

わたしのこだわり

商品カルテ

2018年6月 東都生活協同組合商品本部

商品名	東都純米料理酒		
規格	720ml		
本体価格	650	円	税込価格 702 円
製造者名	石川酒造	製造地	東京都
熱量	—	食塩相当量	—
アレルギー表示	—	企画頻度	毎週
保存方法	常温、もしくは冷蔵庫。 または陽の当たらない場所。	賞味期間	365日



商品説明の動画が見られます。



原材料名	米（国産）、米麴（国産米）		
------	---------------	--	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用	<input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす	<input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供	<input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション	<input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価	<input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善	<input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	---	---	--	--	--	---	----------------------------------

こだわりポイント	一般に清酒製造過程でおこなわれている活性炭ろ過をせず、清酒本来の色つやと香りを残し、米の旨さと甘さを引き出しました。料理用だけでなく、甘口の清酒としても十分お楽しみいただける本格的料理用純米酒です。リユースびん。
----------	--

商品特徴	国産米を自社で精米し、本蔵（お酒を造る蔵）で杜氏による受け継がれた技術を活かしながら丁寧に醸造。肉や魚の生臭みを消し、素材の旨みを引き出します。日本酒としてもおいしく召し上がれます。	おすすめの食べ方	鶏肉料理の蒸し物に使用すれば臭みが抑えられ、旨みを引き出します。鶏の唐揚げやたけのことアサリご飯、うなぎの蒸し上げ時に使うと臭みを消してくれます。
------	---	----------	---

東都生協との関わり	都心からも1時間ほどで行けることからメーカー訪問で毎年多くの組合員が視察し、交流しています。	開発エピソード	本格的な料理用純米酒を目指して開発しました。低価格の料理酒は3倍醸造のお酒がほとんどです。（3倍醸造とは純米酒を醸造用アルコールで3倍に増量し、化学調味料や糖類などを添加しています。日本酒と言うより焼酎の甲類のようです）
-----------	--	---------	--

商品モニターのおすすめコメント	◆煮物や蒸し物など、調理中にふんわりとやさしい香りが漂い、でき上がりもおいしいです！肉や魚の下ごしらえにも重宝しますし、麵つゆ作りにも。安心な素材なのも◎。当たり前にするのが美味しいと、お料理が楽しくなります。◆いろいろ余計なものが混ざっている「なんちゃって料理酒」と違って、これは本物です。それでこのお値段でとってもお買い得です！料理の腕を上げたいなら、調味料をランクアップする、これが一番手取り早いです。	商品モニター試食評価	<table border="1"> <tr> <td>■おいしい評価</td> <td>99%</td> </tr> <tr> <td>・非常においしい</td> <td>22%</td> </tr> <tr> <td>・おいしい</td> <td>61%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしい</td> <td>16%</td> </tr> <tr> <td>・どちらかといえばおいしくない</td> <td>1%</td> </tr> <tr> <td>・おいしくない</td> <td>0%</td> </tr> <tr> <td>・全くおいしくない</td> <td>0%</td> </tr> </table>	■おいしい評価	99%	・非常においしい	22%	・おいしい	61%	・どちらかといえばおいしい	16%	・どちらかといえばおいしくない	1%	・おいしくない	0%	・全くおいしくない	0%
■おいしい評価	99%																
・非常においしい	22%																
・おいしい	61%																
・どちらかといえばおいしい	16%																
・どちらかといえばおいしくない	1%																
・おいしくない	0%																
・全くおいしくない	0%																

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

手羽中と根菜のスープ

4人分

20分



- 鶏手羽中ハーフ 350g
- 洗い大根(葉切り)(拍子木切り) 200g
- にんじん(拍子木切り) 150g
- 昆布水(水500mlに昆布5g、つぶしたんにんにく1片を浸し30分置く) 500ml
- 東都純米料理酒 100ml
- 塩 小さじ1 ●水 200ml

1. 鶏手羽中は皮を下にして油(分量外)をひいた鍋に並べ、皮に焦げが付くまで焼く。
2. (1)に大根、にんじんを入れ、日本酒、昆布水(昆布、ニンニクも一緒に入れる)を注ぐ。
3. 中火で10分煮る、昆布を取り出して千切りにし、再び(2)の鍋にもどし、塩と水を入れる。
4. 大根とにんじんが好みの硬さになったら、塩加減を調節して火を止め、器に盛り、小松菜を飾る。

金目鯛の煮付け

3人分

15分



- 金目鯛切身 3切
- いんげん 4本
- まいたけ 200g
- ごぼう 1/2本分
- しょうが 1片

A: 東都純米料理酒 大さじ6、みりん 大さじ4、しょうゆ 大さじ2、砂糖 大さじ1

1. 金目鯛は解凍し、湯にくぐらせて冷水に取り、うろこなどを取り除く。
2. いんげんは5cm長さに切る。まいたけは小房に分ける。ごぼうはさがきにす。しょうがは半量を針しょうがにし、残りは薄切りにする。
3. 鍋にAを入れて煮立て、(2)の薄切りしょうが、(1)の皮目を上にし重ならないように並べて、落とし蓋をして煮る。
4. (3)に(2)のごぼう・いんげん・まいたけを加えて火を通し、器に盛り、(2)の針しょうがを添える。

炒り鶏

4人分

25分



- 南国元気鶏モモ 250g
- 国産無選別しいたけ 8枚
- にんじん 中1本 ●ごぼう 2本 ●れんこん 250g
- たけのこドライパック 1缶 ●針しょうが 少々
- サラダ油 大さじ2 ●しょうゆ 大さじ1

A: [東都純米料理酒 100ml、砂糖 大さじ3~4、みりん 大さじ1、しょうゆ 大さじ2

1. 鶏肉は解凍し、食べやすい大きさに切る。
2. 乾しいたけは水で戻し、石付きを切る。
3. にんじん・ごぼう・れんこんは乱切りにする。
4. 鍋にサラダ油を熱し、(1)を皮目から焼き、焼き色が付いたら取り出す。
5. (4)に(3)・たけのこを入れて強火で炒め、(4)の鶏肉を戻してAを加え、落とし蓋をして中火で10分程煮る。煮汁がなくなったら醤油を加え、