

和食は、 和色で、 できている。

四季折々の旬の食材、その美しさを目で楽しむ、美味しさを舌で味わう。

和食は食べる人の気持ちを、和やかにしてくれる食べものです。

春には旬の“黄水仙”、夏には枝豆の“香織緑”、秋にはさつまいもの“ひまわり色”、冬には大根の“乳白”。

春夏秋冬、和食の食卓には、旬の食材のもつ「和色」が並びます。

和食の味付けのベースになっているのは、かつお節や昆布からとる「だし」。色は薄くても、しっかりとした「うま味」を加える

「だし」のおかげで、和食は、素材の色をそのまま活かすことができるのですね。

「和色」の美しさは、「和食」の美味しさ。

そのすばらしさを大切に後世に遺していきたい、味の素KKの願いです。



ユネスコ無形文化遺産登録

Eat Well, Live Well.

AJINOMOTO



【桜鼠】 そば
いか飯
れんがいろ

【素色】 里芋の煮ころがし
しろいろ

【丁字色】 いなりずし
ちようじいろ

【狐色】 五目豆
あかいろ

【深緋】 桜もち
さすいせん

【黄水仙】 若竹煮
きすいせん

【木賊色】 若竹煮
はしごくら

【灰桜】 赤飯
あおしろつるばみ

【青白椽】 焼きなす
あおしろつるばみ

【煉瓦色】 湯豆腐
しろねり

【常盤緑】 ほうれん草のおひたし
ときわみどり

【縹色】 鱈の押しずし
あまみどり

【江戸紫】 紫芋のようかん
あざいろ

【柳葉色】 二カワりのあえもの
やなぎはいろ

【二斤染】 桜もち
しんじんぞめ

【ひまわり色】 ひまわり煮
ひまわりいろ

【牡丹色】 赤かぶの漬けもの
ぼたんいろ

【浅緋】 手まりずし
うすあけ

【白練】 しろねり

【鵜萌葱】 ふきの煮もの
ひわもえぎ

【蜜柑茶】 なめこおろし
みかんちや

【銀鼠】 鱈の押しずし
ぎんねず

【藁色】 さつまいもの茶巾しぼり
わらいろ

【柳葉色】 二カワりのあえもの
やなぎはいろ

【二斤染】 桜もち
しんじんぞめ

【ひまわり色】 ひまわり煮
ひまわりいろ

【牡丹色】 赤かぶの漬けもの
ぼたんいろ

【浅緋】 手まりずし
うすあけ

【白練】 しろねり

【鵜萌葱】 ふきの煮もの
ひわもえぎ

【蜜柑茶】 なめこおろし
みかんちや

【銀鼠】 鱈の押しずし
ぎんねず

【藁色】 さつまいもの茶巾しぼり
わらいろ

【柳葉色】 二カワりのあえもの
やなぎはいろ

【二斤染】 桜もち
しんじんぞめ

【ひまわり色】 ひまわり煮
ひまわりいろ

【牡丹色】 赤かぶの漬けもの
ぼたんいろ

【浅緋】 手まりずし
うすあけ

【白練】 しろねり

【鵜萌葱】 ふきの煮もの
ひわもえぎ

【蜜柑茶】 なめこおろし
みかんちや

【銀鼠】 鱈の押しずし
ぎんねず

【藁色】 さつまいもの茶巾しぼり
わらいろ

【柳葉色】 二カワりのあえもの
やなぎはいろ

【二斤染】 桜もち
しんじんぞめ

【ひまわり色】 ひまわり煮
ひまわりいろ

【牡丹色】 赤かぶの漬けもの
ぼたんいろ

【浅緋】 手まりずし
うすあけ

【白練】 しろねり

【鵜萌葱】 ふきの煮もの
ひわもえぎ

【蜜柑茶】 なめこおろし
みかんちや

【銀鼠】 鱈の押しずし
ぎんねず

【藁色】 さつまいもの茶巾しぼり
わらいろ

【柳葉色】 二カワりのあえもの
やなぎはいろ

【二斤染】 桜もち
しんじんぞめ

【ひまわり色】 ひまわり煮
ひまわりいろ

【牡丹色】 赤かぶの漬けもの
ぼたんいろ

【浅緋】 手まりずし
うすあけ

【白練】 しろねり

【鵜萌葱】 ふきの煮もの
ひわもえぎ