

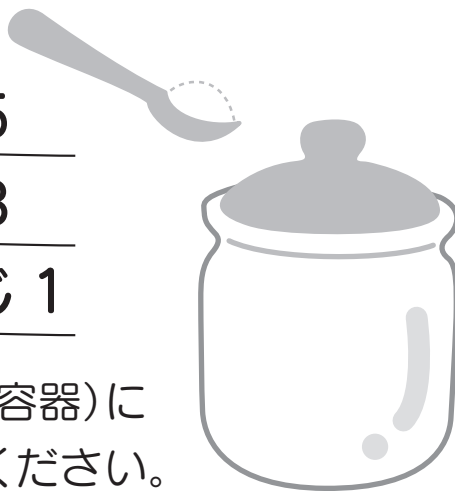
自家製「天然ダシ」の作り方

だしはこれ…大さじ 5

ままの恵み…大さじ 3

根こんぶ粉末…小さじ 1

上記の割合で調味粉ポット(容器)に入れ、混ぜて調理にご使用ください。



みそ汁・スープに

煮物・炒め物

カレー・ハンバーグ

スパゲッティ

様々なお料理に
お役立てください

または、水 1ℓ で弱火で煮出し (30 分程度)、茶こしで粉末をしぼり、最後に塩と酢を適量入れて、ダシ汁としてもお召し上がりいただけます。
※冷蔵庫で保管し 1 週間以内に使いきってください。

※作り方は目安として、お好みで分量を調整し、
毎日美味しくミネラル補給を！

安全すたいる