



いいにほんしょく  
11月24日は  
「和食」の日

味の素は、和食文化国民会議の活動を  
応援しています。

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。  
「和食」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、味の素の願いです。



【膚色】  
はだいろ  
たらの子煮

【蒸栗色】  
むしくりいろ  
あさりの酒蒸し



【縹色】  
はなだいろ  
鱈の押しずし



【鶉色】  
ひわいろ  
煎り銀杏



【江戸紫】  
えどむらさき  
紫芋のよつぷかん

【浅緋】  
うすあけ  
手まりずし



【深川鼠】  
ふかがわねず  
たちうおの塩焼き



【柳葉色】  
やなぎばいろ  
ニガワリのあえもの  
やなぎばいろ



【朱色】  
しむいろ  
トマトの煮びたし



【桑色】  
くわいろ  
新飯

和食は、  
和色で、  
できている。

Eat Well, Live Well.  
AJINOMOTO®



【蜜柑茶】  
みつだい  
なめいどうし  
みかんちや



【象牙色】  
ぞうげいろ  
揚げ出し豆腐

【鬱金色】  
うこんいろ  
栗きんとん



【石竹色】  
せきしやくいろ  
桜えび



【幹色】  
みきいろ  
ぶり大根



【藁色】  
わらいろ  
なつまいもの茶巾しぼり

【黄櫨染】  
こうろぜん  
蓮根の煮付け



【深緋】  
こほひ  
かつおたたき



【黄水仙】  
きすいせん  
若竹煮



【草色】  
くさいろ  
ねた



【狐色】  
きつねいろ  
いなりずし



【牡丹色】  
ぼたんいろ  
赤かぶの漬けもの

