

特製

かつお香る  
和風だし



かつおの香りとうま味が生きる、淡色の和風だし



商品特長

- かつお節をいぶした香り「燻(くん)香」の強いかつお節をブレンドし、かつおの香り、うま味を余すことなく抽出しているので、うすめるだけでかつお風味がきいたつゆができる濃縮タイプの和風だしです。
- 淡口醤油と再仕込み醤油を合わせた「特製醤油」を使用しているので、素材の色や味を生かしながらもコク深い味わいに仕上がります。

商品名	内容量×入数	賞味期間	JANコード
特製 かつお香る和風だし	1.8L×6	13ヵ月	4902475 265679
	10L		4902475 265686

おいしさをずっと、400年。

**東ヒガシマル醤油株式会社**

本社 / 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町常永 100-3 TEL(0791)63-4567 FAX(0791)63-4585  
 東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目2-14 TEL(03)3551-0198 FAX(03)3551-0728  
 京都営業所 / 〒604-8375 京都市中京区西ノ京池ノ内町16-39 TEL(075)841-0896 FAX(075)801-8528  
 福岡営業所 / 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町5-14 TEL(092)291-6709 FAX(092)281-7306

大阪支店 / 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目9-20 TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606  
 名古屋営業所 / 〒465-0051 名古屋市中区社が丘1丁目1602 TEL(052)703-7800 FAX(052)703-7780  
 広島営業所 / 〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目2-17 TEL(082)248-2230 FAX(082)246-6750

# うどん・そばはもちろん、色淡く、だしをきかせたいメニューが幅広くおいしく!



おすすめレシピ

## うどん そば

温かけ

本品1:水またはだし10



かつおのうま味しっかりでおいしい!



### 卵あんかけうどん

- ①鍋にかつお香る和風だし30ml(36g)と水300mlを合わせて温め、水溶き片栗粉でとろみをつけ、溶き卵を糸状に加える。
- ②うどん1玉をゆで、器に盛り、①を注ぐ。お好みで青ねぎ、しょうがをのせる。(1人分)



### 中華そば

- ①鍋にかつお香る和風だし40ml(48g)と鶏がらスープ360mlを合わせて温める。
- ②中華めん1玉をゆで、器に盛り、①を注ぐ。お好みでチャーシュー、ゆで卵、なると、のり、白髪ねぎをのせる。(1人分)

淡色で上品な味わいに仕上がる!



### 炊き込みご飯

- ①鶏もも肉50gは細かく切り、生しいたけ40g、にんじん50g、こんにゃく50g、油揚げ20gは千切りにする。
- ②炊飯器に米3合とかつお香る和風だし60ml(72g)を入れ、水を通常の目盛りまで加え、①の具材を入れて普通に炊く。お好みで三つ葉をのせる。(4人分)



### おでん

- ①大根150gとこんにゃく100gは適当な大きさに切り、下ゆでする。
- ②鍋にかつお香る和風だし40ml(48g)と水560mlを入れて、大根・こんにゃくを加えて、30分程度煮込む。さらにちくわ1本(50g)、ゆで卵・もちきんちゃく各2個を加えて10分程度煮込む。(2人分)

惣菜の定番煮物にもぴったり◎



### 切り干し大根

- ①にんじん30g、油揚げ15g、塩ゆでした絹さや5gは細切り、水に戻した切干大根(乾物で50g)を適当な大きさに切る。
- ②鍋にサラダ油を熱し、切干大根と油揚げ、にんじんを炒め、かつお香る和風だし30ml(36g)、水300ml、砂糖小さじ4を加えて10分程度煮込む。
- ③②に絹さやを入れて冷却する。(4人分)



### かぼちゃのそばろ煮

- ①鍋にかつお香る和風だし40ml(48g)、水400mlを入れて火にかけ、鶏ひき肉200gを加えアクを取る。
- ②一口大に切ったかぼちゃ500gを①に入れ、落し蓋をして煮つめ、器に盛る。
- ③残った煮汁に水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、お好みで針しょうがをのせる。(4人分)