

プロがつくる 自家製調味料と料理 和・洋・中のシェフたちがつくる 176 の味と香り

はじめに

シェフたちがつくる自家製調味料

フランス料理 イタリア料理

il Pregio イル プレージョ 岩坪 滋

発酵、熟成、無発酵漬物

発酵葉唐辛子

発酵青唐辛子

発酵野菜のプレア

ソラ豆の糠漬け

野菜の発酵液

発酵ホワイトアスパラガス

塩レモン

レンズ豆味噌

スペルト小麦味噌

スペルト小麦の蒔味噌

柚子胡椒

鹿醤油

鮎チョコビ

鮎魚醤

抽出（オイル、ヴィネガー、抽出液）

カルダモンオイル

葱油

馬告オイル

ドライトマト醤油

濃縮、乾燥

ドライケッパー

昆布パウダー

鮑の肝のパウダー

トピナンプールのパウダー

焙煎野菜パウダー

混合、攪拌

イル プレージョ七味

ハリッサ

Otowa restaurant オトワレストラン 音羽 元

発酵、熟成、無発酵漬物

白菜のシュークルート

発酵らっきょう

発酵ナシ

発酵ホエー

カンパーニュ醤油

レモン魚醤

唐辛子魚醤

くずの花の発酵シロップ

アブラチャンの発酵シロップ

ジューンベリーのピクルス

カヤの新芽のピクルス

パプリカ風味のラルド

穂紫蘇の塩漬け

抽出（オイル、ヴィネガー、抽出液）

コブミカンオイル

カヤオイル

カヤのヴィネガー

濃縮、乾燥

鹿節

行者ニンニクのピクルスのパウダー

ユズの葉パウダー

トウモロコシのジュ

混合、攪拌

ラベンダー赤紫蘇バター

麴ペースト

イーストマヨネーズ

ビーツバター

L' ARGENT ラルジャン 加藤順一

発酵、熟成、無発酵漬物

バラのコンブチャ

発酵マッシュルーム

ホワイトアスパラガスの液体塩麹漬け

発酵ニンジン

エルダーフラワーのピクルス

バラのピクルス

しめじのピクルス

抽出（オイル、ヴィネガー、抽出液）

パセリオイル

紫蘇オイル

木の芽オイル

ディルオイル

ローズマリーオイル

ネギオイル

濃縮、乾燥

ヨーグルトのクランブル

混合、攪拌

松塩

バラの砂糖

ベルガモットのゆべし

ヴァドゥーヴァン（ミックススパイス）

黒ニンニクのペースト

曾我漬＋わさび漬

日本料理

野田 ノダ 野田雄紀

発酵、熟成、無発酵漬物

わさび漬け

発酵バターナッツカボチャ

発酵大豆

ジャスミンフラワーの甘酢漬け

塩グリーンレモン

フレッシュコリアンダーシードの塩漬け

抽出（オイル、ヴィネガー、抽出液）

甘酢漬けアンズ

黄唐辛子のウォッカ漬け

梅醤油

ドライトマトのお浸し地

アルテミシア・サザンウッドのオイル

カツオ節オイル

イチジクの葉のオイル

ニッキオイル

ラベンダーオイル

フレッシュキンモクセイのヴィネガー

アニスヒソップのピクルス液

ローズゼラニウムの蒸留水

レモングラスの蒸留水

クラフトコーラの素

混合、攪拌

グリーンレモン胡椒

椎茸塩

キャットミント塩

海苔の佃煮バター

ニンニク味噌地

ビリヤニの素

かんずり

山うに

SHIZEN シゼン 國居 優

発酵、熟成、無発酵漬物

発酵行者ニンニクの海苔醤油

発酵蕪のソース

発酵レッドレモン

乳酸発酵柿酢

発酵トマトのちり酢

昆布コンブチャ

発酵マッシュルームと香茸の黄身醤油

ゆべし

梅だれ

胡桃と岩魚の魚醤のもろみ

黒ニンニクといちご醤油

ひのき胡椒

クロモジの実の塩漬け

唐墨

このこ塩

鮑の肝の塩辛

ホタルイカ醬

へしこパウダー

抽出（オイル、ヴィネガー、抽出液）

昆布オイル

蒟の臺オイル

抹茶オイル

薪火オイル

薪火醬油

ひば醬油

濃縮、乾燥

グーズベリーとエルダーフラワーの煎り酒

白樺の樹液シロップ

スギナと桑の葉塩

原木椎茸パウダー

中国料理

慈華 イツカ 田村亮介

素材をもとに、いちからつくる

酒釀

葱油

酸白菜

泡菜

泡辣椒

剁椒

青豆板醤

蜂斗菜 XO 醬

韭花醬

大蒜醬（ベース）

椒麻（ベース）

調味料を合わせてつくる

姜汁

青花椒ドレッシング

魚露汁

香辣油

熏魚汁
甜醬油
豆板醬
豆鼓辣醬
麻醬汁
腐乳醬
皮蛋醬
咸蛋汁
肝醬
甜麵醬
糊辣汁
花椒油
香辛粉
金沙粉

料理レシピ

発酵について（前橋健二 [東京農業大学応用生物科学部 醸造科学科 教授]）

種類別調味料索引

料理人紹介