

川本昆布食品株式会社



家庭で簡単にプロの味も時代に逆行するだけ。を再現。昆布やかつお節などの粉末が入った袋化に対応しよう。手軽にお湯に入れて煮出すだけで本格的な和風だしが取れる。「おいしいみそ汁ができた」「子どもに『料理がうまくなったね』と喜ばれた」。昨年11月の発売以来、通信販売を中心に人気を呼んでいる。

「昆布やかつお節、煮干しでだしを取らない世代が増えている」。吉阪賢治常務(38)は日本の貴重な食文化が薄らいでいくことに危機感を持っていた。「『昆布でだしを取るのが一番』と訴えて

黄金のだし

川本昆布食品 (敦賀市)

家庭で本格的和風の味

そうと調味料を入れていなかったが、「味付けしなかつた方が主婦に喜ばれる」との女性社員の声を受け、塩や砂糖を加え調整は水加減だけで済み、手間が省けると好評だ。先日、購入者から「袋を開



本格的な和風だしが取れる「黄金のだし」

みそ汁やお吸い物のほかに料理屋のにおいがかませ、飯、ふりかけ、漬物など使い道は多種多様。昨年末には、お節料を模索した努力が報われた瞬間だった。【価格は25袋入りで1050円。問い合わせは敦賀市鳩原、川本昆布食品 0120(22)4761】