



甘味の
コク味の

フタバの

に鰹の旨味をバランス良く

プラスした【鯖】と【鰹】の混合だし!

弊社独自のエキスコーティング製法で
旨味をパワーアップ!



KOKORODUKUSI

エキス



鰹の粒に
エキスを
コーティング
しました。

削り節に比べ
5倍のダシが取れる
パワフルダシパック。



和食料理全般に。
鍋物など
麺類のつゆや煮物、



フタバコード 6187
商品名 ころろづくし

ダシのとり方

1パック(中袋)50gを、用途により5.4リットル(3升)~9リットル(5升)の沸騰したお湯の中に入れ、10~15分間中火で煮出し

規 格 (50g×5パック)×24袋
原 材 料 名 さば節(国内製造)、かつお節、そうだかつお節、たん白加水分解物、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏を含む)

賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002010963

商品についてのお問い合わせは



ダシを科学する
株式会社 フタバ

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
TEL.0120-979-072(営業部)
<http://www.futaba-com.co.jp>

鍋焼きうどん



<材料_2人前>	
ダシ汁……………1000ml	うどん……………2玉
こころづくし……………1パック	かまぼこ……………4切れ
水……………5.4L	えび天ぷら……………2本
昆布……………15g	卵……………2個
薄口醤油……………40ml	長ねぎ……………40g
味りん……………20ml	ほうれん草……………40g
塩……………5g	椎茸……………2枚

①鍋に水と昆布を入れて中火弱にかけ、沸騰直前で昆布を取り出す。沸騰したらこころづくしを1パック入れ、10分煮出して取り出す。②別の鍋に①のダシ汁を入れ、薄口醤油、味りん、塩を加える。③長ねぎは斜めに切り、サッと茹でたほうれん草は4cm長さに切る。椎茸は軸を取り、飾り包丁を入れる。④土鍋にうどんを入れ、②のつゆを注いでえび天ぷら、かまぼこと③の具材を盛り付け、卵を落として火にかける。

豚の角煮



<材料_4人前>	
ダシ汁……………1200ml	生姜……………1片
こころづくし……………1パック	長ねぎ青い部分……………1本分
水……………3.6L	濃口醤油……………80ml
豚バラブロック……………600g	砂糖……………20g
	酒……………200ml

①沸騰した3.6Lの湯にこころづくしを1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②フライパンに多めの油(分量外)を熱し、豚バラブロックを両面焼く。③鍋に下茹で用の水(分量外)を入れ、②と長ねぎの青い部分、生姜の薄切りを半量入れて1時間下茹でをする。ザルに上げて水気をきる。④鍋に①のダシ汁と③の豚肉、残りの生姜のスライスを入れて火にかける。酒、砂糖、濃口醤油を加えて落とし蓋をして弱火で1時間～1時間半じっくりと煮る。

牛すじクッパ



<材料_4人前>		豆もやし……………100g	
ダシ汁……………2500ml	こころづくし……………1パック	長ねぎ……………1/2本	ニラ……………30g
水……………3.6L	牛すじ……………400g	卵……………2個	にんにく……………1片
長ねぎ青い部分……………1本分	生姜……………1片	濃口醤油……………15ml	塩……………適量
乾燥スライス椎茸……………8枚	戻し汁……………100ml	コショウ……………適量	糸唐辛子……………適量
(下味)		(辛味ペースト)	
ごま油……………15g	濃口醤油……………15ml	ごま油……………適量	すりごま……………15g
すりおろしにんにく……………1片	すりおろしにんにく……………1片	粉赤唐辛子……………10g	砂糖……………3g
白ごま……………適宜		すりおろしにんにく……………1片	

①沸騰した3.6Lの湯にこころづくしを1パックを入れ、中火で10分煮出して取り出す。②乾燥椎茸は水で戻しておく。③鍋にだし汁と椎茸の戻し汁、長ねぎの青い部分、薄切りにした生姜と牛すじを入れて1時間半煮込み、牛すじを取り出して(下味)の材料につける。④フライパンに(辛味ペースト)の材料を入れ、弱火でじっくりと混ぜ、ペースト状になったら火を止める。⑤戻した椎茸とニラ、にんにくはみじん切りにする。鍋にごま油とにんにくを熱し、香りが立ったら椎茸を加えて炒める。辛味ペーストを加えて炒めたら②のスープを入れる。⑥一煮立ちしたら牛すじと豆もやし、斜め切りした長ねぎを加え、濃口醤油を加えて塩、コショウで味を調える。溶き卵を流し入れ、ニラを加え、卵がふわっと固まったら火を止めて器に盛り付けて糸唐辛子を添える。

冷汁



<材料_4人前>		きゅうり……………1本	
ダシ汁……………800ml	こころづくし……………1パック	みょうが……………2本	大葉……………2枚
水……………3.6L	味噌……………70g	ごま……………適宜	
絹ごし豆腐……………1丁			

①沸騰した3.6Lの湯にこころづくしを1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②きゅうりは小口切りにし、みょうがと大葉は千切りにする。③鍋に①のダシ汁と味噌を溶き入れて冷蔵庫で冷やす。④冷えた③にきゅうりとみょうがを入れ、水気をきった豆腐を加えて崩し、ごまをふる。⑤椀に盛り付け、大葉を添える。

「こころづくし」を使ってダシのコク・旨味を活かしたレシピをご紹介します。