

旨みだし しまなみブレンド

Vol.4

太陽の光の下しっかり泳いだ瀬戸の小鱼を、
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。



ほうれん草の胡麻和え

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	300ml
ちぢみほうれん草	1袋
白胡麻	大さじ4杯

- ① ほうれん草をよく洗い、沸騰したお湯に2分くらい茹で、冷水でさらす。
- ② 水300mlが沸騰したら旨みだし1パックを2-3分煮出す。
- ③ 冷えたほうれん草の水気を切り、1口大に切る。
- ④ 炒ったゴマをすり鉢で搗り②の旨みだし80cc入れて③のほうれん草と和える。



かぼちゃの煮物

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
かぼちゃ	1/4
水	350ml

- ① 鍋に水350mlを沸騰させ、旨みだし1パックを5-6分煮て旨みだしを取り出す。
- ② かぼちゃを一口大に切り面取りをする。
- ③ ①の中に②を入れ、10分から15分煮てかぼちゃに火が通ったら火を止る。

※煮ている間アク取りをする事を忘れないください。



里芋の土佐煮

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	400ml
里芋	中10個
旨みだし(使用済みの中身)	3パック
砂糖	大さじ2杯

- ① 里芋は洗って皮をむき鍋に塩を入れてアク抜きし、ザルに上げる。
- ② 鍋に水400mlが沸騰したら旨みだし1パックを2-3分箸でかき混ぜながら煮出し取り出す。
- ③ ②の中に調味料を入れ、里芋を入れて、使用済みの旨みだしの中身をふり掛けとろ火で20分くらい煮る。

※途中必ずアク取りをしてください。

※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。