

和?
洋?

美味しいソース



料理に添えられるソースやドレッシング・たれは、味を決めるだいじな要素であり、次々と新しい味わいのものが考え出されています。どんな美味しいソースがあるのか調べてみました。

(枠内上からたれ・ソース名、材料、使い方例、と表記しています)

<p>トマト麺つゆ (材料): トマトジュース・薄口醤油・酢・胡椒 (使い方例): 素麺のつゆ</p>	<p>合わせ酢 昆布だし・酢・おろし林檎・みりん ドレッシング / 豆腐に</p>	<p>黄身ヨーグルト 卵黄・砂糖・ヨーグルト・酢・薄口醤油 天ぷら / 貝類和え物 / 寄せ豆腐に</p> 
<p>枝豆醤油 裏ごし枝豆・出汁・薄口醤油・片栗粉・レモン汁 枝豆と旬の合う造り(秋・仲夏)のつけ醤油に</p>	<p>クルソ梅だれ 茹でクルソ・ご飯・梅肉・酢・醤油・おろし生姜 鱈の酢締め / 鯖など青魚に</p>	<p>山椒ソース 山椒・アンゴ・松の実・太白ごま油 白身魚 / 筍など白野菜に</p>
<p>絹さやごま味噌 絹さや・素揚げクルミ・田舎味噌・牛乳 パンスプレッドやサンドイッチの具 / 田楽に</p> 	<p>トマト味噌 みじん切りトマト・溶き辛子・合わせ味噌 ドレッシング / 冷奴に</p>	<p>新緑和え衣 キャベツ・クリームチーズ・薄口醤油 いか・帆立の魚介和え物、酢締めにしたサリなどに</p>
<p>アボカドペースト アボカド・レモン汁・醤油・おろし生姜 白身魚 / 鯖のづけに</p> 	<p>ウイスキーソース ウイスキー・クチャップ・グラニュー糖・シソ・オールスパイス 林檎のロースト / スパアリブの煮込みソース</p>	<p>昆布だし白ワインソース 昆布だし・白ワイン・無塩バター かぶ / 白身魚に</p>
<p>クリームソース 魚醤・バター・和カ・日本酒・生クリーム パスタ / 魚のソテーに</p>	<p>酒盗バター 無塩バター・かつおの酒盗 ふかしじゃがいも / 野菜のフリット</p> 	<p>カレーコヒートオイル 料理油・カレー粉・コヒート豆(浸す) 野菜の和え物 / 仔羊ソテー</p>

<p>ココナツハマグ リソース</p> <p>(材料)：ココナツミルク・蛤・醤油・みりん・酒</p> <p>(使いかた例)：ずばり蛤料理に</p>	<p>紅芋酢パターソース</p> <p>紅芋酢・白ワイン・バター・胡椒・イシャロット</p> <p>魚料理</p> 	<p>オリーブとミントのソース</p> <p>オリーブ果汁・ごま油・白ワイン・酢・メープルシロップ・ミント</p> <p>緑野菜サラダ / 白身魚グリル</p>
<p>湯葉ソース</p> <p>湯葉・コンソメ・ローマニョラ</p> <p>肉料理 / 豆料理</p>	<p>紅葉ペースト</p> <p>赤パプリカ・じゃがいも・薄口醤油</p> <p>茹で野菜デ IPP / 焼き魚ののせあん</p>	<p>生茶葉ペースト</p> <p>生茶葉・松の実・塩・唐辛子・にんにく・白味噌・オリーブオイル</p> <p>パスタ / 納豆 / ケーキ生地に</p> 

◇たとえばこんなソースの一品◇



「こんにちは。ファイブズのファイブバーです！こちらの料理をご覧ください。いくつかのソースがお皿の上に落とされています。料理の名は《まぐろの赤身と茄子のミルフィーユ仕立て》。銀座の中心にある、「レストラン タルソノ銀座」(ミシュランガイドで一つ星を獲得)の料理です。赤色の層がマグロ、白色の層が茄子です。上に挙げている4つのソースのほかにも、醤油や生姜の香りも漂ってくるような…。フランスを食べているのに、和食のイチャイチャを感じる一皿です。ソースの世界はとっても深いですね。」

*タナードソース…黒オリーブの実・バジル・アンチョビ・にんにく・オリーブ油等を使ったフランス地方の代表的なソース

《参考文献》

Newソース・進化する109のソースと、活用レシピ103 皿 旭屋出版
 マグロの味を決めるソース・たれ・ドレッシング・合わせ調味料 柴田書店
 日本料理味付け便利帳 だし たれ 合わせ調味料 386 柴田書店 等

