

わしよく ひ いい にほんしょく  
きょうは「和食の日」←11月24日



「だし」ってな～に!



# いろいろな「だし」

みなさん、「だし」とはなにかしていますか? 「だし」とは、「こんぶ」や「かつおぶし」などの「うまみ」がとけだした「しる」のことです。おいしい「おみそしる」や「にもの」には、この「だし」がつかわれています。

## こんぶ

「こんぶ」とは、うみにはえている「かいそう」です。かわかしたものをにて「だし」をとります。



## かつおぶし

「かつおぶし」とは、おさかなの「かつお」をにて、火でかわかし、ほしてかたくしたものです。うすくけずって「だし」をとります。



## にぼし

「にぼし」とは、ちいसानな「いわし」など、こざかなをにて、かんそうさせたものです。



### \*きょうの だし\*

「鮭の米粉揚げ みそだれ」・・・みそだれに「かつお節の粉」  
「おひたし」・・・「かつおだし醤油」で和えて、「削り節」をまぶしました。  
「さつま汁」・・・「昆布」と「かつお節」の合わせだし。  
2種類のだしを合わせると、うま味が何倍にも増えます。

2階サンプルケースコーナーで、「こんぶ、かつおぶし、にぼし」がみられます。