

旨みだし しまなみブレンド

Vol.6

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。



カレーうどん

(料理例)

材料 2人前

旨みだし	1パック
水	350ml
出来上がったカレー	500g
うどん	2玉
ネギ	適量

- ① 水350ml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の中にカレーを入れて一緒に混ぜ合わせる。
- ③ 油揚げ(熱湯で油抜き)は縦半分に切り、1cm幅に切る。
- ④ 別鍋でうどんを茹でる。
- ⑤ 丼にうどんを入れて、①をかけ、ネギを散らす。



聖護院蕪の煮物

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	400ml
聖護院蕪	1個
京揚げ	1枚
しめじ	1パック
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 蕪は皮を剥き、一口大に切り米のとぎ汁でアク抜きする。油揚げは、(熱湯で油抜き)一口大に切る。しめじは、根本を切っておく。
- ③ ①の中に砂糖を入れて蕪と油揚げを、とろ火で20分間煮る。
- ④ ③が柔らかくなった時点でしめじを入れて、2～3分煮る。



落と干し椎茸の煮物

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	400ml
落	1袋
干し椎茸	6枚
砂糖	大さじ2杯

- ① 水400ml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 干し椎茸は、ボールに熱湯を入れて戻す。
- ③ 落は米のとぎ汁で2～3分煮て、水に漬けておく。
- ④ ①の中に砂糖を入れて干し椎茸、落を10分間煮て置いておく。

※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。