

2012 年 8 月 8 日
株式会社オールアバウト

～塩麴に続く、新たな万能調味料が登場！！～
オールアバウトが、専門家による「塩ヨーグルト」を使ったレシピ集を公開
主婦向け WEB マガジン「暮らしの All About」で、“塩ヨーグルトの活用術”をスタート

総合情報サイト「All About」を運営する株式会社オールアバウト(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長 兼 CEO:江幡哲也)は、今後新たなトレンドになることが期待される万能調味料「塩ヨーグルト」を活用したレシピ集を、主婦向け WEB マガジン「暮らしの All About」において、本日より公開いたします。

■「暮らしの All About～塩ヨーグルトの活用術」の URL:<http://allabout.co.jp/gm/gl/24570/>

無糖ヨーグルトに塩や味噌などの塩分を加えた「塩ヨーグルト」と呼ばれる欧州や中近東などでは馴染みの調味料。そのままソースとして使用できる他、漬け床として野菜や肉を漬ければ乳酸発酵効果で旨みと柔らかさがアップすることから、昨今、塩麴よりも手軽な万能調味料として、女性を中心に注目を集めています。ただ一方で、耳慣れない調味料であるがゆえ、その活用方法などが一般には広く知られていない状況でもありました。

そのような背景のもと、このたび主婦向け WEB マガジン「暮らしの All About」にて開設した『塩ヨーグルトの活用術』では、All About で活躍する様々なジャンルの専門家が、「塩ヨーグルト」を使った簡単レシピから、「塩ヨーグルト」を食べることによる様々な効用についてまで、幅広い視点で情報を提供します。具体的なコンテンツとして、「塩ヨーグルトをはじめようヘルシー＆美味な簡単レシピ 65」(文藝春秋刊)の著者であり、All About「レシピ」ガイド・佐藤わか子氏による「塩ヨーグルトって何？手軽でおいしい 5 つの秘密」や、All About「食と健康」ガイド・一政晶子氏の「ヨーグルトに含まれる“菌の種類”と“特徴”」などを用意しています。

今後は、「塩ヨーグルト」関連の良質なレシピ記事の拡充を図るとともに、読者を対象にした料理教室を開催するなど、All About の専門家を活用したバリエーション溢れる有益なコンテンツを提供することで、「塩ヨーグルト」という新たなトレンドの活性化を図ってまいります。

【All About「レシピ」ガイド・佐藤わか子氏からのコメント】

発酵食ブームの中で塩麴が話題になり、また塩キャラメルのような塩〇〇も以前から人気で、さらにヨーグルトの健康によいイメージが合わさり、塩ヨーグルトに注目が集まっているのでしょう。また、日本の食文化である糠漬けがヨーグルトでできるという意外性もウケたのではないのでしょうか。万能調味料の一つとして、新しい感覚で取り入れていただきたいです。飽きたら甘くして食べればいいですし、食材との組み合わせも自在なので、ぜひ色々試してみてください。



2010年4月にサイトをオープンしてから、月間のPV数は約1,900万、ユニークユーザ数は約440万人(2012年1月度実績)となっています。「かしこく調べて、ゆたかに暮らす」をコンセプトに、レシピから生活・家事、冠婚葬祭、育児にいたる幅広いジャンルの専門家(＝ガイド)による信頼できる情報で、料理や家事の悩みを解決。楽しい暮らしをサポートします。

TEL:03-6362-1309 FAX:03-6682-4229 E-mail: pr@staff.allabout.co.jp

All About
[住宅](#)
[マナー](#)
[健康](#)
[ビューティ](#)
[デジタル](#)
[暮らし](#)
[恋愛・結婚](#)
[ビジネス](#)
[メンズ](#)
[旅行](#)
[趣味](#)
[車](#)
[ショッピング](#)
[ギフト](#)
[専門家](#)
 [sitemap](#)
 [index](#)

プラチナレシピ

特集：プラチナレシピ

TVCM
放映中

番組 伊豆 京都 1泊2食付
夫婦で温泉に行こう!

