

◎だし汁の作り方…

材料(作りやすい分量)	
削り節	20~30g
水	1.8L

- ①水を沸騰させ、火を止めてから削り節を加える。
そのままゆっくりと削り節がひたるのを待つ。
- ②削り節が完全にひたったら、軽くひと混ぜし、そのまま20~30秒おく。
- ③ガーゼなどを敷いたザルでこして、削り節に残っただし汁をしぼる。

◎八方だしの作り方…

材料(作りやすい分量)	
だし汁	6・1/2カップ
砂糖	大さじ3
塩	小さじ1
薄口しょう油	1/4カップ

- ①鍋にだし汁を入れて火にかけ、砂糖、塩、薄口しょうゆの順に加えてしっかり溶かす。
- ②ひと煮立ちしたらすぐ火を止める。
※ぐらぐら沸騰させないのがコツ！

◎下ゆで用八方だしの作り方…

八方だし	200ml
だし汁	100ml

下ゆでには八方だしとだし汁を2:1の割合であわせて使います。

★★★保存方法★★★

すぐに冷やし、清潔なペットボトルなどに移してなるべく早く冷蔵庫へ。2~3日は日持ちしますが、だんだん香りや風味が飛んでしまうので、早めに使いきりましょう。