

日本の心、みそ汁を
パースで味わいたい

味噌



日本
取扱店：
LI LO M SF SM



韓国

取扱店：
LI LO SM



インドネシア

取扱店：LI LO

編集部が挑戦！

その2 利き味噌編

「味噌ってそんなに色んな種類があるの？」という疑問のもと、編集部が味覚、嗅覚、視覚をまともや全集中して、利き味噌に挑戦！今回の対象国は日本、韓国、インドネシアの3カ国。まずは香りから。日本の味噌と韓国の味噌はそれほど香りは強くなく、インドネシアについては大豆の発酵した香りが。見た目は、韓国の味噌は、赤茶色。インドネシアは、大豆そのものの色で、粒が大きく残ったどろっとしたペースト状。味は、韓国のは日本の赤味噌に近く、深みのある味。インドネシアについては、塩分はそれほど感じられず甘い印象。「みそ汁に使うというより、ソースとして使うのが良いのでは？」との意見も。日本のものは塩分たっぷりのようです。これは好みが大きく分かれそうです。

和食ならではの
甘みを出すなら

みりん



日本

取扱店：LI LO M SF SM



韓国

取扱店：SM

料理の風味付けに

ごま油



日本

取扱店：LI LO M SF



韓国

取扱店：LI LO SM

あんかけや
つなぎに

片栗粉



日本

取扱店：LI LO M SF



韓国

取扱店：LI SM

味の決め手と
いえば

だし



日本

取扱店：LI LO M SF SM



韓国

取扱店：LI LO SM

こんな日本食品 あんなアジア食品 パースで買って買えるんです！

パースで見つけた 基本の日本・アジア食品大集合

【取扱店名 (Alphabetical Order)】

- LI : LION ORIENTAL FOODS CO.
- LO : LOI'S EASTERN SUPERMART
- M : MARUYU
- SF : Super Fuji Japanese Market
- SM : SEOUL mart