

「まいにちおだし」と 「まいにちおだし」で作れる「万能だし醤油」の調理例

FOOD
ALLERGY
JAPAN

2023年 2月 28日

一般社団法人フードアレルギージャパン

「まいにちおだし」と作れる「万能だし醤油」の調理例

○まいにちおだし

- ・「まいにちおだし」出汁の取り方
- ・大根とがんもの煮物
- ・おでん
- ・和風ポトフ

それぞれのお料理には
あなたが苦手なアレルギーが
含まれる場合もあるため、
ご自身で原材料をご確認した
後にお召し上がりください。

○万能だし醤油

- ・「まいにちおだし」で簡単に「万能だし醤油」作り方
- ・万能だし醤油をつかった残り粉でチャーハン
- ・磯辺餅と万能だし醤油
- ・「麺つゆ」に使える万能だし醤油（かけ汁、つけ汁）
- ・一晩寝かせる味付け卵
- ・みたらしバニラアイス

「まいにちおだし」出汁の取り方

<https://www.instagram.com/p/CCIN6zWAmNu/>

簡単3ステップ!!

入れる	待つ	取り出す
①400～500ccの水に「まいにち おだし」1袋（10g）を入れ強火で沸騰させます。	②沸騰後中火に落とし、約5分～7分間煮出します。	③約5分～7分間煮出したら、菜箸などで取り出して完成です。

ポン ジー サッ

(注) 破れやすいのでご注意ください。

nakano2010

nakano2010 かつおぶしの中野よりだしパックの新商品をご紹介します。

その名は、素材を楽しむだしパック「まいにちおだし」🐟

「ご家庭で毎日だしを引いてほしい」という想いから本商品の開発は始まりました。

まず「毎日」ということで31袋（1ヶ月分）という大容量パックが決定しました。

そして原料にもこだわりました。本枯節3種（かつお・さば・そうだがつお）に昆布と干し椎茸（全て国産）を加えました。3大旨味成分の相乗効果で旨みを最大限に引き出すべく、分量を惜しまず素材の旨みのみで美味しいと感じて頂けます🌟

ダシのプロが最良の配合でブレンドし、無漂白の紙パックに詰めました。

また毎日召し上がって頂くためにも健康的で飽きがこないように、エキス類・調味料・その他余計なものは一切入れておりません。

<https://www.instagram.com/p/CCIN6zWAmNu/>

大根とがんもの煮物（「まいにちおだし」でおいしい）

<https://www.instagram.com/p/CarRe9bLMQ0/>

はちみつではなく、
本みりんOK



FOOD
ALLERGY
JAPAN

おでん（「まいにちおだし」でおいしく作れます）



<https://www.instagram.com/p/CHO88zIA8Mp/>

和風ポトフ（「まいにちおだし」でおいしく作れます）

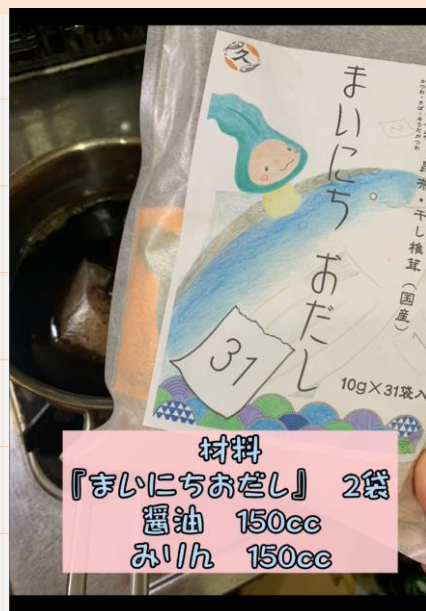


<https://www.instagram.com/p/CGhRo7pAkkA/>

- 鍋にオリーブ油を熱し、ニンニクを加え香りがよくなるまで炒める。
- 一旦火を止めキャベツ・にんじん・玉ねぎ・ウインナーを並べ、出汁・塩こしょうを加える。
- 落とし蓋をし、少し隙間を開けるようにして鍋の蓋をする。
中弱火で20分程コトコト煮る。
- じゃがいもを加え、更に蓋をして弱火で30分程煮る。
- 崩れないように皿に盛り付け、上からパセリを振ったら出来上がり。

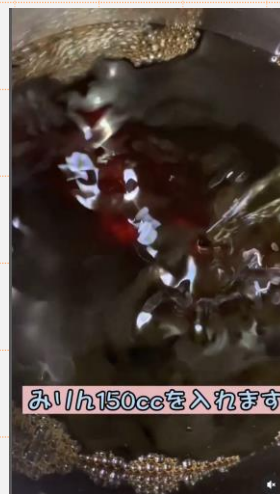
#かつおぶしの中野 #まいにちおだし #だしパック #ポトフ #洋風おでん #寒い日のご飯 #無添加 #無漂白パック #厳選素材 #出汁 #かつお #鰹節 #かつおぶし #そうだがつお #さば #昆布 #しいたけ #手軽 #簡単 #万能だし醤油 #安心 #安全 #丁寧な暮らし #店長ぶーた

