

秋と言えば、食欲の秋。

この秋に是非、美味しいだしを使って、炊き込みご飯や煮物、

お吸い物、みそ汁などを作ってみて下さい。

かつおだしは、昆布だしをしっかりと出す事で鰹の旨みが引き立ちます。

この2つを用いることで「旨みの相乗効果」が期待できます。

その効果は**6.5倍**とも言われています。

★美味しいだしの作り方★

(材料 ・ ・ かつお節 30 g、出し昆布 15 g、水 1000cc)

1. 鍋に水と昆布を入れ、30分から1時間おきます。一晩つけて置くとなお良い。

(ポイント：昆布にあらかじめ数か所切り込みを入れるとだしが出やすい)

2. フタをしないで火にかけます。

3. 湯が沸騰する前に昆布を引き上げます。

(ポイント：70度程度で10分程煮出すとより味がでる)

4. 沸騰したら、かつお節を鍋に入れすぐに火を消します。

二番出しは弱火で1~2分煮出しても良い。

(ポイント：鍋全体に均等にほぐしながら入れると良い)

5. かつお節が沈んだところで布やペーパータオルで1~2分静かにこします。

(ポイント：煮物・炊物等はしぼり出しても良い)

※お買い求めは、ホームページ内「おすすめ商品」または、「だし選びのポイント」より
おすすめ下さい。