

# 宗田鰹節のおだしが キューブになりました。

お湯にポン!っと  
入れるだけ

## 和風だしキューブ<sup>3</sup>

高知県製造 宗田鰹節の深い旨味・コクを中心に  
鰹節などバランスよい味わいに仕上げました。  
お湯にポン!っと入れるだけで、料理の味付けが  
簡単・安定して美味しくできあがります。

化学調味料  
保存料  
不使用

高知県製造  
宗田鰹節  
使用

固型タイプで  
使いやすい



土佐清水食品株式会社  
TOSASHIMIZU LOCAL FOODS COMPANY

●商品名：和風だしキューブ

●販売価格：500円(税抜)

●賞味期限：365日

●JANコード：4940678099028



## おいしいオススメだしレシピ

### きつねうどん



#### 材料(2人前)

|          |   |       |
|----------|---|-------|
| 麺        | : | 2玉    |
| 味付け薄揚げ   | : | 4枚    |
| かまぼこ薄切り  | : | 6枚    |
| 刻み葱      | : | 適量    |
| 和風だしキューブ | : | 4個    |
| 水        | : | 600cc |

#### 作り方

- ①器に和風だしキューブを入れる。(1鉢に2個)
- ②お湯を注ぐ。
- ③茹でた麺、薄揚げ、かまぼこ、刻み葱を盛り付ける。

### 和風チャーシュー麺



#### 材料(2人前)

|          |   |       |
|----------|---|-------|
| 麺        | : | 2玉    |
| チャーシュー   | : | 4枚    |
| 刻み葱(白、青) | : | 適量    |
| 醤油       | : | 大さじ2弱 |
| 上白糖      | : | 大さじ半分 |
| 塩        | : | 適量    |
| ごま油      | : | 大さじ半分 |
| 和風だしキューブ | : | 4個    |
| 水        | : | 700cc |

#### 作り方

- ①鍋に水を入れ沸騰させ、和風だしキューブ、調味料を入れる。
- ②麺を茹でて、トッピング、スープと共に盛り付ける。

### 野菜の煮物



#### 材料(3人前)

|          |   |       |
|----------|---|-------|
| さといも(中)  | : | 5個位   |
| 人参       | : | 半分    |
| レンコン(小)  | : | 1節    |
| ごぼう(小)   | : | 1/2本  |
| たけのこ(水煮) | : | 1/2個  |
| いんげん     | : | 少量    |
| しいたけ     | : | 3個    |
| 砂糖       | : | 大さじ2  |
| 酒        | : | 大さじ2  |
| 醤油       | : | 大さじ2  |
| みりん      | : | 大さじ1  |
| 和風だしキューブ | : | 2個    |
| 水        | : | 200cc |

#### 作り方

- ①鍋に水を入れ沸騰させ、下処理しておいた野菜、和風だしキューブ、調味料を入れる。
- ②落し蓋をして10分ほど煮込む。



商品に関するお問い合わせ先

土佐清水食品株式会社 〒787-0450 高知県土佐清水市三崎543 TEL.0880-85-1515 FAX.0880-85-1511