

子どもの健全な味覚は、 毎日の手作りごはんで育つ。



濃い味に頼りすぎず、
素材本来の
おいしさを感じる食卓へ

椎茸の味を足さずに、肉・魚・野菜
それぞれの素材のうま味を自然に深めます。
服部栄養専門学校推奨。

椎茸味を足さずに
料理の
うま味を深める
魔法の粉
毎日のお料理に！

原木椎茸
100%

ビタミンD
が豊富
395μg/100g

素材の風味
を深める



みそ汁



枝豆



焼き魚



炊き込みご飯



炒め物



ハンバーグ



スペイン料理



イタリア料理



最近の研究から見えてきたこと

現代では、若い世代でも「うま味」に鈍感になる傾向を指摘する研究が多く見られます。杉本商店では、子どもの味覚形成や、天然だしのみそ汁のような習慣の大切さについて情報発信を続けています。



1

中食・外食中心の食生活では、うま味に鈍感になる傾向が示唆されています。

2

うま味の感度が高い人は、他の味覚も敏感な傾向があると報告されています。

3

天然だしのみそ汁を日常的に取り入れることは、うま味感度の向上につながると報告されています。

この商品を一言でいうと

手作りごはんのうま味を、自然に底上げする素材です。

まずはこの5品から！

- みそ汁 / スープ
- 卵焼き / オムレツ
- 炒め物 / 焼き物
- ハンバーグ
- 炊き込みご飯

詳しく読む・商品を知る

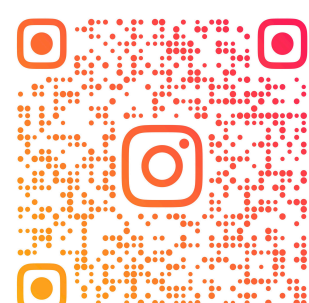


子供の味覚ブログ
研究背景や考え方を
知りたい方へ



商品詳細・使い方
使い方やししび集を
知りたい方へ

杉本商店を知る



@shiitakejapan
Instagramで
直接質問したい方へ