

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。

お腹の中
からポカポカ
温まる



糀だしスープ 1杯分

- ・湯 100ml
- ・糀だし 小さじ1/2
- ・薄口醤油 小さじ1

カップに材料を全て入れて
かき混ぜる。これだけで
美味しいスープの完成！

- 卵を落とせばかき玉汁♪
- うどんスープ、茶碗蒸し等に

たこ焼き 20個分

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

《お好みの具材で》

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

ダシが効いてるからそのままで美味しい

白菜と豚肉のミルフィーユ鍋

＜材料 2～3人分＞

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

糀が
旨味を増し
てくれる♪

1. 豚肉は7cm位に切って塩糀をまぶしておく。
白菜も7cm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