

かつおだしの作り方

材料	作りやすい分量
かつお削り節	1袋 (2.5g)
水	1カップ (200ml)



<作り方>

- ① 鍋に分量の水を入れて火にかける。沸騰したら削り節を入れて火を弱め、さらに1～2分煮てから火を止める。
- ② しばらく置いて削り節が底に沈んだら、ザルでこす。

★作っただし汁は冷蔵庫で3日ほど、冷凍庫で1週間ほど保存できます。

★時間がない時には・・・

簡単かつおだしの作り方

沸騰させたお湯1カップ (200ml) に、かつお節1袋 (2.5g) を入れて5～10分ほど置いておきます。

こしてから使いましょう。

★市販のだしパックは原材料をチェック

市販のだしパックには塩分や調味料 (アミノ酸等) が添加されているものがあります。表示を確認しましょう。



江南市マスコットキャラクター

ふじか
『藤花ちゃん』

《作り方》

①



鍋に分量の水を入れて火にかける。

②



沸騰したら削り節を入れて火を弱め、さらに1～2分煮てから火を止める。

③



しばらく置いて削り節が底に沈んだら、ザルでこす。

④



完成