「まいにちおだし」で簡単に「万能だし醤油」作り方

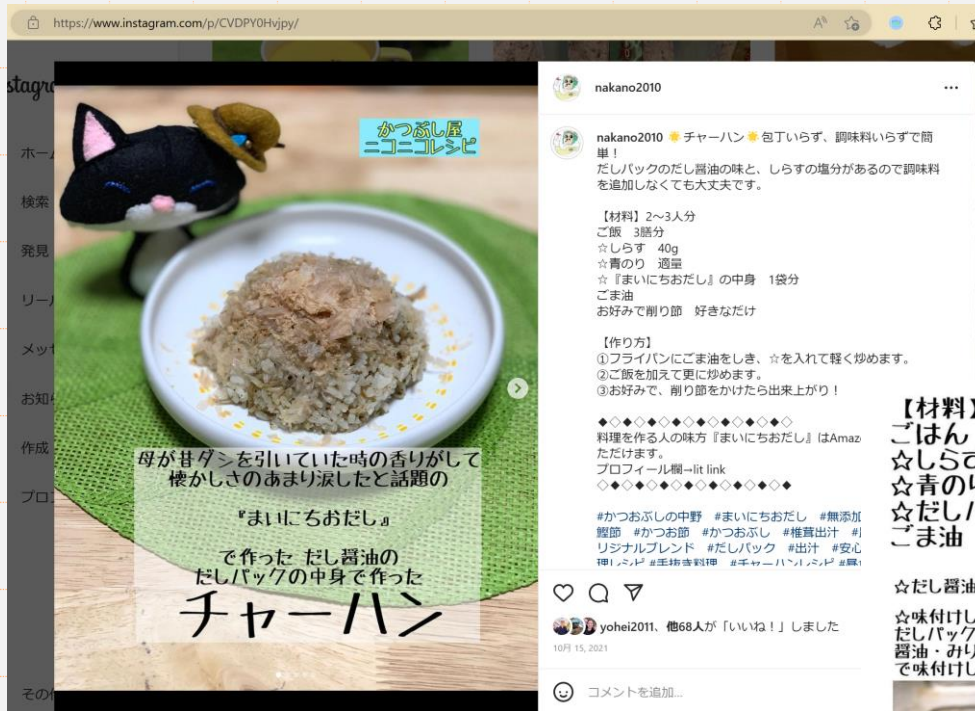


<https://www.instagram.com/p/CNFUKzFgN9C/>

万能だし醤油をつくった後の「まいにちおだし」の残り粉は美味しく食べられます
チャーハンなどでお召し上がりください



万能だし醤油をつくった残り粉で、おいしくチャーハン



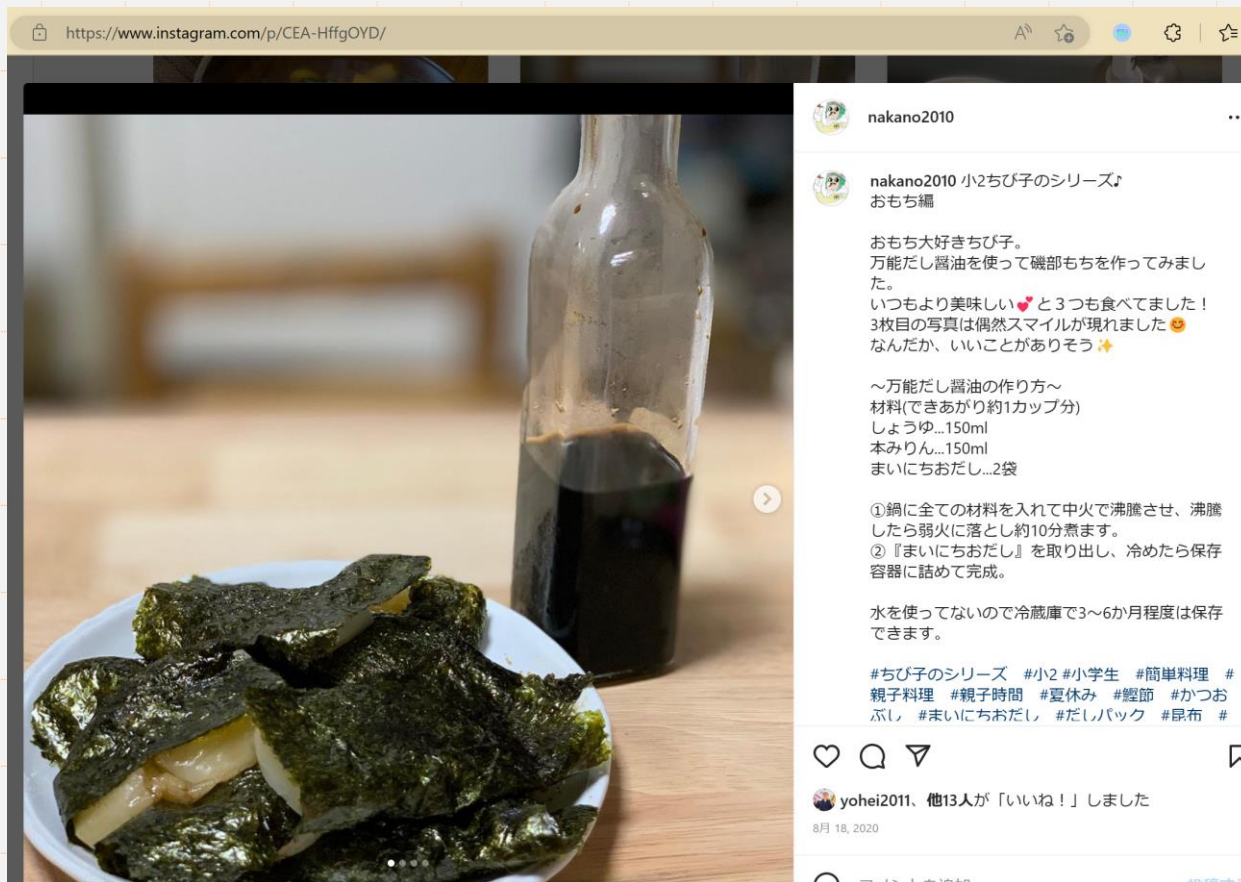
【材料】2~3人分
 ごはん 3膳分
 ☆しらす 40g
 ☆青のり 適量
 ☆だしパックの中身 1袋分
 ごま油



<https://www.instagram.com/p/CVDPY0Hvjpy/>

FOOD
 ALLERGY
 JAPAN

磯辺餅と万能だし醤油

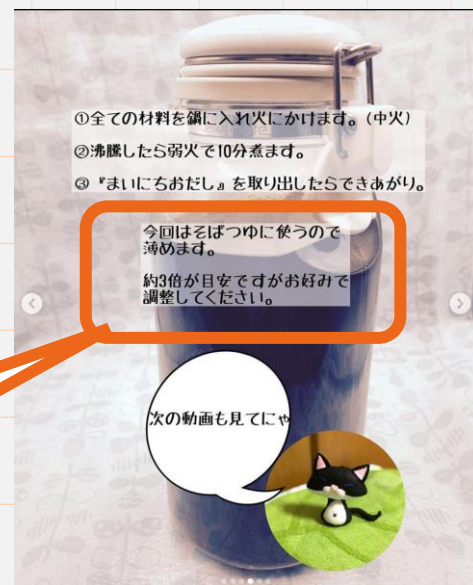


<https://www.instagram.com/p/CEA-HffgOYD/>

「麺つゆ」に使える万能だし醤油（かけ汁、つけ汁）



https://www.instagram.com/p/CZeDcmcv_hj/



かけ汁は3倍薄める(2倍の水を追加)、
つけ汁はそのまま、ないし若干水追加

ALLERGY
JAPAN

一晩寝かせる味付け卵（万能だし醤油漬け）



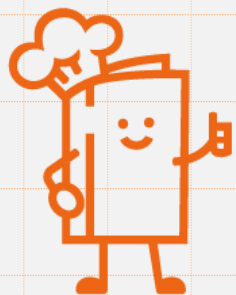
<https://www.instagram.com/p/CKGBKXrAm4Q/>

みたらしバニラアイス（アイスに万能だし醤油）



<https://www.instagram.com/p/CD5up1RguUQ/>

Changing the world, one step at a time.
Join us in the journey.



SmileMenu



初回接続時にサービス前提免責事項について
了承後、ここにしかない情報にアクセスできます

FOOD
ALLERGY
JAPAN



「みんなで食事を楽しみたい」という想いで、
当事者に傾きすぎないバランス感覚を大切に、
ワクワクする社会創りに貢献していきます

※「SmileMenu」、「スマイルメニュー」、SmileMenuのキャラクター、
「フードアレルギージャパン」及び「FOOD ALLERGY JAPANのロゴマーク」は、
一般社団法人フードアレルギージャパンが使用許諾を受けている登録商標または商標です

FOOD
ALLERGY
JAPAN