

磯の幸 白口浜真昆布尾札部産根昆布だし 役立つ使い方レシピ♪

- ・こぶ茶やお吸い物代わりに！

茶わん(お椀) に大さじ1/2入れる。
熱湯を入れて軽くかき混ぜる。



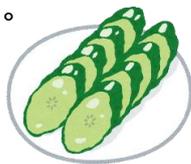
- ・カンタン「浅漬けの素」として！

胡瓜などを適当な大きさに切り、ジップロックに入れる。

根昆布だしを大さじ1～2を入れて
軽くもむ。それを冷蔵庫に一晩おいておく。

美味しい浅漬けの出来上がり。

(味が濃い場合はお水と合わせて！)



- ・チャーハンの味付けに！

お塩の使用量を極力減ら！

炒めてる最後の仕上げに

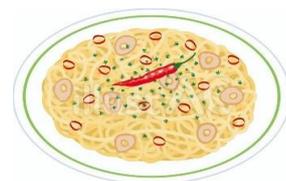
大さじ1～2を入れる。

(旨味コクが増します！)



- ・パスタ (ペペロンチーノ) の味付けに！
(パスタをゆでる塩分を計算してご使用ください。)
ニンニクをオリーブで炒め「パスタのゆで汁」
をオリーブオイルと同量を入れ乳化させ
仕上げに根昆布だしを大さじ1/2入れ
パスタと合わせる。

(旨味コクが増します！)



- ・炊き込みご飯の味付けに！
炊き込みご飯の具材とお米を炊飯器に入れて
3合の量に対して、大さじ1～2入れる
(根昆布だしを入れてちょうどの水加減に
なるよう調整してください。)



- ・その他あらゆる炒め物・煮物の味付けに！
- ・真昆布特有の上品な旨味をお楽しみください！