

振りかけるだけの 糀だし

酵素のチカラで美味しい糀料理が楽しめる
家庭用本格だし。味噌汁、うどんスープ、鍋物、
煮物のだしに。炒め物など料理の仕上げに加えても◎



化学調味料、食塩不使用。
お客様の声にお応えして誕生しました！
にっぽんの旨味シリーズ「合わせだし」
お料理の旨味を優しくグッと引き立てます。

「糀だしdeカップスープ」
湯 100ml
糀だし 小さじ1/2
薄口醤油 小さじ1

「糀だしde飲む味噌汁」
湯 120ml
糀だし 小さじ1/4
与一味噌 10g

原材料：かつお・米糀
・昆布・いりこ・椎茸
賞味期限：製造より半年
保存方法：常温



糀だし レシピ

「たこ焼き」「だし巻き玉子」
「白菜と豚肉のミルフィーユ鍋」
も糀だしがあれば、
サッとできてグッと美味しい。



ダシが効いてるからそのままでも美味しい

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋

〈材料 2~3人分〉

豚肉薄切り 300 g
塩糀 30 g (豚肉の10%)
白菜 1/4株
糀だし 大さじ1
水 700 m l

1. 豚肉は7 cm位に切って塩糀をまぶしておく。
白菜も7 cm位に切る。
2. 鍋に白菜と豚肉を交互に敷き詰める。
3. その上に、糀だしを振りかけ、水を入れる。
4. 弱火~中火でコトコト蒸し鍋。
豚肉に火が通ったら完成。

糀が
旨味を増し
てくれる♪

お腹の中
からポカポカ
温まる



たこ焼き 20個分

・小麦粉 125 g
・糀だし 小さじ2
・薄口醤油 大さじ1
・卵 1個
・水 400 m l

《お好みの具材で》

・キャベツ (みじん切り)
約1/8個 (100 g)
・ねぎ (小口切り) 1/4束
・タコ 適量
・紅しょうが 適量



糀屋本店

876-0831

大分県佐伯市大手町3-4-11

0120-166-355

受付時間/
月~金10:00~15:00