

＼今年の夏はだしで整う／

「冷やしておいしい 久世福の昆布だし」フェア開催

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門家を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年7月12日（金）より、全国の久世福商店店舗（一部店舗除く）において「冷やしておいしい久世福のだし」フェアを開催いたします。数あるだしの中から、水出しで簡単に作ることができる「旨味豊かな昆布だし」の提案を行います。

冷やしておいしい 久世福の昆布だし フェア

【開催期間】2024年7月12日（金）～8月18日（日）

【開催店舗】全国の久世福商店店舗（一部店舗を除く）

【開催内容】

久世福商店の新たな提案として、暑い季節にも久世福商店の“だし”を使ってほしいという想いを込めて、冷やしだしのフェアを実施いたします。久世福商店の数あるだしの中から、今回おすすめするのは“旨味豊かな昆布だし”。火を使わずにできる水出しの方法や、冷やしだしを使った簡単アレンジレシピの提供、店頭（一部店舗を除く）では、冷やしだしの試飲を実施いたします。今までにはなかった“だし”の新しい価値をお客様にご提供いたします。

【フェア対象商品】

- ・旨味豊かな 昆布だし 5p 税込価格：590円
- ・旨味豊かな 昆布だし 15p 税込価格：1,566円
- ・旨味豊かな 昆布だし 30p 税込価格：2,484円



旨味豊かな 昆布だし



北海道の海で育まれた、強いコクと味わいの日高昆布をベースに、国内製造鯖節、国内製造いわし煮干し、国内製造宗田かつお節、焼津製造かつお節、国内製造焼あご、を絶妙な配合でブレンドしました。北海道昆布の中でもひと際味の濃い日高昆布を選び、凝縮された旨味を活かしています。様々な旨味を加えることで、昆布のコクと旨味はより一層引き立ちます。

開発者は、昆布だしを冷やしてもおいしくお召し上がりいただけるように味わいの設計をいたしました。すっきりとした旨味は暑い夏を乗り切るアイテムとしてもおすすめです。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。

付録

『旨味豊かな 昆布だし』の水出しの取り方



① だしパック1包を容器に入れ、400ccの水を注ぐ。

※写真は2包800ccで作っています。



② 冷蔵庫で8時間抽出し、だしパックを取り除き完成。



※抽出時間は、味のお好みによって調節してください。

そのまま飲んでも、お料理に使用してもおすすめです。

水出し昆布だしを使用したおすすめレシピ

水出しで簡単！冷やし味噌汁



【材料】	
・ 昆布だし	1包
・ 水	400ml
・ お好みの味噌	7g
・ きゅうり	1/3本
・ みょうが	1個

【作り方】

- ① 水に★旨味豊かな昆布だしを入れ、一晩冷蔵庫に置き、150ml取っておく。
- ② お椀に味噌を入れ、①のだし150mlを少量注いで味噌を溶かしてから残りを注ぐ。
- ③ 薄く輪切りにしたきゅうり、みょうがを入れる。

※残りのだしは、そのまま飲んでいただくか、その他お料理にご使用ください。

昆布香るひんやりサンラータン風スープ



【材料】	
・ 豆腐	100g
・ ミニトマト	2個
・ 昆布だし	1包
・ 水	400ml
・ A 砂糖	小さじ1
・ A 薄口醤油	小さじ1
・ A 酢	小さじ1/2
・ ごま油	少々

【作り方】

- ① 水に★旨味豊かな昆布だしを入れ、一晩冷蔵庫に置き、200ml取っておく。
- ② ボウルにAを入れて砂糖を溶かす。
- ③ ②に①のだし200ml、ごま油を入れて混ぜ、冷蔵庫で冷やす。
- ④ 豆腐、ミニトマトは食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 器に④を入れて③を注ぎ、ラー油をまわしかけてパクチーを添える。

※残りのだしは、そのまま飲んでいただくか、その他お料理にご使用ください。

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。