

万能日式汤汁底料
(袋泡式)

特制
鲣鱼汤汁底料



在家庭里能轻松，简单的做出日式料理！

日本「汤汁底料」对身体有益，是用上等的天然材料特制而成。

日本料理的基本是 发挥材料原有的美味 做出鲜美好吃的佳肴

日本被称为世界第一长寿国。其理由被认为是日本人多吃蔬菜·根菜·薯芋类·豆类·菌类·海藻，此类食品脂肪含量少，吃后摄取的脂肪量少。

然而，这类食品材料原有的味道比较淡，必须得用调味料的调味。为了有效利用材料原有的味道，做出好的菜肴来，必须用「汤汁底料」。「汤汁底料」应该成为日本料理的基础调味料。和盐，酱油等不同是一种「美味」调味料。



香信的香菇（宫崎产）
阿苏山麓宫崎产的香菇是用原始木料栽培而成，用这种具有芳香只长到八分的程度的香菇。

烧津的干鲣鱼（烧津产）
自古以来就守护着传统的干鲣鱼生产，以日本最大的生产量而自豪富士山麓的烧津，使用此地所捕捉的鲣鱼，利用日本传统的霉菌以增加干鲣鱼的香气和美味。重复3次，终于做成了干鲣鱼。



润目鲷鱼（熊本产）
使用带有内脏的润目鲷鱼（丁香鱼）。此鱼内脏特有的苦味，给佐料带来了浓厚的味道。



味道的秘密被鱼（也叫鱼）。为的味道，使用了部的青花鱼。

利尾产）
首最北端的利尻岛才能用的海带。使用了经过2多含谷氨酸的天然物。



只用1:2分钟就能熬出非常美味的汤汁

日本料理的基础是巧妙平衡的利用鲣（肌肌酸）·昆布（谷氨酸）·香菇（鸟肌酸）的美味。三幸的「鲣鱼汤汁底料」使用了鲣鱼，海带，香菇，此外还用了干青花鱼和润目鲷鱼等5种类材料，巧妙平衡的掺和在一起，装入小袋。预先调过味，在放了水的锅里加入1小袋，沸腾后只煮1:2分钟即可。短时间内熬出真正的日本料理的基本汤汁来。

花了20年的 时间才发现 这黄金的比例

凑齐了日式专业厨师爱用的本格派的天然材料，1袋里塞满了5种各有特色材料的「鳀鱼汤汁底料」，不是单纯地增加原料的数量就可以的，到达这黄金的比例我们花了20年的时间了。委托大学食品研究室给做了成分调查，继续执着地寻求终于成功的完成了此调味料。不管是谁，使用这种「鳀鱼汤汁底料」都能不费力的做出美味菜肴来。



清汤

一流的酒家是被大致认为用「清汤的味道来决定」。这种难做的汤，在碗里盛入凭个人喜好的材料，只注入「鳀鱼汤汁底料」所做出的汤即可。如果想要增加盐分的人，做完后稍加点淡味酱油就行。



杂烩 (用豆腐, 萝卜, 魔芋, 鱼肉丸子等炖的杂烩)

在锅里加水，放入「鳀鱼汤汁底料」、萝卜、魔芋、煮鸡蛋、牛筋炖10分钟。此外，加入圆筒状鱼糕、鱼肉丸子等熟食炖20分钟，关火。为了让材料味道更渗透其关键是慢慢冷却！吃之前，再加热即可。完全渗透的味道可好吃了。



杂锅饭 (把鱼, 肉, 蔬菜等掺在米里煮的米饭)

把洗好的米，喜欢的材料和小袋「鳀鱼汤汁底料」一起放入电饭锅里煮即可，按个人喜好加点酱油，绝品的饭就做好了。



细面

面汤是用「鳀鱼汤汁底料」做出的汤汁，用酱油·料酒·味淋(日式甜料酒)来调味。再加上砂糖·酱油，用水泡过的干香菇，甜辣煮透，美味的材料就做成了！

做汤和浅味的菜肴时可以直接使用「鳀鱼汤汁底料」，不需要加其他调料。用于酱汁时可能稍微浓了一点，所以做酱汁时少加入。取决于烹饪，只要加一点儿酱油，盐，料理酒就成了专业味道的菜肴。

轻松的能吃到美味日本料理！



干青花鱼(烧津产)面馆能做出浓重鲜美，认为是使用了干青花鱼了能做出基本的鲜美烧津产去掉头部和腹

天然海带(在靠近北海摘到汤汁专年慢慢成长，



●50袋入 ●30袋入 ●10袋入

◎原材料: 风味原料(干制鳢鱼、干青花鱼、润目鳢鱼、海带(煮汤时专用)、香菇粉)、食盐、白糖、粉末酱油、调味料(氨基酸等)、发酵乳酸钙
(原材料中一部分含有小麦, 和大豆)

鯉魚汤汁底料

用本品1小袋可以做成3-5人分的汤汁, 锅里放入大约4杯水加上本品1小袋, 水沸腾后, 煮大约1-2分钟后即成。做清汤, 杂烩(用豆腐, 萝卜, 魔芋, 鱼肉丸子等穿成串煮的汤), 火锅时600ml水里放1袋, 做煮(炖)的菜时300ml水里放1袋, 加少量酱油, 作酱汤时700ml水里放1袋, 稍加豆酱。1袋大体上的基准可做6-7碗酱汤。此外, 面条(乌冬面)、荞麦面、天露(油炸食品专用的带味的汤), 蒸鸡蛋羹等, 能使用于各种各样的菜肴里。

●本品没有使用合成保存料, 人工甜调味品, 合成着色剂。