

風味
際立つ



こぼしん
甲南堂
OSAKA

大阪創業
50年

卵かけ
ごはんの
だし

美万
味能



濃縮

かつおエキス
昆布エキス
チキンエキス
肉エキス
椎茸エキス
野菜エキス

色々なお料理にも使える万能だし
卵かけごはんのだし お料理レシピ

出汁巻玉子

玉子M寸 2ヶ
卵かけごはんのだし 5cc



唐揚

鶏もも肉 150g
にんにく 1g
卵かけごはんのだし 15g
片栗粉 20g



卵かけご飯

白米 茶碗1杯
玉子M寸 1ヶ
卵かけごはんのだし 10cc
薬味ネギ 少々
お好みでゴマ油少量



ちゃんこ鍋

水・・・1ℓ
卵かけごはんのだし 70
～100cc



和風だし焼きそば

キャベツ 適量
豚バラ肉 2枚
ソバ玉 1玉
卵かけごはんのだしを
大さじ1杯。素早く炒める。



炊き込みごはん

米 1合
卵かけごはんのだし
15～20cc



つくねの和風あんかけ

つくね 適量 水 500cc
卵かけごはんのだし
20～30cc
水溶き片栗粉



太ネギの豚バラ巻

太ネギ 適宜 / 豚バラ肉 適宜
カットした太ネギに豚バラ肉
を巻く、3ヶで卵かけごはん
のだし小さじ1杯をタレとし
て



山芋おろし

山芋 100g
卵かけごはんのだし 5cc
薬味ネギ 適量
青のり 適量 or きざみのり



150ml

6種類のエキスが旨味や風味に奥行きをもたせ、料理に深みを引き立たせてくれます。当店自慢のオリジナル「卵かけごはんのだし」です。濃縮の液体ですので、使いやすくお好みの味をお楽しみいただけます。また色々な料理にも「だし」としてお使いいただけます。



【販売価格】 1本/ (税込価格)

【販売店】

あなたのお店のコンサルタント



甲南食品産業株式会社

〒547-0002 大阪市平野区加美東2丁目3番19号

☎06-6793-2200(代)

FAX.06-6792-8695

https://e-kounan.co.jp



甲南食品