切れば、和食の花ひらく。

乱切り
不規則な形こそ、だしが芯までしみこむ究極の技。煮崩れせず、肉じゃがもお手の物。

輪切り
味のしみこみがよく、鍋物にうってつけ。ほっくりも、じゅわわ〜も、厚さで自由自在。

飾り切り
新春には、ねじり梅。秋には、もみじ人参。四季を楽しむ国ならではの鮮やかなひと工夫。

千切り
繊維に沿えばシャキシャキ。繊維を断てばやわらかく。冷やしたぬきでお試しあれ。

拍子木切り
厚みがあり、繊維が残るので、なますなど生ならシャキシャキ、揚げればホクホクに。

半月切り
しっかりと味がしみこむだけでなく、汁物に使えば、浮かぶ月のように美しい。

みじん切り
とにかく細かく、刻む、刻む。だし巻き卵に混ぜれば、見た目も味も華やかに広がる。

色紙切り
薄く、美しく、野菜を研ぎ澄ませていく。澄まし汁に使えば、食感のアクセントにも。

さいの目切り
ひとくちで食べやすいサイコロ型。スープや煮物に、彩りと食感のアクセントを。

短冊切り
短冊のように薄く、だしがなじみやすい。おいしくなーれと願いをこめて、炒め物に。

とさか切り
鶏料理に、真っ赤な人参のとさかを添えれば、遊び心あふれる一品に早変わり。

霰(あられ)切り
雨でも雪でもなく、霰だからこその至極の風味、食感、彩り。山形の「だし」にどうぞ。

なめ切り
繊維がほどよく断ち切られ、心地よい食感に。漬物も、短時間で味がなじんでくれる。

いちょう切り
色づくいちょうのように、豚汁の中で舞い踊る。味もじゅわっとしみこみやすい。

細切り
繊維が断たれ、火の通り具合も食感も絶妙。シャキシャキ楽しみたい胡麻和えに、ぜひ。

ささがき
「笹の葉」のように、細く、薄く。味のしみこみもよいので、きんぴらなどの煮物に。

繊細で鮮やかな
和食文化を咲かせたのは、
素材を生かす
多彩な切り方でした。

切ることで、だしの
しみこみ方をあやつり、
食感を、味わいを、色合いを、
香りを、変化させていく。
それは、濃い味付けでごまかさない、
『だしの国』ならではの技と知恵。
さぁ、今日の晩ごはんは、切り方にも、
ちょっとこだわりながら、
和食の花を咲かせてみませんか？
味の素kkからの提案です。

Eat Well, Live Well.
AJINOMOTO®