

人は登米のだし

陸奥の国

わずか数分煮出すだけ!
手軽に使えるプロの味

「人は登米のだし」選べる3つのサイズ：8.8g×10袋（小容量）/ 8.8g×30袋（中容量）/ 8.8g×50袋（大容量）

国産素材使用

厳選した、こだわりの

陸奥の国



・登米産原木椎茸・三陸産真昆布使用



鰹本枯れ節・荒節
焼津産



煮干うるめ鯿
熊本県産



原木椎茸
登米産



真昆布
三陸産

ベースとなる焼津産鰹節を
はじめ、厳選した風味原料を
独自の技術と黄金比でブレンド
した極上のおだし。

美味しい使い方



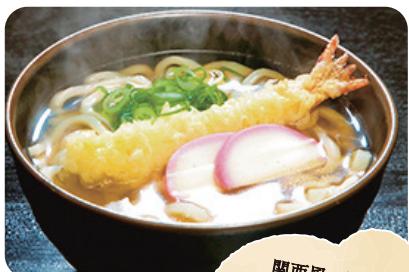
洗ったお米にお好みの具材と「人は登米のだし」を小袋ごと炊飯器に入れて炊くだけ。お好みで醤油を加えていただくと、手軽に美味しい炊き込みご飯が炊きあがります。



作るお料理や、お好みに合わせてご使用ください。1袋で3人～5人のだしがとれます。

* 本品にはあらかじめ下味がつけてありますので、味付けはお好みに合わせて加減してください。

プチレシピ



関西風の場合は
水700mlに本品2袋
の割合で煮出します。

水600mlに本品2袋の割合で、
煮出します。
ざる上げしたうどんを器に盛り、
煮出したアツアツのだし汁をかけ
お好みで刻んだネギやかまぼこや
海老天などをのせて完成です。

プチレシピ



関西風の場合は
水350mlに本品1袋
の割合で煮出します。

水300mlに本品1袋の割合でだ
しを取ります。
薄味ならそのままでもOKです。
濃い味付けがお好みの場合は
酒、みりんを加え醤油でお好み
の味に整えてください。

プチレシピ



関西風の場合は
水580mlに本品1袋
の割合で煮出します。

水500mlと本品1袋、酒・砂糖
各大さじ1、醤油・みりん各大さ
じ2を入れて火にかけ煮立ったら、
刻み生姜と魚を入れ、落とし
蓋をし中火でふっくらと煮れば出
来上がりです。

使い切れなかつた だしの保存方法

製氷トレイ等で冷凍にして保存いただき、小出しにお使いいただけます。



だしの保存方法

パッケージに入れたまま、常温保存することをおすすめ致します。

※冷蔵庫などに入れる
と開封時に湿気を吸着しやすくなります。