

旨みだし しまなみブレンド

ティーバック方式

Vol.12

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。



天ぷら

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	300ml
こつのいらない天ぷら粉	120g
蓮根	1/3本
さつまいも	1本
ごぼう	1/2本
海老	100g
玉葱	1個
にんじん	1/2本
天つゆ(旨みだし)	200ml
大根	1/4
生姜	1片
ベーコン	10枚

- 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 蓮根は皮を剥き、7ミリくらいの厚さに切り、熱湯が入った鍋に塩1つまみを入れ、2-3分湯がく。
- ③ さつまいも、ごぼうは切って、水に晒しておき、かき揚げ用の玉葱、にんじんは、1センチ角くらいに切り、海老は殻を剥き、背わたをとって置く。
- ④ 天ぷら粉に①の旨みだし200ml泡だて器で溶く。
- ⑤ 揚げ油が170℃になったら④のかき揚げや野菜を揚げる。
- ⑥ 天つゆは水200mlを①の要領で作り、大根すりを入れて召し上がる。



卵の花

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	300ml
卵の花(おから)	200g
海老	100g
ごぼう	1/3本
にんじん	1/2本
干し椎茸	4枚
ネギ	適量
砂糖	大さじ3杯
塩	一つまみ
ごま油	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 ごぼうは、酢水にささがきをして漬けて、干し椎茸は熱湯で戻し、両方線切りにする。海老は殻をむき、背わたを取っておく。
- ③ 別鍋にごま油を入れ、ごぼう干し椎茸、にんじん、海老を入れ炒める。卵の花を入れ①のだしと砂糖を入れ、味を確認して、一つまみの塩を入れる。水気が無くなったら火を止める。
- ④ ネギを入れて混ぜて出来上がり。



干し大根の煮物

(料理例)

材料 4人前

旨みだし	1パック
水	400ml
干し大根	1袋250g
ニンジン	1本
油揚げ	1枚
砂糖	大さじ2.5杯

- ① 水400mlが沸騰したら旨みだし4パックを3-5分煮たせ軽く絞りながら取り出す。
- ② 干し大根は前日から洗って一晚熱湯に漬けておく。
- ③ ニンジン、油揚げは、短冊に切っておく。
- ④ ①の中に砂糖を入れて、戻した大根をしっかり搾りながら入れて、とろ火で蓋をして約30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。