

この商品ってどんな味??

ならコープ
品質保証室

これいいよ! ~ CO・OP オイスターソース(広島産かき使用)の巻 ~



私、オイスターソースはこれって決めてるの!!

これで野菜炒めを作ると、すごくコクが出るし、他のオイスターソースとは一味違うのよ~♪
一度、試してほしいなあ~♡

『色も味も市販のオイスターソースとは、全然違うんだから!』

そんな品質保証室の職員の会話から、
今回は、『CO・OP オイスターソース』をテーマに調べてみました。
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。

私も、このソース
いつも使ってる~♡



CO・OP オイスターソース (広島産かき使用)

メーカー: コーミ株式会社



135g



230g

〈原材料〉

かき(広島県)、しょうゆ(大豆[遺伝子組み換えでない]・小麦を含む)
水あめ、食塩、砂糖、酒精/増粘剤(加工でん粉)

【ご家庭での保存方法】

- 開封前: 直射日光を避け、常温で保存して下さい。
- 開封後: 冷蔵庫で保存し、早めにお使い下さい。

- ① 煮汁やエキスではなく、かきを丸ごとすりつぶして使用した「かき味調味料」です。
- ② かきは広島産を使用、一般的に使用される調味料(アミノ酸等)やカラメル色素などの着色料は、使用していません。
- ③ かきの自然の色合いで、素材の色をそこないません。
- ④ かき本来の風味を生かした旨み調味料なので、中華以外にも、和食にも洋食にも幅広く使えます。

(市販品との色比較写真)



市販品

CO-OP

色が全然違う!
コープのオイスター
ソースは、色が薄いね。



●オイスターソースって?

「かき」を塩ゆでしたときにでる煮汁を煮詰め、小麦粉、でんぷん等で濃度を調整し、砂糖、調味料などで味を調え、カラメルで色を付けたソースで、独特の風味、うま味、コクがあるため、広東料理をはじめとする中華料理で良く使われる調味料です。

COOPのオイスターソースは、広島産のかきを使い、煮汁だけでなく、かきをまるごとすりつぶして作られています。
また、カラメルによる色付けをしていないため、市販品と比べると色が薄くなっています。

~品質保証室では焼きそばに使ってみました!~

- ◆ かきの風味が強く感じられ、旨味がある。
- ◆ しっかりとかきの味が付いていておいしい~♪
- ◆ 塩焼きそばみたい。
- ◆ あっさりしていておいしい。
- ◆ コープのオイスターソースは大好きでいつも使っています。
炒め物には必ず入れて、最後にしょうゆで味を調整しています。

