



※金額表示は税抜き価格です。

新発売！だし屋の無添加万能だし



元祖だし屋が考えた無添加の味付きだしパックです！



- 旨味を引き出す「かつお厚削り」と香りを引き出す「かつお薄削り」を細かく砕き、かつお節の美味しさをティーパックに閉じ込めました
- 味付きなのでうどんやそばのかけつゆ、煮物などいろいろなお料理にご利用いただけます
- 7種類の国産だし（かつお節、飛魚煮干し、いわし煮干し、さば節、宗田かつお節、昆布、椎茸）素材をバランス良く配合。出汁の風味と香りをお楽しみください！



混載3ケースより送料無料

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
だしの万能だし	550円	8g × 10	1年	10入 × 4合	4904825109619

＜有機豆板醤だけで作る大豆ミートの本格麻婆豆腐＞



材料(2人前)

- 絹ごし豆腐(1.5cm角) 300g
- 大豆ミート(乾) 20g
- 長ネギ(みじん) 15g
- にんにく(チューブ) 3g
- しょうが(チューブ) 3g
- 有機豆板醤 50g
- 片栗粉(10gの水で溶く) 3g
- 有機ごま油 5g
- 水 200ml

調理時間：10分



準備

- 豆腐は1.5cm角に切ります。
- 大豆ミートはお湯で戻してよく絞ります。水戻し不要の場合は60g用意。
- 長ネギはみじん切りにします。

作り方

- フライパンに油をひき、にんにく・しょうが・長ネギを香りが立つまで炒めます。
- ①に有機豆板醤と大豆ミートを入れ、色づくまで炒めます。
- 水を加え、ひと煮立ちしたら豆腐を入れ中心部に火が入るまで少し煮ます。
- 火加減を弱め水溶性片栗粉を回し入れて豆腐が崩れないようにゆっくりと混ぜ、とろみが付いたら火を止めて完成です。

＜有機ラーチャオ醬で作る簡単・時短 本格エビチリ＞



材料(2人前)

- 海老(殻むき/背ワタ下処理済) 200g
- にんにく(チューブ) 10g
- しょうが(チューブ) 10g
- ねぎ(みじん切り) 50g
- 有機ラーチャオ醬 3g
- 有機トマトケチャップ 45g
- 有機酢 3g
- 有機砂糖 3g
- 有機ごま油

調理時間：10分



準備

- ねぎはみじん切りにします。
- ④は混ぜ合わせておきます。

作り方

- フライパンに油をひき、海老を入れ、中火で両面を白っぽくなるまで焼き、いったん取り出します。
- にんにく、しょうがを中火で炒め香りが立ってきたらねぎを入れ軽く炒めます。
- ④を加えてひと煮立させ、①を戻し入れて絡めたら完成です。

商品名	価格	内容量	賞味	入数	JAN
有機豆板醤	700円	180g	2年	12	4560342332338
有機ラーチャオ醬	760円	180g	3年	12	4560342332352

バックヤードから

焼き芋、あられ、みたらし団子…。これらは今から100年前、日本の近代化を支えた工場働く女工たちのおやつです。厳しい管理下に置かれた女工たちにとって、自ら購入して食べるおやつは、単なる娯楽を超えて、生きる喜びとささやかな抵抗の意味合いを持っていました。その一方、肉体労働に従事していた男たちの拠り所となったのは、一膳飯屋です。看板メニューは肉豆腐。大きな丼に盛られたご飯、味噌汁と一緒に十銭で提供されました。一膳飯屋は、1杯限りの盛り切り飯を食べさせることを語源とし、行人人や官吏社員、旅人たちからも重宝されていました。戦時中には「外食券食堂」として、食券を持参した人のみが利用できる指定食堂となり、その後、簡易食堂、大衆食堂などと名称を変えていきました。一膳飯屋にルーツを持つ食堂として、1915年(大正4年)創業の長野屋があります。新宿駅東南口の目の前で、最新鋭の華やかなビルに囲まれながら、この店だけタイムスリップしたかのようひっそりと佇み、いまでも人々の胃袋とところをあたため続けています。