

北海道産  
真昆布使用

お吸い物  
みそ汁、うどん、  
ごはん、冷奴に

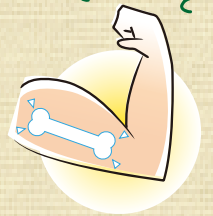
## 特 徴

- ・絡まりにくい
- ・小分けし易い
- ・少量でボリューム感

# とろ〜り昆布

とろろ昆布の味わいをそのままに  
薄く短い糸状に削りました。  
使いやすく、  
トッピングやダシ取りなど  
様々な料理の場面で使えます。

カルシウムと  
食物繊維が  
豊富な昆布を  
手軽に♪



フタバコード 1162  
商 品 名 とろ〜り昆布  
原 材 料 名 昆布(国産)  
規 格 100g×16袋/ケース  
賞 味 期 限 製造日より1年  
J A N コード 4960002022188

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
10.8g	3.4g	0.2g	68.3g	17.3g	144kcal	5.1g	2000mg

(当社分析値)

お問い合わせ先

簡単に取り出せて  
サツと使える。



# 釜玉うどん とろとろ



●材料2人前/ **とろ〜り昆布** 5g、卵黄2個分、うどん2玉、小ねぎ(小口切り)・生姜(千切り)・薄口醤油適量

●作り方①沸騰した湯でうどんを茹でて、水気をきり器に盛る。  
②**とろ〜り昆布**と卵黄をのせて、小ねぎと生姜を散らし、薄口醤油をかける。

# 大根のとろ〜り 昆布のせ



●材料2人前/ 水570ml、**とろ〜り昆布** 1.5g、生姜(千切り)・水溶き片栗粉適量、**とろ〜り昆布** 1.5g、かに風味かまぼこ10g、

●作り方①大根は面取りをして竹串がスツと刺さる程度まで下茹でをする。②鍋に**とろ〜り昆布**と水、①の大根を入れて煮立ったら弱火にし、落とし蓋をして15分程煮る。③火を止めて一度冷まし、味を含ませる。④冷めきったら再度火にかけ、5分程煮て大根を取り出す。⑤④の煮汁に**とろ〜り昆布**とかに風味かまぼこを加え、水溶き片栗粉でトロミをつける。⑥器に大根を盛り、⑤の餡をかけて生姜を添える。

# とろ〜り昆布の旨味たっぷり 鱈の酒蒸し



●材料2人前/ 鱈切り身2切、しめじ30g、人参15g、酒30ml、**とろ〜り昆布** 2g、ぽん酢適量

●作り方①鱈は塩(分量外)を少々振り、しばらくおいて臭みを取る。②しめじは根元を切り小房に分け、人参は花形に飾り切りにする。③器に①の鱈、②のしめじと人参を添えて酒を振り、蒸気の上になった蒸し器に入れる。④鱈に火が通ったら取り出し器に盛り付け、**とろ〜り昆布**を添えて、ぽん酢をかける。

# 絶品!! 昆布×揚げ



●材料2人前/ 鶏胸肉(そぎ切り)120g、塩2g、酒5ml、**とろ〜り昆布** 3g、天ぷらの衣、油(適量)レモン適宜

●作り方①鶏肉は塩と酒で下味をつけておく。②①に**とろ〜り昆布**を全体にまぶして馴染ませる。③天ぷらの衣に②をくぐらせ、熱した油でキツネ色になるまで揚げる。④しし唐など好みの天ぷらを添えてレモンを添える。

# ネギとろ〜り丼



●材料2人前/ まぐろたたき120g、ごはん2膳、**とろ〜り昆布** 3g、小ねぎ(小口切り)適量

●作り方①丼にご飯を盛り、**とろ〜り昆布**を散らす。②まぐろたたきを盛り、小ねぎを添える。

# とろ〜り昆布添え 甘エビの



●材料2人前/ 甘エビ10尾、**とろ〜り昆布** 1g、酒5ml、薄口醤油5ml

●作り方①甘エビは殻をむき、酒と薄口醤油で下味をつける。②器に①を盛り付けて、**とろ〜り昆布**を添える。