

だしと料理を楽しむためのだしパック

だし合わせ

2021

OCTOBER

presented by marusaya

特集

「だし合わせ」徹底解剖

「だし合わせ」とは？ / 3つのだし合わせるモノ

キレとビターとコク / だし合わせの使い方レシピ

「だし合わせ」とは？

あなたごのみの
だしをみつける
ことです。



 だし屋のマルサヤ



「だし合わせ」徹底解剖

「だし合わせ」 とは？

だし屋のマルサヤが開発した「だし合わせ」シリーズ、一般的なだしパックとはコンセプトが全く異なります。

だしパックの弱点

一般的なだしパックは、それ自体でだし（場合によっては味付けまで）が完成するように設計されています。それ自体は大変便利なことですが、結果として、だしの風味を調整出来ないという弱点もあります。

例えば、「もうちょっとだけ香りを立たせたい」とか「コクを足したい」という時に、一般的なだしパックでは打てる手が何もありません。

入れる量や煮出し時間を変えたところで、それはだしが濃いか薄いかの違いでしかありません。これでは、だしを追究することができません。

「だし合わせ」シリーズの特徴

その点、「だし合わせ」シリーズはパッケージに記載されている“たったひとつの原材料”しか含まれていません。化学調味料は勿論、各種エキスやたんぱく加水分解物、保存料、塩も砂糖も含まれていません。

このため、それ単体での使用は勿論のこと、それぞれをお好みの配合で組合せ、お好みのだしを追究することができるのです。

だしパックなのに、だしにこだわる事ができる。これが「だし合わせ」最大の特徴です。



画像素材 PIXTA



(写真上)「だし合わせ」シリーズ全3種類。左から「キレの鰹荒節」「ビターな宗田節」「コクのサバ節」。それぞれ名前にもなっている原材料しか含まれていないため、それ単体での使用は勿論、それぞれをお好みの配合に組合せることで、自分好みのだしも追及することができる。

(写真左) 一般的なだしパックは、それ自体で味が完成されているため、風味の調節が出来ないという弱点がある。

「だし合わせ」徹底解剖

3つのだし 合わせるモノ

だし合わせる3つのモノを知ること、このだしパックで何が出来るかを知ることができます。

だしとだし

先に説明しました通り、「だし合わせ」シリーズはパッケージごとにたった一つの原材料のみ使用しております。このため、その組合せ方（つまりどのだしとどのだしを合わせるか）によって、風味が大きく変わります。鰹荒節・宗田節・サバ節を同じ数だけ入れる基本のレシピから、鰹荒節を2ケに宗田節1ケを合

わせる香りのレシピ、サバ節2ケに宗田節1ケを合わせるコクのレシピなど、実に様々な風味を作ることができます。

だしと素材

お料理に使う素材によってどんなだしを合わせるのが良いでしょうか？
素材の味を楽しみたいのなら、鰹荒節を中心にサッパリとしただしを。素材に負けない魚介感

を出したいのなら、宗田節やサバ節を中心にしっかりとしただしを。ケースに合わせて色々とチャレンジしてみましょう。

だしとわたし

味の決め手は、最終的には食べる人自身です。
出来上がった味が自分の好みに合わなければ、何の意味もありません。だからこそ、わたし自身にだしを合わせましょう。



(写真上) 素材によってどんなだしを合わせるかによって、最終的なお料理の仕上がりも変わってきます。

(写真右) 人の好みは人それぞれ。どんなだしがわたし自身に合っているか、それを見極めるためにも、色々なパターンでだし合わせてみましょう。



「だし合わせ」徹底解剖

キレとビター とコク

「だし合わせ」シリーズの基本となる3種類の特徴を把握して、自由にだし合わせを試みましょう。



キレの鰹荒節

原料は鰹荒節のみ。

カツオのスッキリとしたキレのあるだしが特徴。だしの香りを立たせたい時や、風味のキレを出したい時にオススメ。



ビターな宗田節

原料は宗田節のみ。

ビターに香るソウダカツオの魚介感が特徴。他のだしと合わせることで、ほどよい魚介感のアクセントをプラス。



コクのサバ節

原料はサバ節のみ。

甘さにも似たサバ由来のコクのある風味が特徴。だしにふくよかさを加えるとともに、風味の輪郭をまるやかに。

共通点

全て10g入りのだしパックが6ヶ入っています。これは、3個ずつ(30g分)使用して5%の濃度のだしが3~4人分出来上がることを想定して設計しております。

やってみよう

だし合わせの 使い方レシピ

ご紹介するレシピはあくまでオススメです。お好みに応じて自由にアレンジしてみましょう。

- 1 選んで
- 2 煮たら
- 3 完成



レシピの詳細

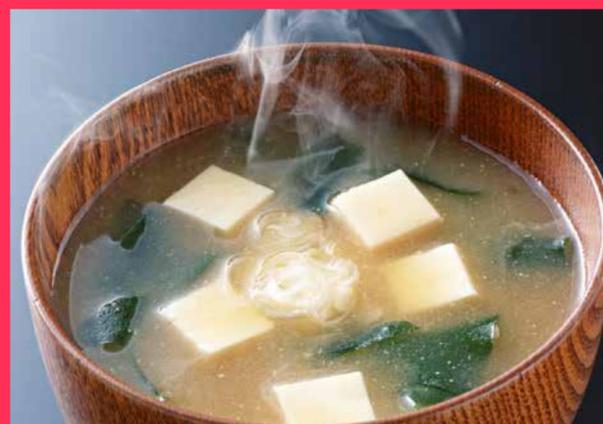
だし合わせの使い方はいたって簡単です。基本的な使い方を覚えて、色々な形にアレンジしてみてください。

①まずはお好きなパックを3つ選びます。はじめての場合は鰹荒節、宗田節、サバ節をそれぞれ1つずつがオススメです。

②次に、お湯を800cc準備します。温まりましたら、先ほど選んだパック3つをいれ、沸騰させない程度の火加減で10分ほど煮出します。

③最後に、パックを取り出してだし取り終了です。様々なお料理にご活用くださいませ。

(写真下) 鰹荒節、宗田節、サバ節を1:1:1で組合せると、万能タイプのだしに。まるやかな風味で、お味噌汁などの普段使いにも最適。



ご注文はコチラ

だし屋のマルサヤ 楽天市場店

<https://www.rakuten.co.jp/marusaya/>



株式会社マルサヤ

〒143-0013 東京都大田区大森南 1-9-7

TEL 03-3742-2266 / FAX 03-3742-0383

MAIL marusaya@katuobusi.com

WEB <https://www.marusaya.co.jp>