

＼酵母エキス、かつおエキス等のエキス類・調味料(アミノ酸)不使用／
素材本来の旨み、ギュッと。



「白だし、いつも余らせちゃう…」
 ！そんなあなたに！待望の200mlサイズ！

白だし、いつも使い切れずに余らせちゃう…気づいたら冷蔵庫の奥で賞味期限が切れている…
 そんなお悩み、ありませんか？

使いやすい小容量タイプ。開封後保管もすっきり収まる 200ml サイズが冷蔵庫に入らない！も解決します。

5種の厳選素材が香る、贅沢な味わい。

宗田かつお節、かつお削り節、さば削り節、昆布、乾椎茸からじっくり丁寧に引いただしを使用しています。
 酵母エキス、かつおエキス等のエキス類、調味料(アミノ酸)は一切使わず、本物の旨みだけを凝縮。



＼これが本当のこだわり！
「美味しい白だし」が出来るまで

商品開発者が、製造工場にお伺いしてきました！本品は、お家で白だしを作る手順と、工場の工程が一緒なのが安心できるポイントの一つでもあります。工場では大きな釜で作っていくので、多くの作業が重労働になっていて驚きました。大変だと思いますが、昔ながらの製法で作っていただけて、とてもありがたいです。工場で手間暇をかけて作っていますので、本品を使うだけで、だしの旨みが効いた、美味しい料理が出来上がります。



＼だしを引き立てる！
厳選調味料

青い海
 沖縄の海水を100%使用し、丁寧に炊き上げた塩「青い海」を使用。まろやかな味わいと豊かな旨み。

鹿児島県産さとうきび粗糖
 鹿児島県産さとうきびの粗糖を使用。精製を抑えた粗糖ならではの、コクのあるやさしい甘み。

本醸造うすくち醤油
 国産丸大豆と国産小麦を杉の木桶で仕込んだ本醸造うすくち醤油使用。だしの香りを活かす深いコク。

＼これ1本でプロの味！
美味しくできる黄金比

だし巻卵
 卵3個+水60ml+
本品大きじ1

茶わん蒸し
 卵2個+水250ml+
本品大きじ2

炊込みご飯
 お米2合+
本品大きじ3

お吸い物
 水300ml+
本品大きじ1.5

その他のレシピはこちら >



SOKEN.SHA
 LOVE・FOOD・PEACE



この商品の詳しい説明はこちら >>
<https://sokensha.co.jp/pickup/shiradashi/>

