

神宗のプロに学ぶだしセミナー 年越しそばとお雑煮(すまし)



- ・開催日時: 2015年10月27日(火) 10:30~12:30
14:30~16:30
- ・場所 : 大阪ガス hu+gMUSEUM(ハグミュージアム)
- ・参加人数: 計49名様

【内容】

姉妹店 だし工房 宗達の店長が講師を務め、参加された皆さんは和食の知識があるスタッフと共に雑煮(おすまし)と年越しそば(関東風・関西風)を作りました。



調理があるので、エプロンと三角巾を身に着けて、座学がスタート。

最初に水で溶いた味噌と、
だしで溶いた味噌の飲み比べをし、
うま味を実感。

座学の内容は、「うま味とは？」

- 「一番だし・だし風調味料・海外のスープの特長」
- 「やみつきになる味」
- 「昆布・削り節の種類と特長」
- 「天然と養殖昆布の違い」
- 「かつお節の製造方法」
- 「うま味の相乗効果」



テイスティングをし、ヒントを参考に昆布や削り節の種類をテキストに書き込まれる様子。

正解がスクリーンに表示されると「当たった!」「え〜、全然違う」と様々なお声があがりました。

座学が終了すると、講師による調理実演です。

スクリーンには宗達 店長の手元が映し出され、調理の様子をご覧頂きました。

◎実演の内容◎

- ・一番だしを鍋で引く
- ・宗達ドリッパーでだしを引く
- ・雑煮(おすまし)を作る



手軽に
だしが引ける
様子を
皆さんびっくり！



鍋で一番だしを引くと
30分～1時間はかかります。

宗達のだしパック(行平)と
専用ドリッパーを使うと
お湯を注いで1～2分で
一番だしが引けます

だしを味わって頂く
ので、雑煮は
おすましです。

いよいよ調理開始。

まずは昆布だしや、宗達の
ドリッパーで一番だしをひいて
出来立てのだしを飲み比べ。

スタッフもお手伝いしながら、
楽しくテキパキお料理をしました。



みんなで「いただきます」。

年越しそばと雑煮(おすまし)を
作って試食。

そばのつゆは関東風・関西風の
二種類を味わいました。

そばつゆは、関東と関西で
使用している削り節や、醤油
が異なります。

