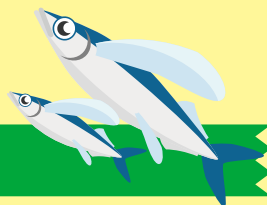


あごだしで、あらゆるお料理がさらに美味しくなります!

飛びうおのだしです



ぜひ一度
お試ししてください



無料
サンプル

業務店様に無料サンプルをお配りしています。ご希望の業務店様はお気軽にスタッフにお声かけください。価格のご相談もどうぞ。

1 あご煮干し



業務店様のだしとして、一番人気のあごだしです。使用する前にあぶってからだしを取る使い方もできます。

2 焼きあご



焼きを入れているので、香ばしいだしが取れます。お料理のだしに特徴を加えたい方におすすめです。九州地方では長年高級だしとして愛されてきました。

3 あご節



比較的安価にあごだしをお使いいただける商品です。



相性の良いお料理

あごのくせのないだしは、どんなお料理にも上品なコクを加え美味しくするので、今や全国的に人気です。ラーメン、うどん、お吸い物、茶碗蒸し、煮物、味噌汁、そうめん、お雑煮、おでんなど何にでもお試しください。



使い方

頭と内臓は取らずに2つか3つに折り、水を入れた鍋に1時間～半日以上浸します。あごを取り除いたら、そのままでもだしとして使えますが、さらにそこから弱火で煮出してだしを取ることもできます。焼きあごは長時間火にかけると臭みや苦味が出てしまいますので、中火で沸騰する直前に火を止めるのがおすすめです。気温が高い時は、鍋ごと冷蔵庫に入れるなどして、だしが傷まないようにしてください。

国産 あご煮干し

1kg 会員様価格
70g 会員様価格

インドネシア産 あご煮干し(日本加工)

1kg 会員様価格
500g 会員様価格
250g 会員様価格
70g 会員様価格

国産 焼きあご

1kg 会員様価格
500g 会員様価格
80g 会員様価格

ベトナム産 焼きあご(日本加工)

1kg 会員様価格
200g 会員様価格

インドネシア産 あご節(日本加工)

500g 会員様価格
250g 会員様価格

お電話での
お問い合わせは



029-225-7454

お気軽にご連絡くださいませ

だし司 浜喜 (水戸市公設地方卸売市場内)

〒310-0004 茨城県水戸市青柳町4566