1,500円~

【特集：プラチナレシピ】料理の幅が広がる！塩ヨーグルトの活用術

検索
powered by Yahoo! JAPAN

プラチナレシピ	家事・ライフスタイル	冠婚葬祭・マナー	生活家電	妊娠・出産	育児	チビタス	ガイド紹介
---------	------------	----------	------	-------	----	------	-------

[All About](#) >
 [暮らしのAll About](#) >
 [プラチナレシピ](#) >
 [特集：プラチナレシピ](#) >
 料理の幅が広がる！塩ヨーグルトの活用術

[ダイエットレシピ](#)
[家計管理](#)

[つまみレシピ](#)
[エコキュート](#)

[簡単レシピ](#)
スポンサーリンク

[壁面収納](#)

ヨーグルトの常識を超えた！

料理の幅が広がる 塩ヨーグルトの活用術

プラチナレシピ

ヨーグルトに塩や味噌を混ぜるだけで、万能調味料に早変わり！そのままソースとして使いまわし、漬け床として野菜や肉を漬ければ乳酸発酵の効果で旨みと柔らかさがUP！料理のアレンジも自由自在。塩麹よりも手軽な塩ヨーグルト、ぜひお試しください！！

ツイート 1
 いいね! 0
 チェック

住環境充実の分譲一戸建て特集[PR]

【関東】周辺環境・アクセス・街並み…こだわりの一戸建て特集

つもじが広がったと感じたら… [PR]

専門家に頼る頭皮チェックと正しい「アワバシ」を！髪の悩みを一掃に解決

120m²超の新築一戸建て特集[PR]

戸建てならでの広さ！120m²超の新築一戸建てをご紹介／ノムコム

【塩ヨーグルトって何？手軽でおいしい5つの秘密】

いま注目の万能調味料「塩ヨーグルト」は、無糖ヨーグルトに塩や味噌などの塩分を加えたもの。塩麹より簡単＆経済的で、食材が驚くほど柔らかくなり旨味もアップ。さらには、美容と健康でもいっしょにできる発酵食品。さあ、はじめてみましょう！「塩ヨーグルト」を。

【床】基本の塩ヨーグルトの作り方とレシピ

ヨーグルトに塩を加えて作る、ベーシックな漬け床です。昆布やハーブなどと一緒にお漬こむこともさまざまなのでアレンジが広がります。熟成された素材のシンプルなおいしさをぜひお楽しみください。

【床】基本の味噌ヨーグルト床の作り方とレシピ

ヨーグルトに味噌を加えたヨーグルト床です。塩辛く、固なりがちな味噌漬も、まろやかでおいしく、しかも驚くほどしっかりと仕上がります。日本人にはなじみ深い和食のレシピにも連なり、驚きの万能床です。

【床】ナンプレーを使ったエスニックヨーグルト床

ヨーグルトにエスニック料理によく使う調味料を加えて作る床です。今回はナンプレーを使った東南アジア風のエスニックヨーグルト床をご紹介します。ナンプレーを加えたヨーグルト床は、肉や魚料理に大活躍。加熱することで調味料の旨味が引き立ち、食べごたえのある仕上がりになります。

【床】タイドリーチン風ホタテのソテー

ヨーグルトとカレー粉で作った漬け床にホタテを漬けてからソテーします。臭みも消え、深い旨みをもった絶品のソテーになります。

ハードディスク増量中!

500GB → 750GB 8/13まで

NEW

New Inspiron™ i5

第3世代インテル® Core™ i5 プロセッサ搭載

Intel Inside CORE i5

パソコン部門 売上高 No.1

公式Facebookページ

Facebookで「暮らしの All About」を見る

いいね! 4,099

暮らしの All About

週末にレシピガイドの黒田さんをお迎えして、まよどん、いがっちが所属する料理部で焼焼きびざを作りました！この写真はまよどんが最近ほまってる「水切りヨーグルト」をのせたサラダびざ。水切りヨーグルトはオリーブオイルとよく合せてとてもおいしかったです！焼焼きびざ生地はここへ。ピザストーンを使って焼くと、高温でパリパリになりますよ。（いがっち）

[https://facebook.com/allaboutjp](#)

Facebookソーシャルプラグイン

おすすめの記事

- [夜泣き対策、みんなどうしてる？](#)
- [夏直前！ガーデニングで不快な虫を駆除しよう](#)
- [北国の自然を感じる、北政の食文化](#)
- [スイスイでビールがすすむ！ケイジャン風チキン](#)
- [引越し、お金を最も安くする3つの方法](#)

関連キーワード[PR]

[ダイエットレシピ](#)

[簡単レシピ](#)

[家計管理](#)

[つまみレシピ](#)

[壁面収納](#)

[エコキュート](#)

メルマガ登録

【プラチナレシピメルマガ】が作が提案するレシピの