



ヤマト糍部人気のレシピ

糍部とは、毎日発酵食を摂り入れ美と健康を真剣に追求する部活動です。

発酵食美人のための部活動での人気レシピをご紹介します。



あと一口、もう一口と後を引く 味わいと旨みのスープに！

ふくよかな深い味や香りが醤油の繊細な味とはまた一味違った、ガツンとパンチの効いた「魔法のおだし」のみぞれ鍋！

Recipe

いしるだしのみぞれ鍋

材料

水	400ml
いしるだし	70ml
塩糍	適量

白身魚（カワハギ・たらなど 骨は除く）
魚介類（ホタテ・かきなど）
きのこ類（しめじ・えのき・舞茸など）
好みの練り物（餅巾着・はんぺんなど）
青み（せり・三つ葉など）
大根（半本使用）

つくり方

- ①白身魚、魚介類に塩糍をぬりつけておく
- ②土鍋に水400ミリリットルに対して、「いしるだし」70ミリリットルを入れ熱します。
(1対6の目安でのばします)
- ③具材を入れたら、周りにおろした大根もたっぷりといれます。青々としたセリを加えて出来上がり、だし汁ごといただきます。

※味が薄い場合は「いしるだし」を適宜加えてください



魚醤・いしるだし
300ml 680円

プレミアム石川ブランド製品認定

能登の魚醤「いしる」の旨みが後引く味わいのおだし。濃縮タイプで使いやすくだし醤油の代りとしておすすめです。石川県では、新規性や技術の独自性等が優秀で、将来魅力的なブランドとして期待できる製品に認定しています。



塩糍
120g 486円

国産米使用。ふんわりとした米糍の甘みの後にまろやかな塩気がじんわり〜。



こちらの商品は
オンラインストアでも
お買い求め頂けます



発行元：株式会社 ヤマト醤油味噌
石川県金沢市大野町4丁目イ170番地

☎ 0120-12-1248
[受付時間] 平日9:00～17:00 ※土・日・祝・年末年始を除く

金沢 ヤマト醤油味噌
www.yamato-soysauce-miso.co.jp

