

白醤油 本だし使用 (さばぶし、かつおぶし、むろあじぶし)  
**こはくしょうゆのご使用方法(希釈率)**

●ご使用方法(うすめ方の目空です) (カッコ内は4人分使用時の目安量です)

お料理品目	本品 (こはくしょうゆ)	水	その他 みりん・香辛料等
すき焼き	本品 (120ml)		砂糖・日本酒 30g・150ml
しゃぶしゃぶ	そのまま		生にんにく・ごま・ラー油
ステーキ	本品 (120ml)		すりおろしたまねぎ(50g) にんにく(3g)・はちみつ(15g)
奴豆腐	そのまま		すり生姜・薬味・あさつき
湯豆腐	そのまま		〃
大根おろし	そのまま		ジャコ
納豆和え	そのまま		ネギ
山かけ	そのまま		みりん 少々
焼ききのこ	そのまま		すり生姜
ポン酢	1		食酢0.9・ゆず0.1
炊き込みご飯 (米3合)	本品100mlを入れ、炊飯器の 目盛りまで水を入れる		人参・たけのこ・しめじ 油揚げ・ごぼう・鶏肉
吸物・雑煮	1 (70ml)	9 (630ml)	
うどんの かけつゆ	1 (150ml)	7 (1050ml)	
茶碗蒸し (卵2個)	1 (50ml)	8 (400ml)	
だし巻き卵 (卵3個)	1 (50ml)	2 (30ml)	
おでん・鍋物	1 (130ml)	8 (1040ml)	
筑前煮	1 (45ml)	5 (225ml)	
あさりの酒蒸し	1 (15ml)	13 (195ml)	生姜・長ネギ・ 無塩バター・コショウ

- **材料名** 白醤油(小麦、大豆(国内製造))、糖化物、砂糖、食塩  
魚介エキス、さばぶし、かつおぶし、むろあじぶし  
/酸味料・酒精・調味料(アミノ酸等)
- **内容量** 300ml
- **保存方法** 開栓後は要冷蔵
- **販売者** グリーンエムアンドジャパン株式会社
- **製造者** 宇野醤油株式会社  
岐阜県安八郡神戸町神戸1736-1  
TEL0584(27)5715