

旨みだし しまなみブレンド

ティーバック方式

Vol.3

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。



菜の花の辛子和え

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
菜の花	1パック(約200g)
水	1000ml
練り辛子	小さじ1杯

- ① 鍋に水300cc入れて沸騰したら、旨みだしを入れ、5分くらい煮て、人肌くらいになるまで冷ます。
- ② 菜の花は洗い、熱湯に塩少々入れたところで湯がき水でよく晒す。
- ③ 旨みだしを200mlのボールに入れ、練り辛子を入れる。小さな泡だて器でよく混ぜ合わせて②の菜の花をよく絞ってしばらく漬けておく。
- ④ ③の菜の花をもう一度絞って取り出し、使用済みの旨みだしの中身を③に入れ、再度漬けて10分くらいで盛り付ける。



寄せ鍋

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	2パック
水	1000ml
豚肉薄切	300g
白菜	半玉
ごぼう	半本
長葱	1本
糸こんにゃく	1袋
京風あげ	1枚
水菜	1束
豆腐	1丁
えのきだけ	1袋
うどん	1玉

- ① 鍋に水1000mlを沸騰させ、旨みだし2パックを5-6分煮る。
- ② 材料の野菜、油揚げを適宜切り、①に入れる。
- ③ ②の材料が煮詰まって食べられる頃に、豚肉、うどんなど入れる。



じゃが芋とイカの煮付け

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
じゃが芋(男爵系)	大4個
やりイカ	2杯(250g)
水	300ml
砂糖	大さじ1杯 (甘党の方は2杯)

- ① 事前にイカとじゃが芋を別々の鍋でひと煮立ちさせザルに揚げておく。
- ② 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。
- ③ ②の中にじゃが芋を10分くらい煮る。
- ④ 最後にイカを2-3分煮つけ火を止め、蓋を閉じて置いておくと固くなりやすいです。

※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。