

# 鯛めし



写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鯛(切り身)	2切れ		
匠味白だし	15ml		
酒	30ml		
米	2合		
匠味白だし	50ml		
水	適量		
三つ葉	適量		

## 作り方

- ①匠味白だし・酒を合わせて鯛を漬込み、20分程度経ったら取り出す。
- ②米を研いで30分以上水に浸漬させたらザルで水切りする。
- ③炊飯器に米を入れて匠味白だし・水を注ぎ(水は炊飯器のメモリに合わせる)、鯛を入れて炊く。
- ④炊き上がったら10分程度蒸らし、鯛の骨を取り除いて全体を混ぜ合わせる。茶碗に盛り付け、刻んだ三つ葉を散らして出来上がり。

# だし巻き玉子



写真 1 本分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 1 本分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	200g		
匠味白だし	10ml		
水	60ml		
サラダ油	適量		

## 作り方

- ①卵を溶いて匠味白だし・水を合わせてザルでこす(卵液)。
- ②卵焼き器にサラダ油を熱し、全体にうすく広がる量の卵液を流し入れる。
- ③半熟になったら奥から手前に玉子を巻く。
- ④玉子を奥へずらして油を引き直し、②と同様に卵液を流し入れる。
- ⑤③・④の手順を繰り返して焼きあがったら、巻きすに取り出して形を整えて出来上がり。

# 茶碗蒸し



写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上がっています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
卵	180g		
匠味白だし	25ml		
水	320ml		
海老	4尾		
鶏もも肉	30g		
カマボコ(薄切り)	8枚		
銀杏(水煮)	8個		
三つ葉	適量		

## 作り方

- ①卵を溶いて匠味白だし・水を合わせ、ザルでこす。
- ②海老は殻をむいて下茹でし、鶏もも肉は2cm角に切って下茹でする。
- ③茶碗に具材を入れて①を注いで蓋をし、蒸し器で20分蒸して出来上がり(蒸し温度は80℃)。

# おでん



写真 4人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
ゆで卵	4個		
大根(輪切り・2cm幅)	4個		
がんもどき	4個		
つみれ	4個		
昆布巻き	4個		
はんぺん(1/2カット)	4個		
竹輪(1/2カット)	4個		
こんにゃく	200g		
匠味白だし	90ml		
水	900ml		

## 作り方

- ①大根は20分程度下茹でする。こんにゃくは飾り切りをして下茹でする。
- ②鍋に匠味白だしと水を入れて火にかけ、沸騰したら具材を加えて弱火で煮込む。具材に味が煮染みたら出来上がり。



# あさりと彩り野菜の和風蒸し



写真 4人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
あさり(殻つき)	200g		
キャベツ	200g		
ミニトマト	100g		
スナップエンドウ	60g		
匠味白だし	30g		

## 作り方

- ①キャベツは食べやすい大きさに切る。ミニトマトはへたを取り、スナップエンドウはへた・筋を取る。
- ②フライパンにあさりを入れて①を上のにのせ、匠味白だしをかける。
- ③②を火にかけて沸騰したら蓋をし、3分程度蒸し焼きにする。
- ④あさが開いたら皿に盛り付けて出来上がり。

# あんかけから揚げ



写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鶏もも肉	1枚	<あん>	
匠味白だし	15g	匠味白だし	40g
酒	10ml	水	240ml
片栗粉	適量	おろししょうが	3g
揚げ油	適量	片栗粉	10g
青ねぎ	適量		

## 作り方

- ①鶏もも肉は一口大に切り、匠味白だし・酒に約30分漬け込む。
- ②①に片栗粉をまぶし、揚げ油で揚げる。
- ③鍋に<あん>の調味料を加え、とろみがつくまで加熱する。
- ④器に②・③を盛付け、青ねぎを散らしたら出来上がり。

# 長ねぎと鶏肉の柚子胡椒パスタ



写真 1人分

## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の薫臭を活かした豊かな味わいに仕上がっています。



## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
スパゲティ(乾)	200g	青ねぎ(小口切り)	適量
鶏もも肉	100g	きざみのり	適量
塩・胡椒	少々		
長ねぎ	1本		
オリーブ油	大さじ1		
にんにく	1片		
<調味液>			
匠味白だし	40g		
柚子胡椒	6g		

## 作り方

- ①スパゲティはたっぷりのお湯で茹でる。
- ②鶏もも肉は一口大にし、塩・胡椒を振っておく。長ねぎは斜め切り、にんにくはみじん切りにする。
- ③フライパンにオリーブ油・にんにくを入れて熱し、鶏もも肉・長ねぎを炒める。
- ④③に火が通ったら、①のスパゲティ・<調味液>を加えて炒め合わせる。
- ⑤皿に④を盛り付け、青ねぎ・きざみのりをのせて出来上がり。

# 浅漬け



写真 1人分

## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。



## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
キャベツ	140g		
きゅうり	50g		
人参	30g		
匠味白だし	30g		
輪切り唐辛子	適量		

## 作り方

- ①キャベツは一口大、きゅうりは薄切り、人参は千切りにする。
- ②匠味白だし・輪切り唐辛子・①を合わせ、30分程度漬け込む。
- ③②を器に盛り付けて出来上がり。

※輪切り唐辛子はお好みで量を調節してください。

※柚子果汁などを加えて漬込んでも、美味しくお召し上がりいただけます。



# 和風サラダ



写真 2人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
大根	100g		
水菜	30g		
グリーンリーフ	40g		
ベビーリーフ	20g		
ミニトマト	4個		
花かつお	適量		
<ドレッシング>			
匠味白だし	30g		
酢	10g		
サラダ油	10g		

