



日本料理に欠かせない昆布と  
鰹節の旨味がギュッと詰まった『和だし』。  
煮物、汁物等にいつでもお手軽にお使い頂けます。

お味噌汁にストレートで使用する場合2~3人分量が作れますが  
濃い目のダシになってますので  
半分程度に薄めて使っても充分美味しく頂けます。



## 和だし



### ～材料～

材料 出来上がり.....約300g

水 ..... 400g    かつお削り節 ..... 10g

昆布 ..... 5cm

茶こし袋 ..... 1枚    保存瓶

### 作り方

1. かつお削り節は茶こし袋に入れます。  
\* 袋がパンパンになりますが、破けないよう注意して詰めて下さい。
2. 容器に食材を全て入れ、上蓋(穴1)をセットし500Wの電子レンジで5分加熱して下さい。  
加熱後、写真のように色づくのを目安に仕上げして下さい。  
\* 保存容器に入れて保存する場合は冷蔵庫にて保管し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。  
\* 昆布は保存容器に入れて保管すると独特のぬめりができます。  
苦手な方は容器に移す際に取り除いて下さい。