

だし司 浜喜の浜日和(はまびより)は 簡単・便利・スピーディーにお出汁がとれる

【食べるだし】です。

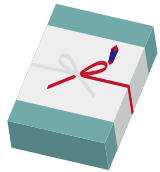
用途は無限大。工夫次第でご自由に、あらゆる用途にお使い頂けます。従来のだしとしてもご使用できますが、お料理にさっと混ぜて調理し、そのまま食べることも出来ます。

もちろん水だしも
取れます!



細かく裁断していますので、だしがらを捨ててしまう従来のやり方ではなく、だしを取った後そのままお料理と一緒に食べることができます。かつお節、昆布、いりこの健康成分をまるごと体に取り入れることができます。《汁物や炊き込みご飯へは直接本品を振り入れてもお使いいただけます。》

浜日和は
3種類ございます



※専用の化粧箱がございますので、ご贈答用にもお使い頂けます。(イラストはイメージです。)



浜日和 かつおぶし

(枯れ本節・荒本節・利尻昆布・真昆布入り)

1袋1回分10g入り



浜日和 こんぶ

(利尻昆布・真昆布入り)

1袋1回分10g入り



浜日和 いりこ

(いわし煮干し・利尻昆布・真昆布入り)

1袋1回分10g入り

だしの取り方

【おだしを取る方法】

どの浜日和も、水500ccに対し浜日和1袋の割合で火にかけます。沸騰直前で火を止めます。こしても、こさなくてもOK!お好みでご使用下さい。

【水だしを取る方法】

水500ccに対し浜日和1袋の割合で容器に入れ、冷蔵庫で6時間～1晩ほど置くとだしが取れます。常備のだしとしてそのまま冷蔵庫で2日間ほど持ちます。こしても、こさなくてもOK!お好みでご使用下さい。

【熱湯でおだしを取る方法】

熱湯500ccに対し浜日和1袋を入れて5分ほど置くとだしが取れます。こす、こさないはお好みですが、内容物が十分に柔らかくならない場合は、こすのがおすすめです。

簡単レシピ

超簡単!

【浜日和 こんぶ】を使って

おいしい炊き込みごはん

炊飯器に、浜日和こんぶ+ドライマト+うすくち醤油、塩を入れて炊くだけです。分量はお好みでOK!

ドライマトはだし司 浜喜でも取り扱っております。



超簡単!

【浜日和 いりこ】を使って

おいしい炊き込みごはん

鶏もも肉1枚(そのまま)、お好みの量の酒、醤油、塩、細切り生姜と米2合を混ぜて、浜日和いりこの水だしを目盛りまで入れて炊きます♪



お電話での
お問い合わせは



029-225-7454

お気軽にご連絡くださいませ

だし司 浜喜(水戸市公設地方卸売市場内)

〒310-0004 茨城県水戸市青柳町4566

営業/月～土(水曜不定休) 店舗営業/午前4:30～午前10:30 お電話/午前4:30～午後2:00