

商品情報

日本で何世紀にもわたり伝統として親しまれてきた

"わさびの香り"とテロワールを感じさせる食塩不使用の香味油です。



わさびオイル

利用シーン

料理にそのままかけて、お召し上がりください。グリルした野菜や肉・魚、シンプルに塩とオイルだけで愉しむなど、食材本来の風味を活かしたお召し上がり方がおすすめです。焼肉店では塩とわさびオイル、フレンチレストランでは、ジュレやソースに数滴落とされます。星付きレストランのシェフやパティシエが愛用する、日本の香りのオイルです。



商品特徴

鳥取県産本わさびから香りと辛みを抽出し、揮発しやすい風味をオイルに閉じ込めました。繊細なわさびの香りと辛みを活かすため、厳選したクリアな風味のこめ油を使用。オイルなので固形のわさびよりも、幅広くお使いいただけます。わさび=辛みの商品が多いですが、香りが引き立つように辛みを調節しています。

柚子わさびオイル



利用シーン

料理にそのままかけて、お召し上がりください。カルパッチョをシンプルに塩とオイルで、酢と割ってドレッシングとして愉しむなど、食材本来の風味を活かしたお召し上がり方がおすすめです。アジアのレストランでも多く使われている、日本でもめずらしい、わさびの辛みと柚子の香りの組み合わせです。

商品特徴

華やかな柚子の香りと繊細なわさびの香りと辛みを活かすため、厳選したクリアな風味のこめ油を使用しています。ドレッシングとしてもお使いいただけるように、穏やかな辛みと芳醇な香りのバランスに仕上げました。オイルなので固形のわさびよりも、幅広くお使いいただけます。



紫蘇わさびオイル

利用シーン

料理にそのままかけて、お召し上がりください。醤油や出汁をきかせたお料理にあわせていただくと、薬味のようなアクセントになり、ひと味違ったお料理になります。寿司の醤油には穂紫蘇を入れるように、オイルを落としてお使いください。

商品特徴

繊細な紫蘇とわさびの香りと辛みを活かすため、厳選したクリアな風味のこめ油を使用しています。寿司や和食を中心にお使いいただけるように仕上げました。オイルなので固形のわさびよりも、幅広くお使いいただけます。わさび=辛みの商品が多いですが、香りが引き立つように辛みを調節しています。