

アイシスオーガニック情報便 isis

アイシス「オーガニック情報便」は、人と地球にやさしいオーガニックライフを送るためのヒントになる情報を届けます。

isis
オーガニック生活便

発行:(株)アイシス
編集:アイシス編集部

vol. 16

たくさんのお便り本当にありがとうございます!

●ペンネーム makiサン

サルピス21の月桃の葉、ガッスルソープなど、何度もメールで相談に乗っていただきありがとうございました。スキンケアすべてオーガニックのものに移行でき、お肌の調子もとても良いです。これからもすてきな商品を教えてください。

商品についてのご説明は、いつでも受け付けております。ご相談いただいて、お使いの化粧品が肌に合ったこととても嬉しいです。今後もお気軽にお問い合わせください。

●ペンネーム ハコフグサン

「いぶき」は使い心地がさっぱりしていますが、肌によく浸透する感じがします。紫草クリームを使うとしっとりしました。配送が迅速で助かりました。トライアル商品がもっと増えると嬉しいです。これからも良い商品を提供してください。

商品の使い心地をお知らせいただきありがとうございます。配送については丁寧な梱包も心がけております。トライアルは商品それぞれの都合がありますが、ミニサイズの商品もありますので、まずはそちらでお試しください。

●ペンネーム ニワチャンサン

10年前モスバーガーにおいてあったもので読みました。今回クレンジングミルク2本購入し合成の乳化剤無しでもともとめらかで満足しています。ネットも見ていますが、カタログ本を送っていただけるとうちの母(パソコンできません)も商品を選ぶ事が出来ますのでお願いします。

モスバーガーの書籍コーナーに置いていた季刊誌からのおつきあい、誠にありがとうございます。これからもオーガニック情報を取材し、お伝えしますのでご期待ください。カタログは、発行時に発送するようにしております。お楽しみにしていただきますようお願いします。



商品紹介

「こんな白ワインは初めて!」という驚きのおいしさ!



このワインを飲むと、これまでの白ワインのイメージがまったく覆されてしまいます。その色はまさに黄金色。このワインは、酸化防止剤無添加。一般に白ワインは、皮や種を取り除いたものを醸造発酵するのですが、「グリューナー・ヴェルトリーナー・ミニマル」は、皮も種も取り除かずにそのまま、発酵醸造するという現代の常識とは大きく異なる方法をとっています。そのため、酸化防止剤を使わずとも、発酵はゆっくりと進みます。というのは、もともと葡萄の皮や種は、抗酸化成分が多いため、早い発酵を免れ、ゆるやかに時間をかけてその発酵が進むのです。葡萄丸ごとの力が発揮され、ほかにはないほど数多くの旨み成分が熟成していくというわけです。

803019 グリューナー・ヴェルトリーナー・ミニマル2010(白) 6,955円(税込)

ご利用案内

電話でのご注文 0120-1515-45

受付時間 9:00~21:00(1月1日~3日を除く毎日)

●携帯電話からでも、ご利用になれます。はじめてお申し込みのお客様は、その旨お伝えください。また、お名前、ご住所、お電話番号を伺ってご登録させていただきます。

専用FAXのご注文 042-675-4608

インターネットでのご注文 <http://isis-gaia.net>

アイシスオーガニックコスメWEB相談室

cosmetics@isis-gaia.net

●メーカーに問合わせの必要があるご質問や、インターネット状況などの諸々の事情から、回答メールをお待たせする場合がございます。

●回答メールの送信は、土日・祝祭日・年末年始・夏期冬期休暇は除きます。

●こちらから返信する際にエラーとなってしまう場合があります。確実に回答させていただくために設定状況をご確認ください。



最近は「だしのもと」や、「うのもと」がスーパーに並び、何でも野菜を炒めたら入れるだけとか、ご飯に混ぜるだけのような商品が増えています。あらゆるものが工場で作られ、しかも添加物がたくさんの中、手作り感覚になり、すっかり手作りの味、家庭の味が失われてしまったように思えます。

すべて手作りしなくても「うするだけ」の商品が揃っているので、つゆを作る、三杯酢を作る、ケチャップを作るなどの手作りの味をじつは知らないという人が多いのではないかでしょうか。

そんな人のために、調味料の合わせ方といった料理の基本を紹介します。

もう「うするだけ」商品はありません。そしてそれはもちろんオーガニックの素材で。せっかく手作りしても、調味料のほうに添加物が入っていたり、原料が遺伝子組み換えのものでは台無しです。いいものを使えば、自然と料理の腕も上がるはず。

