



しいたけつゆ

「本物を至高へ」

ブランド知多露地栽培

原木椎茸を丁寧の水出しし、

そのだし汁に再度椎茸を

漬け込み、旨味を最大限

引き出しました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844

愛知県碧南市港本町4番地38

TEL 0566-41-9991

<https://www.kokonofoods.co.jp/>

「美味しい」を作る

【ブランド知多露地栽培原木椎茸】



農薬を一切使用せず、
厳しい気候に耐えて
成長するほど大自然の
パワーを吸収し、香りと
美味しさが凝縮した
「しいたけ屋 平松」
の乾燥椎茸。



【国産丸大豆醤油】

季節に応じて全国から選りすぐった国産ブランド丸大豆、醤油造りに最も適した国産小麦、国産塩のみを使用。

【元祖本格三河仕込み九重櫻】

二五〇余年、昔ながらの製法で作られ、大正から昭和にかけて開かれた、全国酒類品評会で唯一の「名誉大賞」を受賞。

「本物を至高へ」食を彩る万能つゆ

< 漬け丼 >



本品をお好みのお刺身が
ひたひたに浸かるくらい入れ
冷蔵庫で約30分漬け込む

< 筑前煮 >



お好みの食材に
1(本品)：3(水)
を入れて煮る

< 豚の生姜焼き >



焼けた豚肉2枚に
本品大きじ1と
おろししょうが適量を
合わせて絡める

「出汁は美味しい」



レシピはこちら

ご家庭で出汁を手作りする事は非常に手間と時間がかかります。忙しい現代社会において少しでも手軽にご家庭で本物のお出汁を味わっていただきたい。そんな思いから「しいたけつゆ」を作りました。



ココノエフーズ株式会社

〒447-0844
愛知県碧南市港本町4番地38
TEL 0566-41-9991
<https://www.kokonofoods.co.jp/>