

北海道産 日高根昆布 の布産道 使用の ダシ

化学調味料
不使用



昆布大国北海道で漁獲された
日高根昆布を丸ごとねり込んだ
旨みの強い万能調味料です。

様々な料理にお使いいただけます

- △うどんやそばのつゆに入れて
- △野菜にかけて揉んで浅漬けに
- △醤油に入れて昆布醤油に
- △お湯を注ぐだけで昆布湯に



混ぜる、漬ける、塗る。一工夫で、味が決まる。



マリネ調味液

大さじ 2

材料 (2~3人分)

オリーブオイル……………大さじ 2
ワインビネガー……………大さじ 2
レモン絞り汁……………小さじ 1
はちみつ……………小さじ 1/2
ね昆布だしカツオ入無化調 K-36 ……大さじ 2

〈作り方〉

鯛や鰯、スモークサーモン等の魚や、タマネギ等の野菜を上記材料を混ぜ合わせた漬け汁に浸して下さい。豚や鶏等の肉類やその他あらゆる野菜類にもご利用できます。



《この他の
根昆布だしレシピも
掲載中！



いくらの醤油漬け

小さじ 1

材料 (2人分)

生すじこ……………80g
めんつゆ……………大さじ 2
酒……………大さじ 1
ね昆布だしカツオ入無化調 K-36 ……小さじ 1

〈作り方〉

1. 大きめのボウルに水を張り塩を一つかみ程度溶かし、
その中で手作業で薄皮に包まれた房から卵をほぐす。
2. ほぐし終わったらボウルの水を何度も取り替え、
薄皮や漬けてしまったいくらの皮を綺麗に洗い流す。
3. 蓋付きの容器にいくらを入れ、いくらが全部浸かる
くらいに漬け汁を注ぎ、味がしみたら出来上がり (3~
4 時間)



浅漬け

大さじ 3

材料 (1人分)

お好みの野菜……………300g
ね昆布だしカツオ入無化調 K-36 ……大さじ 3

〈作り方〉

1. お好みの野菜 300g に大さじ 3 杯の根昆布だしを
袋に入れ軽く揉む。
2. 冷蔵庫で約 2 時間位で出来上がり。

他にも

だし巻き玉子

小さじ 1

卵 2 個に根昆布だし小さじ 1 杯ご使用ください。

野菜炒め

大さじ 1

お好みの野菜約 100g に対し、
根昆布だし大さじ 1 杯程度入れて炒めてください。

雑炊・おじや

小さじ 1

お好みでご飯一膳に対し根昆布だし小さじ 1 杯程度
ご使用ください。

昆布の栄養と美味しさを「だし」に。

最高品質の日高昆布。その中でも特に
栄養価が高く、ダシが一番でる根昆布を
特殊製法によりペースト状にした、濃厚
液体タイプの調味料です。



北海道日高産根昆布使用のダシ 化学調味料不使用



日高産の根昆布ダシをベースに、
かつおエキスを加えた昆布だし
です。昆布のグルタミン酸と
かつおのイノシン酸を含んで
いるので、うまみの相乗効果
があります。クセがなく、あらゆる
お料理にお使いいただけます。

商品仕様

商品名		ね昆布だしカツオ入無化調 K-36
名 称		昆布だし
内容量		300ml
ケース入数		12本
ダンボール寸法（外寸）		245×185×235（mm）
ガラス瓶寸法（外寸）		50×50×208（mm）
原材料名		昆布エキス、根昆布（北海道日高産）、食塩、かつお節エキス、蛋白加水分解物、酵母エキス、増粘多糖類、（原材料の一部に大豆を含む）
賞味期限		製造日から365日 ※1
保存方法		直射日光を避け保存して下さい。 ※2
栄養成分 （100g当たり）	エネルギー（kcal）	41
	たんぱく質（g）	3.7
	脂質（g）	0.1
	炭水化物（g）	6.8
	ナトリウム（mg）	4852
	食塩相当量（g）	12.3
アレルギー物質		大豆

※1 賞味期限は未開栓時の場合です。 ※2 開栓後は要冷蔵



http://ibic.info

アイビック食品株式会社 TEL.011-704-6622 FAX.011-704-7588

本 社：〒065-0011 北海道札幌市東区北11条東1丁目1-40

製 造 工 場：〒065-0010 北海道札幌市東区北10条東1丁目2-10

東京営業所：〒170-0013 東京都豊島区東池袋 3-20-20-204 TEL/FAX：03-5951-1888