

Recipe
01 だしだけで絶品！
ふっくら鶏のからあげ



一晩ほおっておくだけ！
わが家の新定番！

材 料

鶏肉(もも肉でも胸肉でもお好みで)、ねこんぶだし

手 順

- 1 鶏肉とねこんぶだし(鶏肉150gに対して大さじ1)を袋に入れて揉んで一晩漬け込む
- 2 片栗粉をまぶし竜田揚げ風に揚げてできあがり

冷めてもジューシー！
お弁当やおつまみにもピッタリ！

Recipe
02 おうちでできちゃう！
ボンゴレパスタ



こんぶだし+あさりのだしで
ダブルでおいしい！

材 料

パスタ、あさり、にんにく、鷹の爪、
オリーブオイル、バター、ねこんぶだし

手 順

- 1 パスタ100gを海水程度の塩分のお湯で固めにゆでる
- 2 フライパンにオリーブオイル大さじ1とバター10g、砂抜きしたあさり100g、みじん切りにしたにんにく(半かけ)と鷹の爪(1/2本)を入れて炒める
- 3 2に1の茹で汁100ccとねこんぶだし10cc、固めに茹でたパスタを加えて全体をなじませたらできあがり

ちょっぴり贅沢なおうちパスタにおすすめ！

Recipe
03 簡単かに玉

材 料

卵、カニカマ、ねぎ、
ねこんぶだし



だしの効いた中華餡で
簡単おいしい！

手 順

- 1 卵3個とカニカマ適量、細かく輪切りしたねぎを混ぜてフライパンで焼く
- 2 水大さじ4に片栗粉小さじ2を溶き、ねこんぶだし大さじ1を加えて餡をつくり、1にかけてできあがり

Recipe
04 旨だし大根煮

材 料

大根、ねこんぶだし



小料理屋の技アリー品を
ご家庭で！

手 順

- 1 大根を厚さ3cm程度の輪切りにし面取りする
- 2 ねこんぶだし1:水7の希釈だしで鍋に蓋をして中火で25分煮る
- 3 串をさして柔らかさを確認し煮汁と一緒に盛り付けたらできあがり
最後にとうろ昆布や鰹節などをトッピングするとさらにおいしい！

すぐできちゃう
簡単お手軽メニュー



楽チン！
極ウマ！
メニュー

※このレシピは目安ですので、
お好みに調整してお使いください

たまごかけごはん



Point.

醤油のかわりにねこんぶ
だしをかけるだけ！だし
の旨みでいつものたまご
かけごはんが簡単おいし
いごちそうに！

Point.

水400ccとねこんぶだし
大さじ2を沸かし、沸騰し
たら火をとめて卵1個分の
とき卵を入れるだけ！お好
みでネギを散らすとさらに
おいしい！



たまごスープ

湯豆腐

Point.

ねこんぶだし1:水7でおい
しいだしの完成！シメには
玉子雑炊がおすすめ！



Point.

お好きな塩味になるよう
にご飯にねこんぶだしを
かけお湯を注ぐだけ！鮭や
梅、わさびなどお好みの具
と一緒に！



だし茶漬