

Dried Vegetable Bouillon

九州の 隠れだし



あらゆる料理の 普段づかいの隠し味

雄大な自然に恵まれる九州地方。

その大地で育った9種の乾燥野菜をベースに、独自の配合でブレンドした万能野菜だしです。

動物性原料を使わない「九州の隠れだし Q」は、普段の料理にやさしい深みを与える野菜だしとして、さまざまな料理にお使いいただけます。

九州の隠れだし「Q」とは？

※使用している野菜は全て九州産野菜の**九**、奥深い味わいを出すために9種類の野菜を使用してることの**九**、料理の質 (quality) を上げる**Q**、3つの「きゅう」をアルファベット1文字の「Q」で表現しました。「隠れだし」には使う食材の良さを引き出し、料理の縁の下の力持ちになりたいという思いが込められています。



野菜だしパック

内容量
7g
×10包

美味しい野菜だしの使い方

簡単

お湯に入れるだけ

鍋にお湯をわかし、7分煮出します。
取り出す時にやさしく絞ると
余すところなくおいしさを引き出せます。

だしとして | 味噌汁やしゃぶしゃぶ、スープへ

おいしい目安：だしパック1包につき水 500ml

便利

乾燥野菜具材として

パックをやぶり、ハンバーグや
つみれ、スープの具材として
使うことも可能です。

調味料として | カレーや具入り味噌汁、
チキンライス等の具としても

おいしい目安：スープ2杯につきだしパック1包

玉ねぎ・キャベツ・にんじん
しいたけ・セロリ・にんにく
ごぼう・ブロッコリー・しょうが

Onions, Cabbage, Carrots,
Shiitake mushrooms, Celery, Garlic,
Burdock, Broccoli, Ginger

How to use Dried Vegetable Bouillon

For a secret ingredient in every dish

Boil water in a pot and boil for 7 minutes. when taking out
If you squeeze it gently, you can bring out all the flavor.

For a dried vegetable ingredient

Break the pack and use it as an ingredient in hamburgers,
and soups.



*動物性原料・うま味調味料・甘味料・着色料・保存料は使用していません

簡単!おいしい

野菜だしの茶碗蒸し



野菜だしのポトフ