## 作り方

- ①大根は千切りにして水にさらす。水菜は5cm幅、グリーンリーフ・ベビーリーフは食べやすい大きさ、ミニトマトは半分に切る。
- ②器に①・花かつおを盛り付け、<ドレッシング>をかけて出来上がり。

# 揚げだし豆腐



写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
木綿豆腐	300g	＜薬味＞	
小麦粉	適量	大根おろし	
しし唐	8個	おろし生姜	
揚げ油	適量	青ねぎ	
＜つゆ＞			
匠味白だし	50g		
水	150ml		

## 作り方

- ①木綿豆腐は食べやすい大きさに切り、キッチンペーパーで包んで10分程度水切りする。水気を切ったら小麦粉をまぶす。
- ②しし唐はへたを短く切り、油で揚げる際に破裂しないよう切り込みを入れる。
- ③①・②を油で揚げ、器に盛る。
- ④＜つゆ＞を温めて③に注ぎ、お好みの＜薬味＞を添えて出来上がり。

# 鮭茶漬け



写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
鮭(甘塩)	60g		
ご飯	1杯分		
<だし>			
匠味白だし	15g		
水	150ml		
<薬味>			
白髪ねぎ			
三つ葉			
きざみのり			
いりごま			

## 作り方

- ①鮭は焼いて食べやすい大きさにほぐす。
- ②茶碗にご飯・①・好みの<薬味>を盛り付け、温めた<だし>をかけて出来上がり。

# 玉子あんかけうどん

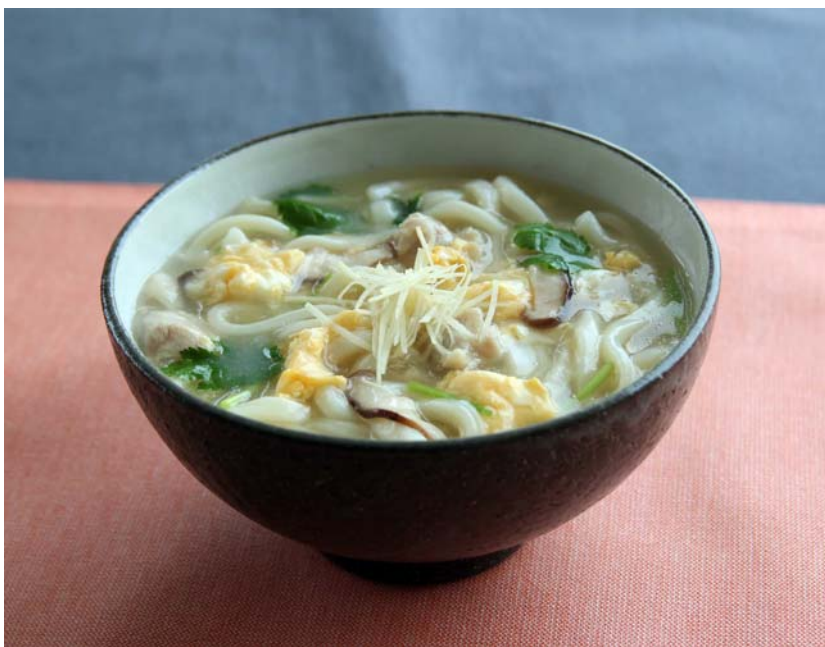


写真 1人分



## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。

## 材料 2人分

材料名	使用量	材料名	使用量
うどん	2玉	針しょうが	適量
卵	2個		
鶏もも肉	150g		
椎茸	1枚		
三つ葉	適量		
<あんかけつゆ>			
匠味白だし	45g		
水	500ml		
水溶き片栗粉			
片栗粉	15g		
水	60ml		

## 作り方

- ①うどんは茹でて、ざるにあげておく。
- ②鶏もも肉は小さめの一口大、椎茸は薄切り、三つ葉は約3cmに切る。
- ③鍋に匠味白だし・水を合わせて火にかけ、煮立ったら鶏肉・椎茸を加える。
- ④③に火が通ったら水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、溶いた卵を回し入れて最後に三つ葉を加える。
- ⑤器に①・④を盛りつけ、針しょうがをのせて出来上がり。



# 大根煮



写真 1人分

## 匠味 白だし

本醸造白醤油をベースに、5種類の出汁を合わせた旨味のある白だしです。昆布・長崎県産煮干し・干し椎茸の出汁を一晩かけて抽出することで風味を引き出し、鹿児島県産宗田節と鰹節を使用して厚みのある旨味と鰹節の燻臭を活かした豊かな味わいに仕上げています。



## 材料 4人分

材料名	使用量	材料名	使用量
大根	350g		
匠味白だし	40g		
水	400ml		
さやえんどう	適量		

## 作り方

- ①大根は皮をむいて3cm幅の輪切りにしたら、面取りをして片面に十文字の切り込みを入れる。
- ②鍋に大根を入れてかぶるくらいの水を注ぎ(分量外)、中火にかける。
- ③1時間程茹で、硬さが少し残るくらいになったら取り出す。
- ④鍋に③の大根・匠味白だし・水を入れて火にかけ、煮立ったら落し蓋をして弱火で30分程度煮る。
- ⑤器に④を盛付け、茹でたさやえんどうを添えて出来上がり。