

2023年度活動テーマ：みんなの素材をいかして、遠くまで超えてく！

鶏のから揚げ

鶏肉

白だし

例：
鶏肉 400g
白だし 40m
お好みですが・にんにくを加えても good！

10 : 1

揉みこめば肉汁の旨みが引き立つ！
適量の小麦粉・片栗粉で揚げれば完成！



浅漬けの素

酢

白だし

例：
きゅうり 1本
人参 1/3本
酢 大さじ 3
白だし 大さじ 3
漬け時間は 30分ほど

1 : 1

余り野菜でパパッとできる！
さっぱり美味しい時短レシピ♪



にんじんシリシリ

にんじん

たまご

白だし

1本 : 1個 : 大さじ 1

他の調味料はいりません！
にんじんの甘さがいきる！



たまご焼き

たまご

砂糖

白だし

2個 : 小さじ 1 : 小さじ 1

たまごとの相性バツグン！
簡単に上品な味わいに！



化学調味料だけでなく、たんぱく加水分解物も不使用。
アミノ酸等のうまみ成分でだしの風味を出すのではなく、国産の魚介だし・昆布だしの種類や配合にこだわることで、奥深い香りや風味を実現。だから素材がいきるんです！

川崎南エリアブログはこちら→

イベント情報やエリア活動の様子も発信中！
ぜひチェックしてみてください♪



両面見てね 