



当院キャラクター「ほねボーヤ」

ごとう整骨院News

<http://www.goto-hand.com/>

Vol, 64 3月号

本物の醤油

今月は本物の醤油についてです！

突然ですが、皆さんは本物の醤油を口に入れたことがありますか？

僕は恥ずかしながら、今年初めて口にしました。

えっ？何でかっ？それはお味噌を作ったからです！

本物の醤油は味噌の製造過程で出る上澄み液(たまり)が醤油なんだそうです。(たまり醤油といっ)

そんなことを知らない僕は味噌樽の上のほうにたまっている液体がどうしても美味しそうだったので舐めてみました。

とろりとしていて、濃厚な旨味、濃い色、口の中に広がる複雑な美味しさ・・・

醤油だけで、お酒が飲めそうです(笑)

いままで食べていた醤油は全部にせものだと思っくらいことも美味しい液体です。

自分で味噌を作れば保存料などの添加物を入れない安全な醤油も作れちゃいます♪

現在使っている醤油の成分表を見てみて下さい。

例、キッコーマン

芳醇まるやか醤油

「しょうゆ(本醸造)(脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦を含む)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、こんぶ、アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料」などが入っています。

ぶどう糖果糖液糖、調味料(アミノ酸等)、酸味料」の3つはダメな添加物です。

ぶどう糖果糖液糖は甘みを足す為に、調味料(アミノ酸等)は旨味を足す為にグルタミン酸ナトリウムを、

酸味料は酸味を足す為に添加します。

どれも本物の醤油には入っていない人工のものです。

簡単に言うところちやんと作った醤油に添加物を加えて、醤油に似せて作った醤油もどきの調味料になってしまっています。

特にグルタミン酸ナトリウムやブドウ糖果糖液糖などはこどもには食べさせないように気をつけなくてはいいけない添加物です。

小さなお子さんを育てている方は特に注意して下さい。

今年も味噌を仕込みましたが、今年も味噌はもちろんですが、醤油が出来上がるのがとても楽しみです♪

みなさんもお味噌を作つて、美味しい醤油を味わつてみて下さい。

誰にもあげたくないと思いますよ♪

(院長 後藤)

ごとう整骨院

携帯サイト



診療時間

9:00 ~ 12:30

15:00 ~ 20:00

土・日 9:00 ~ 14:00

祝祭日は休診

自律神経リラクゼーション療法は当院の独自療法です。他院では受けられません!!!

今月22日(日)はお休み致します。院長は毎週水曜日お休みです♪

キウキョウツウオ-ゴトウ
048-942-0510

診療時間のみ受付です