

毎月19日は「食育の日」です！

うまみって何だろう？

- 1908年、池田菊苗博士が昆布から発見しました。
- 甘味、酸味、塩味、苦味、うまみで5つの基本味となります。
- 近年では「UMAMI」として世界共通語となっています。



料理に深みを与え、塩分を減らしても、おいしく感じさせる効果があります。少量でも満腹感を得られ、ダイエットにも効果があります。

ポイント

異なるうまみ成分を組み合わせることで、感じるうまみが倍増します！

