

いつもの料理を絶品の味に。  
家庭で使うプロの裏技！

# 魔法のだし

鳥取

料理の基本は言うまでもなく「だし」にあります。でも、プロの料理人のようにはなかなか作れません。たった数分で、誰でも簡単にプロ級のだしが作り出せるとしたら、それはまさに夢のようなお話。「あご入り鰹ふりだし」はそんな魔法のだしなのです。

鳥取県民が選ぶ『とっとり旨いもん100』受賞!!

家庭ではなかなか揃えられない高級素材の本枯れ鰹節をベースに利尻昆布、香信椎茸、割り鯖節に鳥取名産の旨味の強い焼きあごを加えた万能和風だしです。



あごって？

飛魚の事です。西日本では、あごを焼いて乾燥させ様々な料理のダシとして利用されています。頭と内臓をきれいに取り除いた焼きあごはえぐみ、苦味がなく上品ながらも強い旨味が自慢です

飛魚は鳥取県琴浦町の町魚です。



鳥取名産  
あご入り 鰹ふりだし

1袋

30パック入り 1,600円 (税込み)



使い方は簡単！  
パックを煮出すだけ。

鍋や味噌汁はもちろん、ラーメンや雑炊、ピラフなどあらゆる料理に！

お申込みはFAXでどうぞ！ホームページからも  
FAX番号 383-8679 注文できます

道新まきぐち

検索

<https://www.d-maki.com>



FAXでお申し込みの場合下記にご記入下さい。

お名前	お届け・ご来店
ご住所	
注文数	1袋(30パック入り) × 個

★ご来店のお客様は  
もれなく200円引きです★

代金は商品引換え時にお願ひします。

北海道新聞巻口販売所

江別市野幌代々木町66-5

電話 0800-800-7155 FAX 383-8679 FAX送信時の用紙の向きにご注意下さい。

