

和食の基本「出汁」 昆布と鰹節

- ① 60℃で約20分昆布を煮る
- ② 昆布を取り、80℃～90℃に加熱
(鍋の周りの泡が消えるのが目安)
- ③ 鰹節を入れる(1800ccのお湯に対し、鰹節100g)
- ④ 鰹節を入れたら火を止める
- ⑤ 泡(灰汁)を取ることで雑味を取る

どんな食材にも合う「出汁」の完成!
日本食の基本の味となります。

