

旨みだし しまなみブレンド

Vol.5

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。

豚肉の生姜焼き



(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	300ml
豚肉(ロース薄切り)	200g
生姜	1片
ゴマ油	大さじ1杯
酒	大さじ1杯
砂糖	大さじ1杯
白ネギか水菜	適量

- 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 ①の旨みだし100mlに砂糖、酒を入れて生姜を線切りに、豚肉は一口大にしたものを、10分程度漬けておく。
- ③ フライパンにゴマ油を入れ、②の肉だけを取り出し炒め火が通ったら漬け汁を入れ一煮立ちしたら出来上がり。
- ④ 水菜、白ネギを適当に切り、盛り付けの際添える。

親子丼



(料理例)

材料 2人前

旨みだし	1パック
水	300ml
鶏肉	100g
玉葱	中1個
砂糖	大さじ1杯
青ネギ	2本
卵	3個

- ① 水300ml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 野菜、玉葱、鶏肉を切る。
- ③ ①の中に砂糖を入れて②の野菜と鶏肉を煮る。
- ④ 斜め切りにしたネギを乗せの中に溶いた卵を入れて火を止める。
- ⑤ 茶碗にご飯をよそおい、出来上がった④をかけて出来上がり。

さつまいの甘露煮



(料理例)

材料 2人前

旨みだし	1パック
菜の花	1パック(約200g)
水	400ml
さつまい芋	中1本
砂糖	大さじ2杯

- ① 水400ml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 さつまい芋を輪切りに切ってボールの水に浸しておく。
- ③ ①の中に②を入れて10分間煮る。
- ④ ③が柔らかくなった時点で砂糖大さじ2杯を入れて、2-3分煮る。

※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。