

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-konan.co.jp>



甲南食品