

直七ソース

# 直七 × マヨネーズ

濃厚なのに爽やか!

「土佐の風を感じる。この独特の爽やかさだね。そこいらのマヨネーズの平凡な味とは違うね。」  
土佐ご出身の類さんもご納得のディップソースに。土佐名物焼き節につけて土佐の風景を思い浮かべながら今宵も杯を重ねる類さんでした。

### 類さんが食べたのはこんな味

濃厚でありながら爽やかな酸味と余韻も感じられる素敵なディップソースに変身しました。普通のマヨネーズには戻りませんね。ポイントした魚介類にもどうぞ。

### 〈作り方〉

マヨネーズ2:「直七果汁」1:しょうゆ1を混ぜ、お好みで七味唐辛子を加える。



— やさしいおいしさの「直七」人気シリーズを是非どうぞ。 —

<p>木成り完熟の「直七」をたっぷり使っています。苦みが少なく、マイルドが苦手な方にも好まれています。ただけです。</p> <p>希少な木成り完熟の「直七」をまるごと使用。「酸味」は「直七」のやさしい風味が口いっぱいに広がります。(香料・着色料無添加)</p> <p>ごまの香ばしい風味と「直七」の酸味が絶妙にマッチしてひと味ちがった味わいです。(化学調味料無添加)</p> <p>さっぱりと爽やかな味わいで、揚げ物にももちろんサラダやお刺身、冷奴との相性も抜群です。</p>	<p>シロップとソーダで割ってソフトドリンクとして、オイルと合わせてドレッシングなど、お酒にもお料理にも、美味しい使い方が自由自在</p>
<p>直七果汁 (120ml)</p>	<p>直七の里 ボン酢しょうゆ (360ml)</p>
<p>直七とごまのドレッシング (300ml)</p>	<p>直七飴 (55g)</p>
<p>直七のジャム (150g)</p>	

### 会社概要

社名: 直七の里株式会社  
 代表取締役社長: 喜多 和生  
 設立: 平成23年2月  
 所在地: 本社  
 〒788-0001 高知県宿毛市中央5丁目4-5  
 大阪オフィス  
 〒537-0025 大阪市東成区中道3-15-16 毎日東ビル6F

0120-926-707  
 [受付時間: 月~金曜日 9時~17時] <http://www.naoshichi.co.jp/>

# 吉田類 (高知県観光特使) が語る 宿毛の柑橘「直七」の魅力!



BS-TBS 毎週月曜日夜9時放送  
酒場放浪記で 酒上戸に絶大なる支持を得る

profile  
吉田類 RUI YOSHIDA  
高知県生まれ。酒場や旅をテーマに執筆。イラストレーター&エッセイスト、俳句愛好会「舟」を主宰。著書に『酒場歳時記』(NHK出版)、『酒場のオキテ』(青春出版社)、『東京立ち飲み案内』(メディア総合研究所)などがある。  
BS-TBSにて『吉田類の酒場放浪記』(DVDも発売)に出演中。  
HP「吉田類の類工房」blog「酒王」

直七の里株式会社

## 高知県宿毛特産の希少な柑橘「直七」

高知県宿毛の特産品で、ゆずやすだちなどと同じ香酸柑橘です。魚屋の直七さんが魚にかけて美味しいと持ち込んだことからその名がつけられたとされています。

### データで実証 目で見てわかる、直七のおいしさバランス!

直七	かばす	すだち	ゆず
<p>甘味: 3.5</p> <p>酸味: 4.5</p> <p>苦味: 1.5</p> <p>余韻: 2.5</p> <p>旨み: 3.5</p> <p>水素イオンによる酸味: 3.5</p>	<p>甘味: 3.0</p> <p>酸味: 4.0</p> <p>苦味: 2.0</p> <p>余韻: 2.0</p> <p>旨み: 3.0</p> <p>水素イオンによる酸味: 3.0</p>	<p>甘味: 3.0</p> <p>酸味: 4.0</p> <p>苦味: 2.0</p> <p>余韻: 2.0</p> <p>旨み: 3.0</p> <p>水素イオンによる酸味: 3.0</p>	<p>甘味: 3.0</p> <p>酸味: 4.0</p> <p>苦味: 2.0</p> <p>余韻: 2.0</p> <p>旨み: 3.0</p> <p>水素イオンによる酸味: 3.0</p>

柑橘類の中でもバランスのとれた果汁!  
 まろやかな酸味とすっきりした後口が料理を活かす果汁です。  
 直七は、他の柑橘類に比べてバランスがよく、かつ苦味の先味、余韻ともに低めで、後口のすっきりした味であることが分かります。ゆず・かばす・すだちに比べ、直七は酸味や苦味が少ないのが特長です。  
 ※(株)味香り戦略研究所調べ

## 直七 × ビール

苦味を抑えてすっきり爽快!

まずはビールで喉を...とその前に直七果汁とホップの香りの相性のよさを堪能する類さん。流石ですね。「これは面白い!苦味が苦味じゃあなくなるね。味がまあよくなるよ。」  
「うん。酸味が実にさわやか。別の感星の飲み物になるね。」

類さんが飲んだのはこんな味  
 苦味や余韻が抑えられてますね。酸味も加わってすっきり爽快。ひよっとしたら本当に別の星でも飲まれているかもしれませんね。

〈作り方〉  
 中ジョッキに「直七果汁」30mlに対し、ビールを注ぎ入れ軽くかき混ぜる。苦味の強いビールがおススメ。

★ビール	★ビール+直七果汁
苦味	弱い ★☆☆☆☆ 強い ★★★★★
余韻	短い ★☆☆☆☆ 長い ★★★★★
酸味	弱い ★☆☆☆☆ 強い ★★★★★ (マイルド) (フレッシュ)

## 直七 × ハイボール

いつものお酒にちょっと足すだけ! これが「直七ロック」!!

