

HANAKIFUJIN

Pink DASHI



HANAKIFUJIN

Pink DASHI

Brilliant Associates

Recipe 01

ピンクだしフォームの豆腐丼
～ピンクわさび醤油がけ～



〈ピンクだしフォームをつくる〉

5gのゼラチンを120ccのぬるま湯で溶かし、大きじ2杯のピンクだしを加えて泡だてながら冷やす。

Recipe 02

五目ちらし桜のピンクだし
～寒天を添えて～



〈ピンクだしの寒天をつくる〉

寒天をぬるま湯で溶かす。ピンクだしを加え冷蔵庫でよく冷やし型を抜く。

Recipe 03

ピンク華麗スープカプカ



〈ピンク華麗スープをつくる〉

ピンクだし大さじ1、水カップ1、大きじ2のピンク華麗(好みで牛乳大さじ1)を火にかけ温め、白しめじやカリフラワー等をプカプカ浮かべる。

ピンクではじまる料理の新スタイル。
どうぞお楽しみください。

ピンクだしは色々な料理に合わせやすい風味豊かな万能だし。カツオや昆布エキスを活かしただしの旨みが、料理の味を一層深めます。うどんやラーメンなど麺類のつゆに相性がよく、だしの旨みをご堪能いただけます。和食のみならず洋食とも相性が良く、アレンジ次第で様々な料理にご活用いただけます。

* 詳しいレシピはホームページをご覧ください。

〈ピンクだしのお問い合わせ・ご購入〉

Brilliant Associates

ブリリアントアソシエイツ株式会社

〒680-8601 鳥取市今町2-151 鳥取大丸 B1

TEL. 0857-32-6030 <http://www.hanakifujin.com>