



北海道ねこんぶだし

ねこんぶだしで作る
オススメレシピをご紹介します!

わたしたちのこだわり

Point 1.

昆布本来の風味を再現するために
実際に「ダシをとる」ことにこだわっています

独自製法でじっくりとった昆布だしを
おいしさそのままに詰め込みました



Point 2.

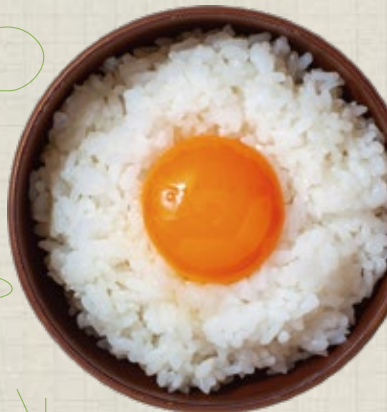
函館市白口浜産の最高級真昆布を使用
だしに最適な真昆布を厳選して使用しました
上品な甘さの清澄なだしは料理素材の色をそのままに
いつものお料理においしさをプラスします



Recipe 1.

たまごかけ ごはん

アツアツのご飯の上に
たまごをのせて
醤油の代わりに
ねこんぶだしをかけるだけ



Recipe 2.

とろろごはん

長いもをすりおろして
ねこんぶだしで味付けをし
ご飯の上にかけるだけ
お好みで小ねぎや
うずらの卵を加えても◎



Recipe 3.

こぶだし うどん

水350mlに
ねこんぶだし50mlを
加えるだけで
かけうどんのだしが完成
お好みの具と一緒に

Recipe 4.

こぶだしスープ

水300mlに
ねこんぶだし大きじ2を
加えて沸かし
卵、ねぎ、わかめなど
お好きな具材を入れて完成



Recipe 5.



鶏のから揚げ



- 鶏もも肉..... 300g
- A {
 - ねこんぶだし... 大さじ3
 - おろしにんにく... 適量
 - おろししょうが... 適量
 - 片栗粉..... 適量

鶏肉をAで1時間ほど漬け込み
味が染みたら
片栗粉をまふし油で揚げる
2度揚げするとサクサクおいしい！



Recipe 6.

OKAZU



豚の生姜焼き

- 豚肉..... 300g
- A {
 - ねこんぶだし... 大さじ1
 - 本みりん..... 大さじ1
 - おろししょうが... 適量
 - おろしにんにく... 適量

豚肉をAで漬け込み
味が染みたらフライパンで焼く
醤油を使わない
塩ベースのさっぱり味！

Recipe 7.

おでん



ベースのだし
ねこんぶだし1:水9
+

- お好みの具材.....
- 例: 大根(下ゆでする)、
こんにゃく、ゆでたまご、
はんぺん、ちくわ、
ウインナー など

お好みの具材を
ベースのだしに入れ煮込めば完成
*煮込んだ後に味をみて、お好みの塩加減まで
ねこんぶだしを加えて調整してください



Recipe 8.

豆乳鍋

ベースのだし
ねこんぶだし1:
無調整豆乳8:水2~3
+

●お好みの具材

例: 豚肉、白菜、水菜、
しめじ、しいたけ、
にんじん、豆腐、ねぎなど

お好みの具材をベースの
だしに入れ煮込んで完成
*カレー粉を大さじ1加えると
スパイシーに!

Recipe 9.

しじみ汁(3杯分)

A {
ねこんぶだし...大さじ3
水.....500ml
しじみ.....250g
味噌.....適量

Aに砂抜きをしたしじみを
加えて沸かし
味噌をといたらできあがり
*お好みで小ねぎやみつ葉を
散らしても◎



HOKA

HOKA



Recipe 10.

もやしナムル

A {
ねこんぶだし...大さじ2
ごま油.....大さじ2
豆板醤.....大さじ1
すりごま.....大さじ1
もやし.....1袋

Aを混ぜてナムルのたれを作り
軽く湯通ししたもやしと和えるだけ



Recipe 11.

浅漬け

{
お好みの
カット野菜.....80g
ねこんぶだし.....大さじ1

ポリ袋にお好みのカット野菜と
ねこんぶだしを入れてよく揉み
一晩置くだけ
*漬け上がった液体を切って
保存してください

