

野菜だしで、ひと工夫

深川不動前 けやきは



「あらゆるお料理に野菜だしが大活躍」

スープやシチューなど煮込み料理のベースはもちろん、炒め物や揚げ物などの味付けに加えれば、一味ちがう絶品味に仕上がります。

☆スープやシチューなど煮込み料理に

・沸騰したお湯約七口ロロ皿に本品一袋（参く五人前）を入れ、ポトフやシチュー、ロールキャベツなどの煮込み料理に。

※素材本来の持ち味が引き出され、旨味の増した美味しい煮込み料理が出来上がります。



☆白身魚のホイル焼きやムニエルに

・ホイル焼きやムニエルなど魚料理にもぴったり！

二人前に対して一袋をふりかけます。

☆唐揚げなど揚げ物に

・唐揚げ粉などに混ぜれば、旨味の利いた揚げ物に！

☆スパゲティに

- ・四人前に一袋の目安で、茹で上がったスパゲティの味付けに。
※ゆで湯に加えても風味豊かに美味しく仕上がります。



深川不動前 けやき法

☆ハンバーグに

- ・挽肉三口ろろに對して一袋を材料と一緒によくこねます。



☆オムレツ

- ・卵四〜五個に對して一袋をよく溶かして。

☆グラタン

・約五四分に封して一袋を入れよくかき混ぜます。

深川不動前
けやき汁



☆ドレッシングやソース、温野菜サラダに

・手作りドレッシングに野菜だしを適量加えて、オリジナルな味わいを！

温野菜サラダには、野菜のゆで湯に野菜だしを加えます。



☆カレーやシチュー、ハヤシライスのルー

・約五〜六四分に封して一袋を、ルーを入れる前に加えて溶かします。



☆カツプスープ

深川不動前 けやき流

・一袋を三五口皿のお湯で溶き、パセリやクルトンを浮かべてどうぞ。

☆チャーハンや八宝菜など中華料理にも

・野菜だしをベースに中華あんを作れば、旨味が利いた八宝菜の出来上がり！

チャーハンの味付けにもサッとふりかけて。



☆コロッケ・ポテトサラダ

・ジャガイモ六個に対して一袋をよく混ぜ合わせて。



☆ピラフ

・お米二合分に一袋を入れ、バターで炒めたお好みの具材と一緒に炊きます。

ご注文・お問い合わせは、「けやき弥」専用フリーダイヤル又はメールにてお問い合わせください。

フリーダイヤル

〇二二〇・〇二一・一一五八

受付時間九時～一八時（日・祝日休み）

ホームページ

<http://keyakifoods.com>

受付時間二四時間、年中無休