

旨みだし しまなみブレンド

Vol.1

太陽の光の下しっかり泳いだ瀬戸の小魚を、
大切に…優しく出汁パックに包み込みました。

旨みだし、しまなみブレンドは、良質の鰹節・椎茸等の旨みをたくみにブレンドし、どなたでも手軽に召し上がれる和風だしは、万能のスープです。



おでん

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	5パック
水	2000ml
牛すじ肉	300g
大根	1本(中)
こんにゃく	1枚
卵	5個
さつま揚げ	5枚
厚揚げ	大2枚
ごぼう天	5本
ちくわ	5本
じゃが芋	中3個

- ① 牛すじ肉はたっぷりの水で茹で、アクを取りザルに揚げ食べやすい大きさに切り、串に刺す。
- ② 大根中は2cmくらいの輪切りにし、皮をむいて柔らかくなる迄下茹でする。こんにゃくは、適当な大きさに切り込みを入れ、10分程茹でる。卵は茹でて殻をむく。ごぼう天、厚揚げ、ちくわは適当な大きさに切り、油抜きする。
- ③ 2000mlの水が沸騰したら、5パックの旨みだしを入れ10分程度煮出す。
- ④ ③の中に、①と②を入れ最後に皮を剥いたじゃが芋を適当な大きさに切り、弱火で3時間ほど煮る。



茶碗蒸し

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	500ml
卵	3個
海老	4尾
干し椎茸	4枚
鶏肉(さき身)	5本
かまぼこ	1/4枚
ぎんなん	8個
ユリ根	8個
三つ葉	適量
柚子	適量

- ① 鶏肉は食べやすいようにそぎ身にし、エビは皮を剥き、背わたを取り除く。
- ② ①に酒(大さじ1杯)と醤油(大さじ1杯)に漬ける。
- ③ 沸騰したお湯に、旨みだし1パックを入れ、5分程度煮出す。
- ④ 卵を溶いて裏ごしし、冷やしておいた③と調合する。
- ⑤ 材料の干し椎茸を湯で戻し適当に切る。銀杏はフライパンで温め、皮をむく。ユリ根も適当な大きさに切り、各々の器に入れる。蒸し器の場合、強火で10分、蒸し上がる直前に柚子、三つ葉を入れる。



五目ご飯

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	2パック
水	3合
京油揚げ	1枚
人参	1/2本
ごぼう	1/2本
干し椎茸	2枚
冷凍枝豆	適量

- ① 米を洗いザルにあげる。
- ② 油揚げ(熱湯で油抜き)干し椎茸(熱湯で戻す)人参、それぞれ千切りにする。ごぼうは、さがきにし、水に漬けてアクを取る。
- ③ 鍋に700mlの水を入れて沸騰したら旨みだし2パックを入れ、2~3分煮る。
- ④ 炊飯器に米を入れ、③のだし600ml強を入れる。その時③のパックも一緒に入れる。②の材料を米と混ぜ合わせスイッチを入れる。
- ⑤ 枝豆は解凍して豆だけを取り出して、炊き上がったご飯に散らし、旨みだしのパックを取り出す。

※この料理例は旨みだしだけで味付けをしています。ご家庭に合わせて水加減、調味料などでお好みの味に仕上げてください。
旨みだし、レシピのお問合せ先は、塚本株式会社 ☎0848-46-2236までご連絡ください。