

☆旨味だし系食品が勢揃い!!



♪卵と一緒に溶いて焼くだけ!!



♪このびんに普段のしょうゆを入れれば『だし醤油』に。



♪ティーバッグでお手軽に。



♪何と、お茶漬けも!!



♪お湯を注いでお味噌汁。

今、世界で注目を集める和食の『旨味』、それらの元になるのが『出汁(だし)』。

高知県の旨味の代表選手『宗田節』 - 宗田(そうだ)鯉の節からとれる凝縮感の

高い出汁は、様々な土佐の料理の味のベースとなります。♪『ショップ風良里』で各種商品販売中だよ!!

猫のしっぽ 旨味。本文記事のとおり、お土産の『ショップ風良里』には出汁系の食品、調味料を豊富に品揃え。本号でのご紹介は宗田節(県西部特産の小ぶりの鯉)のもの中心だが、この他にも本鯉の削り節や、その元となる本枯節(カチカチの硬い節)もそれを削る『削り器』もありますよ。私風猫子も料理をする際出汁をとるが、その方法は『水出し』。鍋に水を張り、削り節をぐわしつ!! と一掴み放り込み 30 分位常温で放置。後は節を揚げて濾せば旨い出汁の出来上がりだよ。風猫子