



あご(飛魚)は琴浦町の町魚です。

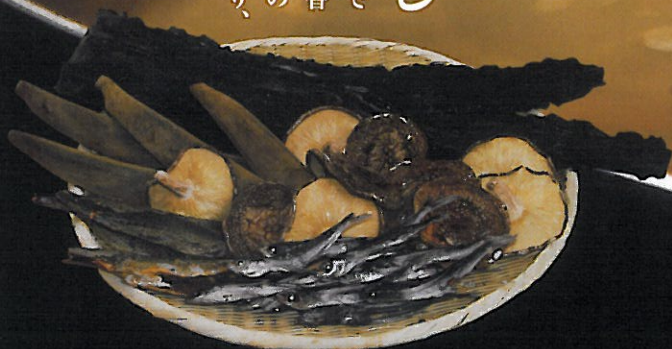
# 魔法のだし

料理の基本は言うまでもなく、だし“にあります。  
でも、プロの料理人のようにはなかなか作れません。  
たった数分で、誰でも簡単に  
プロ級のだしが作り出せるとしたら、  
それはまさに夢のようなお話。  
「あご入り鰹ふりだし」は、そんな魔法のだしなのです。



## あご入り鰹ふりだし

料亭御用達の本枯れ鰹節をベースに、濃厚で澄んだだしが取れる利尻昆布、風味豊かで香り高い香信椎茸、コクがあり濃厚な味わいの割り鯖節、そこに鳥取産のあご節が加わり、旨味の上品さをさらに引き立てます。



毎日の料理が一段と楽しくなり、レパートリーもひろがります。

パックを煮出すだけでプロ級の味に仕上がる「あご入り鯉ふりだし」で



ネバネバ納豆おろしそば

〈材料〉2人分  
 本品……………1袋  
 そば……………200g  
 大根……………100g  
 ひきわり納豆…50g  
 もずく酢…………50g  
 オクラ…………2本  
 卵黄……………1個分  
 キムチ…………50g  
 山芋……………50g  
 水……………600ml  
 砂糖……………大さじ1  
 みりん…………50ml  
 醤油……………60ml

〈作り方〉

- ①鍋に本品と水を入れて火にかけ、だしを取り(下記「上手なだしの取り方」参照)、砂糖・みりんを加えて混ぜ溶かし、最後に醤油を入れ、煮立ったら火を止めて冷蔵庫で冷やします。
- ②そばは好みの固さにゆで、冷水でしめて水を切ります。
- ③そばを器に盛り、その上にゆでて小口切りにしたオクラ・すりおろした大根・山芋・キムチ・酢を軽く切ったもずく・納豆を盛り付け、最後に卵黄を中央にのせ、①のそばつゆをかけて出来上がり。



豚スペアリブの塩煮

〈材料〉2人分  
 本品……………1袋  
 豚スペアリブ…6本  
 水……………400ml  
 酒……………30ml  
 塩……………小さじ1/2

〈作り方〉

- ①圧力鍋に豚スペアリブと本品・水・酒・塩を加えて煮立て、あくが出てきたら取り除き、ふたをして加圧します(加圧15分、自然放置で減圧)。
- ②減圧後にふたを取り、汁気が半分になるまで煮詰めます。
- ③器に盛り、お好みで白髪ネギなどを飾りお召し上がりください。  
 ※圧力鍋の代わりに厚手のふた付き鍋を使って、ふたをして弱火で25~30分、その後ふたを取って汁気がなくなるまで煮てもOK!



野菜の和風カレー

〈材料〉2人分  
 本品……………1袋  
 タケノコ…………1/4本  
 (または長なす1/2本)  
 玉ネギ……………1個  
 ニンジン…………1/4本  
 ピーマン…………1個  
 オリーブ油…大さじ2  
 カレールー(市販品)……………適量  
 水……………600ml

〈作り方〉

- ①鍋を熱してオリーブ油を入れ、タケノコ・玉ネギ・ニンジンをよく炒めます。
- ②①にピーマンを加えて軽く炒め、水と本品を入れ、柔らかくなるまで煮ます。
- ③火を止めてカレールーを加えたら、とろみがつくまで煮ます。



冷製うなぎ出汁茶漬け

〈材料〉2人分  
 本品……………1袋  
 うなぎの蒲焼(市販品)……………1串  
 キュウリ…………30g  
 ミョウガ…………1本  
 大葉……………2枚  
 ご飯……………1合分  
 薄口醤油…小さじ1/2  
 塩……………小さじ1  
 水……………400ml

〈作り方〉

- ①鍋に本品と水を入れて火にかけ、だしを取り(下記「上手なだしの取り方」参照)、薄口醤油・塩を加えて冷蔵庫で冷やしておきます。
- ②キュウリは薄切り、ミョウガはみじん切りにしてご飯に混ぜます。
- ③器にご飯を盛り、その上に食べやすい大きさに切ったうなぎをのせ、冷やしただし汁をかけ、最後に千切りにした大葉を飾ります。



かに炊き込みご飯

〈材料〉2~3人分  
 本品……………1袋  
 米……………2合  
 カニ身……………175g  
 ごま……………適宜

〈作り方〉

- ①炊飯器(または鍋)に米と2合分の水を入れ、本品とカニ身をのせて炊きます。
- ②炊きあがったら仕上げにごまをかけます。



キャベツの浅漬け

〈材料〉2人分  
 本品……………1袋  
 キャベツ…………1/4玉

〈作り方〉

- ①ざく切りにしたキャベツをビニール袋に入れます。
- ②本品の中身を小袋から出して①に加ええます。
- ③ビニール袋ごとよくもんで、水分が出るまで漬けておきます。

少量サイズからたっぷりサイズまで3種ご用意しました。



50袋入



30袋入



10袋入

上手なだしの取り方

- ①水を張った鍋にだしパック1袋を入れて火にかけます。
- ②沸騰したら中火にして3~4分煮出します。  
 ※鍋のふたはしないでください。
- ③火を止めて、袋を栗しなどで鍋のフチに押しつけて軽く絞り、取り出します。

「あご入り鯉ふりだし」は、水約800mlに対して1袋で約3~5人分の基本だしが取れます。お吸い物やおでん、寄せ鍋は水600mlに1袋、煮物は水400mlに1袋入れて醤油を少量、お味噌汁は水800mlに1袋と少量の味噌を、1袋で味噌汁6~7杯分が目安です。

◎原材料/食塩、鰹節、鯖節、あご(飛魚)、昆布、椎茸、砂糖、鰹エキスパウダー、粉末醤油(大豆、小麦)、昆布エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム

●食塩は天日塩を使用しています。●乳酸カルシウムは植物が原料のカルシウムです。  
 ●合成保存料、人工甘味料、着色料等は使用しておりません。