

どのだしが お好みですか？

【カツオのだしの特徴】

うま味成分：イノシン酸



カツオのだしの特徴は、**鼻に抜けるような上品な香り**です。
特に荒節〔あらぶし〕を削ったものは、かつおの香りに燻した燻製のような香りも合わさり、とても良い香りがします。
やや酸味のあるさわやかな味がします。
この香りとさわやかさを活かして、お吸い物や茶わん蒸し、だし巻き卵などがおすすめです。

【サバのだしの特徴】

うま味成分：グルタミン酸 ※イノシン酸よりグルタミン酸が多い



サバのだしの特徴は、**甘さを感じるやさしい香りと深みのある濃い味**です。
イワシ(ウルメイワシ)のだしとの相性が良いと言われています。
サバ節に使われるのは、「ごまさば」が一般的です。
この香りと濃い味を活かして、味噌汁をはじめとする汁物や煮物などがおすすめです。

【イワシ(ウルメイワシ)のだしの特徴】

うま味成分：イノシン酸



イワシ(ウルメイワシ)のだしの特徴は、**魚の風味を強く感じる濃厚な味**です。
魚の風味が強いので、だしとしては好みがかかるかもしれません。
この魚の風味を活かして、味噌汁や煮物がおおすすめです。
また、カツオ節やサバ節と組み合わせることで奥行きのあるおいしい合わせだしを取ることができます。