

# おだし通信

だしのある生活



第9号

2023年2月24日(ふしのひ)

発行: にんべんだしアンバサダー  
おだし通信  
第9号制作メンバー



Instagram  
公式アカウント



公式サイトページ

おだしのうま味が加わることで、甘酒の甘味が増して美味しい♪

『ワイン×かつお節のマリアージュ♡』  
芳醇な香りとうま味がたまらない！  
カップに残ったかつお節は、最後に食べましょう！



おだし × ○○ /

## 検証してみた!



牛乳の甘みとコクに  
かつお節のうま味が  
相性バッチリ!



コクとうま味がひき  
たって、スープのよう  
な味わいに。

ごぼうの香りに負  
けない荒節のおだ  
しを合わせるのが  
ポイント!

器の中で花が開き  
ふわり桜の香りが  
します!



POINT!

かつお節を入れた  
ままうま味を抽出  
させながら味の  
変化を楽しもう!



市販されているペッ  
トボトルのミルクティ  
ーがおすすめ。



ドリンク	だし	作り方	評価
 <b>牛乳</b> <i>おすすめ!</i>	× 本 枯	温かい牛乳:温かいおだし=1:1	
 <b>アーモンド ミルク</b>	× 本 枯	温かいアーモンドミルク:温かいおだし=1:1	
 <b>ごぼう茶</b>	× 荒 節	濃いめの温かいおだしにごぼう茶の ティーパックを入れて煮出す	
 <b>小豆茶</b>	× 本 枯	温かい小豆茶:温かいおだし=1:1	
 <b>桜の塩漬け</b>	× 本 枯	温かいおだしに桜の塩漬けを1つ	
 <b>梅干し</b> <i>おすすめ!</i>	× 本 枯	温かいおだしに梅干しを1つ 梅干しをつぶすのがおすすめ。	
 <b>チョコ</b>	× 荒 節	①板チョコ50gをレンジで溶かす。 ②本枯鰹節3gを入れて練る。 ③牛乳約50mlを入れて、人肌程度にレンジ で再加熱して完成。	
 <b>ココア</b>	× 荒 節	①熱いおだし150mlにココア25gを入れ よくかき混ぜる ②最後に花かつおを入れる	
 <b>甘酒</b>	× 荒 節	①市販の甘酒に花かつおを一握り入れる。 ②人肌程度にレンジで加熱して完成。	
 <b>ロイヤル ミルクティー</b>	× 本 枯	①ロイヤルミルクティーとかつお節を耐熱容 器に入れレンジで80℃~90℃まで加熱。 ② 耐熱ガラスやカップに注ぎ、"追いがつお"	
 <b>ホットワイン</b> <i>おすすめ!</i>	× 荒 節	赤ワイン300ml、はちみつ小さじ1、荒節5gを お鍋に入れ中火にかけ、沸騰直前で火を止める ポイント ..... ワインは沸騰させない。かつお節を入れたま まうま味を抽出する。	

どれも 温/冷 両方試しましたが、おだしには  
温かい組み合わせが向いていることが分かりました!



# 日本橋だし場はなれに行ってみた!



にんべんが三百二十余年にわたって培ってきた  
"鯉節" "だしのうま味"を活かした料理の数々を提供する  
レストラン「日本橋だし場 はなれ」。



日本橋だし場 はなれの【まだ知らない】魅力をアンバサダーがレポートします!



今回、北海道から初参加です!私がオススメしたいお料理は  
とろみ具合が絶妙な『だしカレーうどん』  
たくさん盛り付けられた白髪ネギとパリパリの油揚げ、柔らか  
いうどんをとろみの効いたつゆにしっかりと混ぜ合わせていただきます。つゆに  
絡めても油揚げはまだパリパリとしていて驚き!白髪ネギと油揚げがつゆによ  
く絡んで美味しい。うどんを低糖質麺に  
替えてくれるサービスもあって嬉しい♪



かつお節だしの  
奥深さ!

しろりんさん

プチ  
情報

卓上のかつお節は  
かけ放題!



卓上のかつお節は、かつお節好きな私には夢のようなサービス!  
これまでは1人ではなれに行けて御膳を食べ  
ることが多かったのですが、今回は8名で行ったの  
でいろんな料理を食べることができました。単品  
メニューは料理ひとつひとつのボリュームが多い  
ので、数人でシェアするのに最適!という新しい  
発見がありました。

夢  
Good!  
実現!



りかさん



箸袋は  
4つ折りにすると  
箸置きになる

プチ  
情報

驚いたのは、その日に削られたかつお節  
が各テーブルに「追い鯉」用として置いて  
あること!大好きなかつお節をたっぷりか  
けられて幸せでした♡

「追い鯉」したおかか衣の唐  
揚げと季節のだし炊き込み  
ご飯はかつお節のうま味と香  
りが増して美味しかったで  
す!おかわりできるので、是  
非いろいろなお料理に合わ  
せてみて!



かずこさん



カンパニー!!



“のれん”をくぐると内装は、和モダンで落ち  
着いた雰囲気。毎朝引  
く本枯鯉節のおだしは、  
贅沢な黄金の和製プ  
イオンです。メニューは  
コース・セット・アラカル  
トとシーンにあわせて選  
べるのもうれしい。

ス  
フレ  
オム  
レツ!



yuamarinさん

## ツウのみぞ知る情報 Good information

感動したのは、特製の“かつお塩”!日本橋本店でその日に削  
ったかつお節粉を使っているからかつお節の風味が口いっぱ  
いに広がります。

単品としては販売していないの  
で唐揚げやミックスマツを注文  
すると味わうことができます。是非  
食べてほしい!



※日本橋本店では瓶詰めされて、保存できる「かつお塩」も販売しています。

特に注目は、鉄鍋ごとオープンに入れ、焼いて提供してくれる  
熱々ふわふわ『スフレオムレツ』。  
スイーツのスフレチーズケーキを思わせるビジュアルに、  
粋な演出が楽しめます。バターの香りからフレンチをイ  
メージしますが、別添えの“黄金のだし銀飴”をかけ口に  
運べば、一気に和の世界へと五感をくすぐられる逸品。  
これぞだしのうま味を生かした“古典技”と新たな魅力の  
“はなれ技”。



## 日本橋だし場 はなれの調理スタッフ山下さんに、 だしアンバサダーが質問!

アンバサダー  
山下さん

「はなれの人気メニューは?」  
「御膳以外だと、長いフライが人気ですね。  
あと、パンナコッタはリピーターが多いです。  
和三盆を使って、厨房で蒸しあげている自信作です。  
もともと単品ではなかったのですが、  
お客様の声が多く定番メニュー化しました!」

アンバサダー  
山下さん  
アンバサダー同  
山下さん  
アンバサダー  
山下さん  
アンバサダー同

「1日どれくらいのだしをひくんですか?」  
「多い時は1日120リットルひくときもあります。」  
「ええええ!120リットル...?!」  
「本枯鯉節3.6キロなので、ちょっと気が引けるくらいです(笑)」  
「だしがらは捨てちゃうんですか...? (「もったいない!」の目)」  
「だしがらで二番だしをひいて、味噌汁に使っていますよ。」  
ホッ... (安心)



日本橋だし場 はなれ

店舗情報は  
こちらから  
チェック!

