

名尾庵の美味だし 簡単レシピ

12倍希釈 焼きあご・かつお・こんぶ風味

ふっくらだし巻き卵（2人分）

【材料】卵5個、A[美味だし大さじ1、水90cc]
【作り方】①ボールに卵を入れ混ぜる。卵を網でこす。②Aを加え泡立たないように混ぜる。③熱したフライパンに油をひき、少しずつ巻いて焼いていく。④巻き簾で形を整え、粗熱が取れたら出来上がり！

ヘルシー寄せ鍋（3～4人分）

【材料】豚肉150g、白菜300g、きのこ100g、もやし100g、豆腐半丁、A[美味だし100cc、水700cc]
【作り方】①鍋にAを入れ沸騰したら、豚肉を入れる。②白菜、きのこ、もやし、豆腐の順に入れ野菜に火が通れば出来上がり！

豚肉とキャベツで焼うどん（2人分）

【材料】豚肉100g、キャベツ300g、うどん2玉、美味だし30cc
【作り方】①フライパンに油をひき、豚肉を炒める。②豚肉に火が通ったら、キャベツを入れ炒める。③うどんを入れ麺がほぐれたら、美味だしを全体にかけ、汁がなくなると出来上がり！

定番きんぴらごぼう（2～3人分）

【材料】ごぼう1本200g、人参100g、ごま油少々、A[美味だし大さじ2、水大さじ3、みりん大さじ1、砂糖小さじ1、塩少々]、白ごま少々
【作り方】①ごぼうは千切りに切り水にさらしておく。②フライパンに油をひき、ごぼう・人参の順に炒める。③火が通ったらAを加え、水分が無くなるまで炒める。仕上げにごま油をかけ、白ごまをふると出来上がり！

ポカポカしょうがスープ（2人分）

【材料】美味だし20cc、水240cc、しょうが少々
【作り方】①鍋に水と千切りの生姜を入れて沸騰させる。②美味だしを加え、再び沸騰すると出来上がり。（小ねぎや三つ葉を入れると、より美味しい）

30分で季節野菜の浅漬（2人分）

【材料】季節野菜100g、美味だし10cc
【作り方】①季節野菜を食べやすい大きさに切る。②ビニール袋に季節野菜と美味だしを入れ30分冷蔵庫に置くと出来上がり！（カブ、春キャベツ、きゅうり、セロリなどオススメ）

『あごだし』とは、トビウオのダシのことです。九州では「あごが落ちるほどおいしい」事から、あごだしと呼ばれているとの一説があります。名尾庵の美味だしは、あごだしの風味や旨味をご家庭でも簡単にお楽しみになれるように出来ています。

原液～12倍希釈でお使いになれます。ダシに調味料まで入っているので、焼き物、炒め物、煮物、汁物、漬物、これ一本で色々な料理に活躍します。簡単料理からアレンジ料理まで、どうぞご堪能ください。

おすすめの逸品《アスパラ豚バラ巻き》

【材料】アスパラ4本（80g）、豚バラ肉（4枚）、A[美味だし10cc、水20cc]、小麦粉少々、塩コショウ少々
【作り方】①鍋に水を沸かし塩を少し入れ、アスパラを少し固めに茹で水を切る。②肉を広げ塩コショウをふる。半分に切ったアスパラを肉で巻いていく。③小麦粉をまんべんなくまぶす。④フライパンに油をひき、こんがり焦げ目が付くまで焼く。⑤Aを加え味がしみると出来上がり！



鶏めし 名尾庵

住所：佐賀県佐賀市大和町名尾 4915-1

TEL：0952-64-2371

HP：www.naoan.com