

だしの取り方：ざるだし・かけだし

A. かえしの配合表：かえし（本かえし）出来上がり＝約1.25リットル

	かえし	比率	注	意	参	考
濃口醤油	1000cc	100%	本醸造			
砂糖	280g	28%	ざら目（白）又は上白糖		増・減	
みりん	280cc	28%	本みりん		増・減	

- 鍋にみりん(280cc)と砂糖(280g)を入れ、砂糖が溶けるまで弱火で熱する。
ざら目砂糖の場合は溶けにくいので、少し醤油を足して下さい。
- ほぼ砂糖が溶けたら、濃口醤油(1000cc)を入れる。強火で熱する。
- 周りに泡が出始めたら火を止める。
- 鍋蓋をして鍋ごと冷水で冷ます。自然に冷ましても良い。
- 冷めたかえしを一升瓶等に入れる。冷暗所ないし冷蔵庫で保管する。
これを1週間以上ねかす。

B. 白だしの配合表：出来上がり＝約1800cc

	白だし(素だし)	比率	注	意
水	1800cc	100%	くせの無い水、軟水等	
だしかつお	150g	8.3%	別天上(混合削り節)	
だし昆布	30g	1.7%	利尻または真昆布	

- 水1800ccとだし昆布とを鍋に入れ、加熱する。(約10分から20分：約80度C：白い泡が目安)ただし、沸騰させてはだめです。昆布に爪がたつ程度まできたら、取り出す。
注意：個人の鍋でゲージを作る。
- 次に、だしかつお150gを入れ20分から30分炊く。但し、だしかつおが湯の中を転がるように火加減する。
- 浮いてくる「あく」をこまめに取る。
- 20分から30分後、だし漉しをする。
- 水又は二番だしで、出来上がり1800ccにもどして、白だし(素だし)が出来上がる。

C. ざるだし配合表：出来上がり＝2.4リットル(約30人分)

- かえしと白だし＝1：3を鍋で合わせる。600cc：1800ccです。
- 再度、加熱します。後、すぐに冷水に入れて置く。
- 充分冷えたら、清潔なペットボトル等に入れ、冷蔵庫で1週間以上ねかす。
- 1週間後、長期保存する場合は栓をゆるめて冷凍庫に入れ、凍りついた後、栓を締めて保管する。

D. かけだし配合表：出来上がり＝約1.9リットル

B.のざるだし用白だしと同じ要領で、下記配合表に従い、かけだし用白だし(素だし)1,800ccを作る。

	かけだし用 白だし(素だし)	比率	注	意
水	1800cc	100%	くせの無い水	
だしかつお	90g	5%	別天上(混合削り節)	
だし昆布	18g	1%	利尻または真昆布	

順	序	材	料	量	比	率	注	意
1		かけだし用		1800cc	100%			

	白だし(素だし)			
2	砂糖	15g	0.83%	上白糖
3	淡口醤油	120cc	6.7%	本醸造
4	みりん	18cc	1%	本みりん

1. 白だし 1800cc を火にかけ、砂糖 15g、淡口醤油 120cc、みりん 18cc を加えて出来上がる。沸騰させないように！
2. すべて混ぜ終わったら、試飲する。後は好みで調味量を増減して下さい。
3. 保存する場合は、かえしと同じく鍋ごと冷水で冷やした(低温殺菌)後、ペットボトル(洗浄済)に詰める。冷えていないものは、再度栓をして、冷水に浸けておく。
4. 長期保存する場合は、栓をゆるめて冷凍庫に入れ、凍りついた後、栓を締めて保管する。

以上、標準としての分量配合です。かつを、昆布の種類、量、そして調理方法によって微妙に変化します。研究して下さい。

(株)山本そば製粉 食品開発室
520-0113 大津市坂本 3-17-36
電話：077-579-0415
ファクス：077-578-1030