大量生産の味に慣れず、頼らず、簡単な基本から「オリジナルの味作り」をはじめます。

公式オンラインショップにて厳選基準をクリアした100ブランド・1,300以上の商品を紹介中。

オーガニック生活便

検索



オリジナルつゆのもと

市販されているつゆのもとにはさまざまな添加物が入っていますが、この「オリジナルつゆのもと」なら素材の出所がわかつて安心。そして何より、作るのもほぼ「煮るだけ」と、驚くほど簡単です。これさえあれば、和食のいろんな料理の味が決まります。お好みで薄めて、麺つゆ、煮物、おひたし、炒め物や丼ものたれなどに。

つゆのもとの作り方

材料

醤油	1カップ
酒	1カップ
みりん	3/4カップ
削節	20g
昆布	10×10cm位のもの



作り方 1 鍋に調味料と昆布を入れて、一晩置いておく。

2 1に削節を加え、火にかけ、煮立ったら弱火にして7~8分煮る。

3 火を止め、冷めるまでそのままにしておく。

4 冷めたら、ペーパータオルなどで漉す。冷蔵庫で2週間ぐらいは保存可。

●残った削節は空炒りして、水分をとばして、ごま、のりなどを加えてふりかけに。昆布は細かく切って、佃煮に。



802883 国産有機醤油 機有るべし
900ml 1,440円(税込)

貴重な国産の有機大豆と有機小麦を使った天然醸造醤油。

合わせ酢を作りましょう

最近はお鍋やおひたしなどに市販のポン酢をかけたりすることが多いと思いますが、せっかくいい調味料をそろえたなら、自分で二杯酢、三杯酢など合わせ酢を作りましょう。作るといつもいつもの調味料を合わせるだけなので、なんてことはありません。「なんだか古くさい」なんて声も聞こえてきそうですが、これらの合わせ酢は、いろいろアレンジてきて、とってもヘルシーなんですよ。

ワカメの酢のものなど、海草や魚介類に「二杯酢」

材料

酢	1/2カップ
薄口しょうゆ	1/2カップ

作り方 材料を合わせるだけ。

●出し汁を加えると、酸味が加減できます。

野菜にも、魚介類にもさまざまなものにピッタリ「三杯酢」

材料

酢	1/2カップ
薄口しょうゆ	大さじ1
塩	小さじ1/4
砂糖	大さじ1 (甘味控えめは小さじ1)

作り方 すべての材料を合わせ、砂糖が溶けるように混ぜる。

●すりゴマ、練りゴマを加えてゴマ酢にすると香りの強い野菜に合います。みりんと鰹節を加えて煮立て、漉したものは土佐酢に鍋物などに。

オリジナル調味料を手作りしよう!

本物の調味料を駆使して、本格的な味を創作したい。

手作りケチャップに挑戦!

ケチャップやソースは市販のものを買うしかないと思っていませんか? ラベルを見てあれだけ原材料名が書いてあればそう思いますよね。しかも野菜などの名前以外に添加物の名前もズラリ。でも実際はもっとシンプルで、時間があれば、家でも作れるものです。手作りすれば安心なだけでなく、くどすぎない味を楽しめます。



802885 淡口(うすくち)丸大豆醤油
900ml 772円(税込)
国産の丸大豆と小麦を100%使用し、ミネラル豊富な平釜塩を加えてつくった天然醸造の醤油です



50032 純米富士酢
900ml 1,058円(税込)
京都の契約農家が作る無農薬の新米をたっぷり使った本物の米酢。

ケチャップの作り方

材料(約1カップ分)

トマト(完熟)	1kg
玉ねぎのすりおろし	1個分
梅干し	大1個分
米酢	大さじ4
きび砂糖	大さじ2
自然塩	小さじ1と1/3
こしょう、クローブ	少々

作り方 1 トマトは4つ割でへたを除く。梅干はちぎる(種も使う)。ほかの材料とともに、ほうろうかステンレスの鍋に入れて弱火で10分煮、ふたを取り、木べらでつぶしながら10分煮る。

2 万能漉し器で漉して種と皮を除き、鍋に戻して弱めの中火にかけ、アクをすくったら、30~40分、時々混ぜながら半量になるまで煮詰める。

3 万能漉し器でもう一度漉し、熱湯消毒して乾かしたビンに入れる。冷蔵庫で2週間はもちます。

●2で煮詰め終わったら味をみて、足りないようなら酸味や甘味、塩分を好みで調節してください。

50016 喜界島粗糖

500g 356円(税込)
奄美群島のひとつ喜界島で栽培されたさとうきびは、コクのあるまろやかな甘みが特徴。



5400 青い海 海水塩

500g 518円(税込)
フレーク状で素材になじみやすく、ほのかに甘みを感じられるまろやかな塩です。



公式オンラインショップにて厳選基準をクリアした100ブランド・1,300以上の商品を紹介中。 スマホでチェック!

オーガニック生活便

検索

