



にっぽんの旨味

使いたいそのときに
お湯に溶くだけで
美味しいおだしがとれます。



体によろこぶシンプルな美味しさ

塩糀の筑前煮

◎材料(4人分)

- ・人参:1/2本 ・ごぼう:1/2本 ・蓮根:1/2本 ・こんにゃく:1/2枚 ・鶏肉:200g
- ・全ての材料の10%の塩糀(または5%のキスケ塩25)
- ・水:1/2〜1カップ ・にっぽんの旨味[いりこ]:小さじ1/2 ・にっぽんの旨味[椎茸]:小さじ1/4
- ・にっぽんの旨味[かつお]:小さじ1/4 ・炒め油:適量

◎作り方

- ①材料を食べやすい大きさに乱切りする。
- ②こんにゃくは、網目状に切り込みを入れてひと口大に切り、塩糀(分量外)でもんで、熱湯にさっとぐらせる。
- ③水とにっぽんの旨味3種をまぜる。
- ④鍋に炒め用の油を適量しいて温め、鶏肉、野菜の順で炒めて、全体に火を通す。
- ⑤③を入れてさらに材料が柔らかくなるまで煮る。



風味豊かなそばだしが簡単に作れる

そばだし

◎材料(2人分)

- ・水:540ml ・にっぽんの旨味[いりこ]:小さじ1と1/2 ・にっぽんの旨味[昆布]:小さじ1
- ・にっぽんの旨味[椎茸]:小さじ1 ・薄口醤油:大さじ1と1/2〜2 ・砂糖:ふたつまみ

◎作り方

- ①水のにっぽんの旨味シリーズを入れ、沸騰させる。
- ②ひと煮立ちしたら砂糖と薄口しょうゆを加えて出来上がり。

●うどん出汁として楽しみたいときは、砂糖を入れずにどうぞ！



旬のお魚と糀のハーモニー

白身魚のカルパッチョ

◎材料(4人分)

- ・白身魚のお刺身:1ブロック(170g程度) ・白ネギ:1/4本 ・バジル:お好み
- ・EXVオリーブオイル:適宜 ・カラカラ鬼糀:適宜 ・にっぽんの旨味[昆布]:お好みで

◎作り方

- ①白身魚を食べやすい大きさに引く。
- ②白ネギを8cm程度に細切りし、水につけてカルさせる。
- ③白身魚のお刺身を皿に盛りつけ、白ネギ・にっぽんの旨味昆布・EXVオリーブオイルを散らす。
- ④皿の周りに、カラカラ鬼糀をあしらい、それをつけて楽しむ。



クセになるあったかスープ。お茶漬けにも

梅こぶスープ

◎材料(1杯分)

- ・お湯:180ml ・梅干し:1粒
- ・にっぽんの旨味[昆布]:小さじ1/8

◎作り方

- ①湯飲みの中で梅干しの実を解し、昆布を加える。
- ②お湯を注いだら出来上がり。

●ごはんや薬味を足してお茶漬けとしても楽しめます！