

2024年2月21日 第4回目

味の違いを実感！玉ねぎ麹を使ったポタージュ作り

前回仕込んだ玉ねぎ麹を使って【野菜のポタージュ】を作りました。まずは、それぞれの玉ねぎ麹を観察。「2週間毎日かき混ぜた」「気づいたときにかき混ぜた」など、それぞれの育て方の違いを確認。試食してみると、塩気や辛味、香りに違いがあり、よくかき混ぜたものは塩辛さや辛味がマイルドで甘みが引き立っていました。オリジナルの玉ねぎ麹を使ったため、チームごとに少しずつ味が異なり、「自分のチームのが一番おいしい！」と味比べを楽しむ姿も。また、講師が自宅でも作りやすいメニューを考案してくれたことで、「ブイヨンなしでこんなにおいしくなるなんて！」と驚きの声が上がり、「家でも作ってみたい！」というコメントも多く聞かれました。



2024年3月6日 第5回目

玉ねぎ麹で作る！簡単アクアパツツア



第5回は、玉ねぎ麹を使って魚のスープ【アクアパツツア】を作りました。自宅でも玉ねぎ麹を活用している方が多く、「鶏肉の味付けに使ったらとても美味しかった！」という声や、今まで料理をしたことがなかった方も「家にある材料で作ってみた」と、新たな一步を踏み出した様子が見られました。今回もレシピを見ながら分担して作業を進め、あっという間に完成。「アクアパツツアは名前が難しそうだったけど、意外と簡単で美味しかった！」「また作ってみたい！」とコメントもありました。