上品でクリアな味わい

「実に上品。ウイスキーの持つ独特の甘さが無くなるね。雑味も抑えられて香りにも一役買っている。」  
ウイスキーの甘さに着目されるとは酒場詩人。恐れ入ります。

類さんが飲んだのはこんな味  
 類さんのおっしゃるとおり雑味が抑えられてクリアな味わいになっているのが分かります。酸味も加わり独特のマイルドさ(甘さ)がなくなっているのもわかりますね。

〈作り方〉  
 グラスに「直七果汁」を1ティースプーン入れる。氷を入れる。ウイスキー 30mlに炭酸水 120ml 加え、軽くかき混ぜる。

★ハイボール	★ハイボール+直七果汁
複雑味	弱い (クリア) ★☆☆☆☆ 強い (ボディ感) ★★★★★
余韻	短い ★☆☆☆☆ 長い ★★★★★
酸味	弱い (マイルド) ★☆☆☆☆ 強い (フレッシュ) ★★★★★

## 直七 × 焼酎

キレと酸味の効いたパンチのある味わい

「あア〜これは新種のソルトドッグみたいだねえ!」と唸る類さん。さっそく「ファイティングドッグ」と命名し、お塩をべろり。流れるような手つきで酒場流スノースタイルを披露してくれました。

類さんが飲んだのはこんな味  
 キレと酸味の効いたパンチのある味わいは、まさに「闘犬」にふさわしいですね。

〈作り方〉  
 ロックグラスに氷を入れる。焼酎 90ml に対し、「直七果汁」を2ティースプーン加えかき混ぜる。塩でスノースタイルにするのもおススメ。  
 ※完全に乾いたグラスの縁の外側に直七果汁を一回転。お皿に出した塩にグラスの縁に当って引き上げる。

★焼酎	★焼酎+直七果汁
アタック感	弱い ★☆☆☆☆ 強い ★★★★★
コク	弱い (スッキリ) ★☆☆☆☆ 強い (濃厚) ★★★★★
酸味	弱い (マイルド) ★☆☆☆☆ 強い (フレッシュ) ★★★★★

## 直七 × 日本酒

キリッと酸味の鋭さがきらめく

「甘みのないスクールドライバーだな。んー香りづけというより味そのものを変えているんだね。こらあ新しい日本酒を美味しく飲む黄金比だねえ。」  
類さんはいろんなお酒を愛されているんですね。

類さんが飲んだのはこんな味  
 日本酒のうまみと余韻を研ぎ澄まし、キリッとした酸味の鋭さがきらめく味わい。食後にオススメの一杯。

〈作り方〉  
 ロックグラスにお好みで水を入れる。日本酒 90ml に対し、「直七果汁」を2ティースプーン加え、軽くかき混ぜる。

★日本酒	★日本酒+直七果汁
旨み	さっぱり ★☆☆☆☆ 濃厚 ★★★★★
余韻	短い ★☆☆☆☆ 長い ★★★★★
酸味	弱い (マイルド) ★☆☆☆☆ 強い (フレッシュ) ★★★★★

## 直七 × 焼酎

キレと酸味の効いたパンチのある味わい

「あア〜これは新種のソルトドッグみたいだねえ!」と唸る類さん。さっそく「ファイティングドッグ」と命名し、お塩をべろり。流れるような手つきで酒場流スノースタイルを披露してくれました。

類さんが飲んだのはこんな味  
 キレと酸味の効いたパンチのある味わいは、まさに「闘犬」にふさわしいですね。

〈作り方〉  
 ロックグラスに氷を入れる。焼酎 90ml に対し、「直七果汁」を2ティースプーン加えかき混ぜる。塩でスノースタイルにするのもおススメ。  
 ※完全に乾いたグラスの縁の外側に直七果汁を一回転。お皿に出した塩にグラスの縁に当って引き上げる。

★焼酎	★焼酎+直七果汁
アタック感	弱い ★☆☆☆☆ 強い ★★★★★
コク	弱い (スッキリ) ★☆☆☆☆ 強い (濃厚) ★★★★★
酸味	弱い (マイルド) ★☆☆☆☆ 強い (フレッシュ) ★★★★★

## 直七 × 焼酎

キレと酸味の効いたパンチのある味わい

「あア〜これは新種のソルトドッグみたいだねえ!」と唸る類さん。さっそく「ファイティングドッグ」と命名し、お塩をべろり。流れるような手つきで酒場流スノースタイルを披露してくれました。

類さんが飲んだのはこんな味  
 キレと酸味の効いたパンチのある味わいは、まさに「闘犬」にふさわしいですね。

〈作り方〉  
 ロックグラスに氷を入れる。焼酎 90ml に対し、「直七果汁」を2ティースプーン加えかき混ぜる。塩でスノースタイルにするのもおススメ。  
 ※完全に乾いたグラスの縁の外側に直七果汁を一回転。お皿に出した塩にグラスの縁に当って引き上げる。

★焼酎	★焼酎+直七果汁
アタック感	弱い ★☆☆☆☆ 強い ★★★★★
コク	弱い (スッキリ) ★☆☆☆☆ 強い (濃厚) ★★★★★
酸味	弱い (マイルド) ★☆☆☆☆ 強い (フレッシュ) ★★★★★