

今月の
イチ押し
商品

しいたけ香る 有機白だし

有機白しょうゆに大分県産有機椎茸など、
シンプルのだしを合わせた、だし入り調味料です。

11105 〈七福醸造〉

しいたけ香る有機白だし



6月25日発売

〈360ml〉

1,220円(税込価格) 1,130円(本体価格)

○JAN: 4973456001630 ○入数(発注単位): 12(1)

○原材料: 有機しるしょうゆ(国内製造)、有機米発酵調味料、食塩、有機砂糖、かつおかれぶし削り、有機乾しいたけ、こんぶ、(一部に小麦・大豆を含む)

○アレルギー…小麦、大豆 ○賞味期限…390日 ○遺伝子組み換え…F



簡単味付で時短調理 / ほんの少量で味が決まる

ほんの少量を薄めるだけで、
だしが効いたお料理が簡単に作れます。
透明に近い琥珀色なので、
素材のもつ色を引き立てます。

◎しいたけ香る有機白だしは「15倍濃縮」

お吸い物には白だし1:水14で薄めて。茶碗蒸しには白だし1:
水13で薄めて。和え物、酢の物、冷奴などにはそのまま。中華、
西洋料理にごま油、バター等と合わせて幅広くご使用ください。

白だし巻き

卵2個に対して水大さじ1/2、有機白だし大
さじ1/2を混ぜて焼きます。



白だし唐揚げ

鶏肉に有機白だし+すりおろし生姜を揉みこ
んで5分ほどおき、片栗粉をまぶして揚げます。



タコとトマトの白だしカルパッチョ

アップルビネガー1:有機白だし1:オリーブ
オイル1を合わせて回しかけます。



ほうれん草の白だしバター炒め

ほうれん草と舞茸をバターで炒め、仕上げに
有機白だし(ごく少量)を振ります。



白だし無限キャベツ

生キャベツに有機白だしとごま油をかけ、白
ごまをトッピング。



白だし月見うどん

かけうどんのつゆは、有機白だし1:水9で薄
めて。

