

NEWS RELEASE



定番の和食から世界の料理まで自由自在！ 今話題の万能調味料「白だし」活用術が満載！

「ヤマキの割烹白だしレシピ」9月初旬より発売開始

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は割烹白だしを使ったレシピ本、「ヤマキの割烹白だしレシピ」を9月4日(火)、幻冬舎ルネッサンスより発刊いたします。

ヤマキ株式会社では、当時、東海や九州など特定の地域で愛用されていた「白だし」を、1994年にいち早く全国展開し、「割烹白だし」として発売してまいりました。

近年のだし市場は液体調味料商品の伸びが著しく、中でも「白だし」は、どんな料理にも応用でき、且つ簡単に美味しく仕上がる便利な調味料として、昨今テレビや雑誌によるメディアにも取り上げられ、主婦層を中心に話題を呼んでおります。年々市場は広がりを見せ、10年前は40億円強のマーケット規模だった白だし市場も、近年は70億円に迫る規模にまで拡大しています。

こうした白だし人気の背景を受け、多くの白だしレシピを開発中であるヤマキ監修のもと、「割烹白だし」の基本的な使い方から、応用レシピまで、白だしの魅力が満載に詰まったレシピ本を発売するにいたりました。レシピ内には、白だしをフル活用した1週間献立プランや、ヤマキの社内レシピコンテストで社員から投稿されたアイデア料理なども掲載されています。



◇白だしの特徴◇

「白だし」とは、うす口醤油にかつおだしを加えて味を調えた、和風液体調味料です。

既にだしのうま味とお醤油で味が整っているため、水やお湯で薄めるだけで簡単に料理の味付けができ、調理時間の短縮や、味付けの失敗も解消される簡便調味料です。さらに一番の魅力とも言える特長は、料理の仕上がりの美しさです。だしのうま味と仕上がりの上品さから、まるで本格割烹さながらです。

うす色仕立ての調味料「割烹白だし」を使用してつくった料理は、素材の色を生かし彩り鮮やかに仕上がるため、見た目の美しさから、より食欲をそそります。定番の和食に限らず、中華やイタリアン、フレンチなどの洋風料理まで、ジャンルを超えて様々な料理にも幅広く使えるのも白だしの良さです。

日頃から「白だし」を愛用されている方から、まだご使用にならなかったことの無い方まで、本書を通じてヤマキ「割烹白だし」の魅力を感じて頂ければ幸いです。

◇書籍の概要◇

書籍名：『ヤマキの割烹白だしレシピ』

体 裁：新書判／144 ページ (全4色)

価 格：857円 (消費税別)

発売日：2012年9月4日

監 修：ヤマキ 株式会社

発 行：株式会社 幻冬舎ルネッサンス



◇書籍内容のご紹介◇

《レシピ》

【看板メニュー】 うま味たっぷりの白だしで、まるで料亭のような味わいに。

茶碗蒸し／だしかけひつまぶし／鶏ごぼう炊き込みごはん／ほっこりかき玉うどん など

【前菜】 白だしをかけるだけ、混ぜるだけなどの超簡単レシピのご紹介。

野菜のクイックサラダ／きのこの白だしまリネ／アボガドとチーズのカプレーゼ韓国風 など

【椀物】 定番のお吸い物からチャウダーなど世界中のスープレシピをご紹介。

かきの和風チャウダー／しじみのお吸物／冷たい豆乳のスープ／関西風雑煮 など

【焼き物・揚げ物】 隠し味としてではなく、味付けの主演としても白だしは大活躍。

焼きなす／八宝菜／うなぎのチャンプルー／和風煮込みいわしハンバーグ など

【煮物】 素材のうま味を活かす白だしなら、食材の旬をより一層味わうことができます。

かぼちゃの含め煮／なすと豚肉の煮物／ほっこりポトフ／あじのアクアパッツア など

【蒸し物】 白だしを入れて蒸すだけの簡単でヘルシーなレシピをご紹介。

ホタテの白だし蒸し／あさりの酒蒸し／彩りポークロールの簡単レンジ蒸し など

【鍋物】 鍋料理はだしが決め手。白だしは素材のうま味を引き出す名わき役です。

おでん／うどんすき／納豆みそ鍋／温野菜の和フォンデュ など

【お食事】 炊き込みごはんからパスタまで、主食の味付けも白だしにおまかせ。

まぐろの山かけごはん／“宮崎名物”冷や汁／エビときゅうりの白だしそうめん など

【社員おすすめ】 白だしを知り尽くしたヤマキ社員ならではの逸品レシピをご紹介。

社内レシピコンテスト BEST5 》白だしと豆腐のヘルシーホワイトソース など

《コラム》

白だしって何？／割烹白だしってこんなに便利！／割烹白だしの使い方／チョイがけレシピ／1 WEEK 献立表 など

～書籍内容（レシピ）の一例～

シーフードパエリア

50kcal
人気のスペイン料理が、ご家庭でも楽しめます。難しそうなお味付けも、白だしならほっとおいしく決まります。



- フライパンにオリーブ油(大さじ1)を熱し、あさり、輪切りにしたイカ、有頭えびを入れてAを加え、蒸し煮にする。あさりの口が開いたら具と蒸し汁をとり出す。
- 同じフライパンに、にんにく、玉ねぎを入れ、オリーブ油(大さじ2)で炒める。玉ねぎが透き通ったら米を加えて炒める。
- 米がつつやつやしてきたら、①の蒸し汁とBを加え、底からゆっくりとかき混ぜる。

煮立ったらCを並べ入れ、①の具を戻し入れてふたをし、弱火で12～15分、水分がなくなるまで炊く。ふたをとり、強火にして底におこげをつくり、Dを添える。

米	2合	B	水	2カップ
あさり(殻洗したもの)	1杯	白だし	大さじ2	
イカ(胴)	200g	C	パプリカ(赤・黄)	各1個
有頭えび	大さじ4		にんにく(みじん切り)	1片
			ピーマン(1cm幅に切る)	1個
			玉ねぎ(みじん切り)	1個
			オリーブ油	大さじ3
A	白ワイン	50ml	D	すだち(お好み)
	白だし	大さじ1		三つ葉
				適量

椀物

かきの和風チャウダー

517kcal
白だしと牛乳がベストマッチ！
うま味たっぷりの食べやすいスープです。



- かきは塩水でふり洗いし、サッと冷水を通して水切りをする。Aは1cm角、長ねぎは小口切りにする。
- 鍋にかきを入れ、Bをふりかけ、ふたをして中火で2分蒸し煮にし、とり出す。
- にんじんと玉ねぎをバターで炒め、白だしと水を加えて5分煮る。
- ③にじゃがいもを加えてやわらかくなるまで煮る。かき、牛乳、長ねぎを加えて一煮立ちさせ、塩・こしょうで味を調える。

かき	150g	A	玉ねぎ	1/2個
長ねぎ	1本		にんにく	1/2個
じゃがいも	1個		じゃがいも	1個
牛乳	1カップ	B	水	大さじ1
塩・こしょう	各少々		白だし	大さじ1
水	1カップ			
白だし	大さじ1			

ヤマキ社員のおすすめ
はんのり和風でホントに美味しいに仕上がります。薄味はまるでお肉だから、クリームの食感が楽しめます。牛乳の代わりに豆乳を使えば、一層まろやかに。