

浅漬

漬け

2人分

- ①お好みの野菜100g（きゅうり約1本）を切る。
- ②ビニール袋に①と**本品30ml**と**水90ml**（1:3）を入れる。
- ③軽くもみ一晚程度冷蔵庫で漬ける。
※2〜3時間漬け込みの場合は、1:2に薄める。



だし巻き玉子

し巻き玉子

4人分

- ①卵4個を割りほぐし**本品10ml**と**水50ml**（1:5）を加えて混ぜる。
- ②玉子焼き器を熱し、油をひき①を流し入れ、巻きながら焼く。
- ③熱いうちに形をととのえる。



鶏のから揚げ

のから揚げ

4人分

- ①鶏肉500gに対して**本品40ml**を30分漬け込む。
- ②片栗粉100gを①にまぶして揚げる。



魚のだし焼き

のだし焼き

4人分

- ①お好みの魚の切り身4切れ（約320g）を、バットまたはビニール袋に入れる。
- ②**本品60ml**と**水60ml**（1:1）を①に加え、一晚程度冷蔵庫で漬けておく。
- ③焼き網に魚を並べて焼く。
※3時間漬け込みの場合、水で薄めない。



炊き込みご飯

き込みご飯

4人分

- ①お好みの具材を適当な大きさに切る。
- ②炊飯器に、洗った米2合、**本品40ml**を入れ、2合の目盛りまで水を加え混ぜる。
- ③①を加え通常通りに炊飯する。



旨だしおでん

だしおでん

4人分

- ①具材の下処理をする。
- ②鍋に**本品100ml**と**水1200ml**（1:12）を入れて①を煮込む。

