

旨みだし しまなみブレンド

Vol.2

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。



豚汁

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	1000ml
豚肉ロース薄切	100g
さつまいも	1個
ごぼう	1/4本
にんじん	1/4本
生椎茸	2個
京風あげ	1/2枚
こんにゃく	1/3枚
ネギ	2本
みそ	大さじ3杯

- ① 水1000mlを沸騰させ、旨みだし1パックを5～6分煮たせ軽く絞りながら取り出す。
- ② 豚肉は2cm幅に切り軸を切った生椎茸、大根、にんじんを、いちょう切り、さつまいも、半月切りごぼうは ささがき、さつまいもとごぼうは水で晒す。京風揚げ(熱湯で油抜き)を1cm幅に切る。
- ③ ①に②を入れ柔らかくなるまでアクを取り、味噌を溶き入れネギを加えて煮立ちさせる。好みによって、味噌、水の量を加減してください。



小松菜のおひたし

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	300ml
小松菜	1束
京風揚げ	1枚
白ゴマ	適量
ゴマ油	大さじ2杯

- ① 水300mlが沸騰したら、旨みだし1パックを5～6分煮たせ軽く絞りながら取り出す。
- ② 小松菜は根を切り落とし水洗い、3cmの長さに切る。
- ③ 油揚げ(熱湯で油抜き)は縦半分に切り、1cm幅に切る。
- ④ フライパンにゴマ油を入れ小松菜、油揚げを炒めて火が通ったら①を入れ、中火で2～3分煮立て旨みだしのパックを破り、中身を振りかけ小松菜がしんなりする迄煮る。



かき玉汁

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	500ml
卵	2個
長ネギ	半本
(三つ葉)	少々)
片栗粉又はコーンスターチ	
くず粉	大さじ1杯
水	大さじ1杯
柚子の皮	少々

- ① 水500mlが沸騰したら、旨みだし1パックを5～6分煮たせ軽く絞りながら取り出す。
- ② ①の中に片栗粉、又はコーンスターチ、くず粉を大さじ1杯同量の水で溶き廻し入れる。
- ③ 卵2個で、溶き卵を作る。②の中に、かき混ぜながら入れ、2～3分煮立てる。
- ④ 椀に盛り、ネギなどを加える。柚子の線切りも加えると一層美味しくいただけます。

※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。