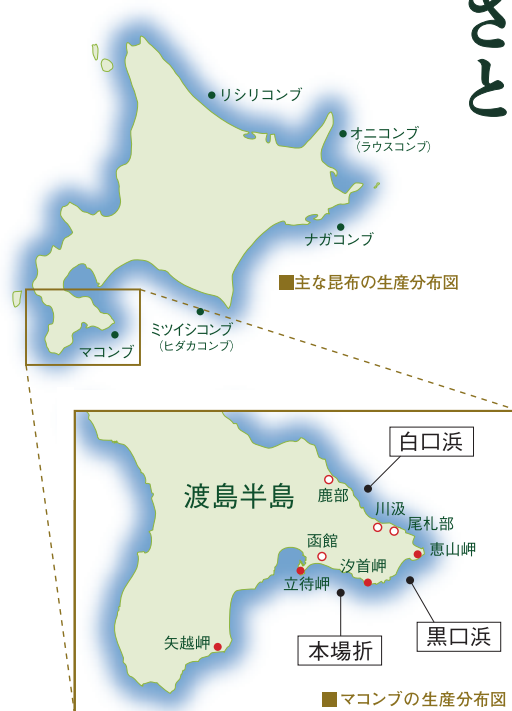


# 「山出し昆布」のふるさと

昆布の名産地といえば北海道。採取地域によって種類・品質の異なる昆布が存在します。小倉屋山本が指名するのは数ある昆布の中でも、「うま味」の強い「だし」が取れる「道南産真昆布」。

道南地域で採れる真昆布は、険しい山を越えて函館に出荷されていたことから、「山出し昆布」と名付けられたと言われていました。小倉屋山本では、「山出し昆布」の一枚一枚を丁寧に吟味し、皆様にお届けしています。



## 美味しいだしの取り方

### 【昆布だし】

◎材料  
●真昆布 30グラム  
●水 1リットル



① 固くしぼったぬれ布巾で昆布の表面をさっと拭きます。

② 鍋に昆布と水を入れ、60度になるまで火にかけます。

③ 60度を保ったまま弱火で1時間煮出した後、昆布を取り出します。

【昆布だし】に使用する材料を密閉できる容器に入れ、冷蔵庫に10時間程度おいた後、昆布を取り出しますと『昆布水』になります。あたためて、だしとして使用できます。

### 【一番だし】

◎材料  
●真昆布 30グラム  
●鰹節 30グラム  
●水 1リットル



① 固くしぼったぬれ布巾で昆布の表面をさっと拭きます。

② 鍋に昆布と水を入れ、60度になるまで火にかけます。

③ 60度を保ったまま弱火で1時間煮出した後、昆布を取り出します。



④ 火力をあげ、沸騰直前に鰹節を入れ、火を止めます。

⑤ かきまぜたりしないように、アクを丁寧にとりぞきます。

⑥ 鰹節が沈んでから、しばらくして布巾でこします。(しぼらないこと)

小倉屋山本おすすめ

小倉屋山本の調査の結果、「うま味」の強いだしを取るには、60度で1時間かけてゆつくりと煮出す方法が最適だとわかりました。是非、皆様もお試下さい。

### だしを取った後の昆布を使った料理 <昆布の山海包み焼>



#### 【材料(1本分)】

〈主材料〉  
だしを取った後の昆布(巾の広いもの)……………長さ15cmほど  
牛肉(ロース)薄切り……………100g  
むき海老……………60g  
椎茸……………2個  
えのき茸……………50g  
かんぴょう……………1m  
〈調味料〉  
塩……………少々  
酒……………小さじ2  
濃口しょうゆ……………少々  
柚子……………少々  
サラダ油……………適量

#### 【作り方】

- ① 昆布はさっと水でぬらします。
- ② むき海老は背わたを取って、塩・酒小さじ2をふりかけ5分程度おき、汁気を拭き取ります。
- ③ 椎茸は半分に切り、えのき茸は根を切ります。
- ④ 昆布に牛肉を広げて置き、塩をふります。
- ⑤ ④の上に②③を並べて置き、さらに牛肉を置いて昆布をたたみ、かんぴょうで結びます。
- ⑥ フライパンにサラダ油を熱し、⑤を入れてフタをして5分程度焼き、水大さじ1・塩・酒大さじ1(分量外)を加え、再びフタをしてこがさないように焼きます。
- ⑦ 濃口しょうゆに柚子の絞り汁を加えて添えて完成です。(食べやすい大きさに切り分けて盛り付けます)

### だしを取った後の昆布を使った料理 <昆布きんぴら>



#### 【材料(2人分)】

〈主材料〉  
だしを取った後の昆布…10cm×15cm  
ごぼう……………160g  
人参……………90g  
白ごま……………少々  
とうがらし……………1本  
〈調味料〉  
砂糖……………小さじ1  
酒・みりん……………各カップ1/4  
しょうゆ……………大さじ3  
サラダ油……………大さじ2  
ごま油……………少々

#### 【作り方】

- ① ごぼうは千切りにして、酢水につけてあくを抜きます。
- ② 昆布はやわらかいうちに千切りにし、人参も千切りにします。
- ③ 鍋にサラダ油を熱し、①②を炒めます。
- ④ しんなりしてきたら、砂糖・酒・みりん・しょうゆで味をつけます。
- ⑤ 仕上げにごま油と輪切りのとうがらしを入れます。
- ⑥ 器に盛り付け、白ごまをふりかけて完成です。