でドレッシングとして好みの味に調える
- ③残ったら清潔な容器で4~5日冷蔵庫で保存できます

おすすめ

季節の野菜を楽めるドレッシング!
キャベツ、レタス、サラダ菜、キュウリ、トマト、オニオンスライス、きのこ、人参、カブリカ、とうもろこし、ゆで卵、蒸し鶏、ローストポーク、ローストビーフなどにピッタリ!

翡翠のハイブリッドオイル

材料
・翡翠 適量
・エクストラバージンオリーブオイル 適量
(低温圧搾タイプがおすすめ)

<作り方>

- ①翡翠:オリーブオイルの比率を1:3~1:5で混ぜたらできあがり



販売業者・運営会社:株式会社ユニヴァーサル / 運営統括責任者:代表取締役 水野 克裕 / 会社所在地:〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階 / 電話番号:0800-888-8877 / 販売価格:140円~9,990円(税込) / 送料:330円~2,000円(税込) ※【常温商品】【冷蔵食品】は別梱包のため、それぞれに送料がかかります。/ 商品のお届け時期:ご注文完了日より5営業日以内に宅配便にて発送 / 支払方法:クレジットカード払い・クロネコ代金後払い・代金引換払い ※支払方法に応じて別途手数料あり / 販売数量の制限等:商品ごとにショッピングサイトに表示 / 瑕疵担保責任:商品に隠れた瑕疵が発見された場合、お客様による商品ご確認後8日間は、商品の返品または代金の返金をいたします。この場合、送料や振込手数料等は、当社が負担いたします。/ 返品・交換・キャンセル:品質不良・破損・汚損・数量不足があった場合、お届けより8日以内に当社まで連絡いただき、送料当社負担で返品または交換します。上記以外での返品・交換は受け付けておりません。

Uni marché

ショッピングサイト <https://unimarche.jp>

ユニマルシェ お客様センター 平日10:00~17:00(土日・祝日休み)

0800-888-8877 ※音声ガイドした後「2」を選択してください。

株式会社ユニヴァーサル 〒106-6035 東京都港区六本木1-6-1 泉ガーデンタワー35階



オトクな情報配信中!
ユニマルシェ
LINE

