

北海道産 日高根昆布の 使用ダシ



昆布大国北海道で漁獲された
日高根昆布を丸ごとねり込んだ
旨みの強い万能調味料です。

様々な料理にお使いいただけます

- △うどんやそばのつゆに入れて
- △野菜にかけて揉んで浅漬けに
- △醤油に入れて昆布醤油に
- △お湯を注ぐだけで昆布湯に



混ぜる、漬ける、塗る。一工夫で、味が決まる。



関西うどん

小さじ 1

材料 (2人分)

うどん 2玉
お湯 1ℓ
薄口醤油 小さじ 2
お好みの具材 適量
ね昆布だしカツオ入り K-9 小さじ 1

〈作り方〉

1. 鍋にお湯 1ℓ を沸かし、薄口醤油・根昆布だし・具材を入れる。
2. 具材に火が通ったら茹でうどんを入れて出来上がり。



《この他の
根昆布だしレシピも
掲載中！》



お好み焼き

大さじ 1

材料 (1人分)

薄力粉 40g
水 40cc
きゃべつ 150g
おろしやまいも 15g
豚バラ肉 40g
たまご 1個
青のり、ソース 適量
ね昆布だしカツオ入り K-9 大さじ 1

〈作り方〉

1. 根昆布だしと水に薄力粉・やまいもを加え、よく混ぜる。
2. キャベツ・ねぎの中に1とたまごを割り入れ、スプーンで空気を含ませるようにまんべんなく混ぜる。
3. 約 200度のプレートに生地を流し、約 2cmの厚みになるように押し広げ、約 3分焼く。
4. 約 3分経過したら、3の上に豚肉を3枚のせる。
5. プレートの温度を 240度 に上げて、ひっくり返しフタをして約 4分蒸し焼きにする。
6. 約 4分後フタをとり、ひっくり返して更に約 3分焼く。
7. お好みソースをぬり、青のりをかけて出来上がり。



浅漬け

大さじ 3

材料 (1人分)

お好みの野菜 300g
ね昆布だしカツオ入り K-9 大さじ 3

〈作り方〉

1. お好みの野菜 300g に大さじ 3 杯の根昆布だしを袋に入れ軽く揉む。
2. 冷蔵庫で約 2時間位で出来上がり。

他にも

だし巻き玉子

小さじ 1

卵 2 個に根昆布だし 1 杯ご使用ください。

野菜炒め

大さじ 1

お好みの野菜約 100g に対し、根昆布だし大さじ 1 杯程度入れて炒めてください。

雑炊・おじや

小さじ 1

お好みでご飯一膳に対し根昆布だし小さじ 1 杯程度ご使用ください。

昆布の栄養と美味しさを「だし」に。

最高品質の日高昆布。その中でも特に栄養価が高く、ダシが一番でる根昆布を特殊製法によりペースト状にした、濃厚液体タイプの調味料です。



北海道日高産根昆布使用のダシ かつお合わせだし



日高産の根昆布ダシをベースに、かつおエキスを加えた昆布だしです。昆布のグルタミン酸とかつおのイノシン酸を含んでいるので、うまみの相乗効果があります。クセがなく、あらゆるお料理にお使いいただけます。

商品仕様

JAN コード		4943802019008
商品名		ね昆布だしカツオ入り K-9
名 称		昆布だし
内容量		300ml
ケース入数		12本
ダンボール寸法 (外寸)		245×185×235 (mm)
ガラス瓶寸法 (外寸)		50×50×208 (mm)
原材料名		昆布エキス、食塩、かつお節エキス、根昆布 (北海道日高産)、調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、(原材料の一部に大豆を含む)
賞味期限		製造日から 365 日 ※1
保存方法		直射日光を避け保存して下さい。 ※2
栄養成分 (100g当たり)	エネルギー (kcal)	30
	たんぱく質 (g)	3.7
	脂質 (g)	0
	炭水化物 (g)	2.7
	ナトリウム (mg)	4884
	食塩相当量 (g)	12.4
アレルギー物質		大豆

※1 賞味期限は未開栓時の場合です。 ※2 開栓後は要冷蔵



http://ibic.info

アイビック食品株式会社 TEL.011-704-6622 FAX.011-704-7588

本 社：〒065-0011 北海道札幌市東区北11条東1丁目1-40

製 造 工 場：〒065-0010 北海道札幌市東区北10条東1丁目2-10

東京営業所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋 3-20-20-204 TEL/FAX：03-5951-1888