

だしパック・だしつゆ・だし醤油 料理上手が味見して選ぶ、 本当に使えるモノ！

だしパックやだしつゆ、だし醤油は、
短時間で美味しい料理を作る強い味方。
安心して使える無添加のものを
いろいろと味見しました。

撮影・岩本慶三、料理制作・井原裕子、文・斎藤理子

だしパック
簡単に本格的で美味しいだしを。
安心安全がうれしい無添加だし。

手軽に思いだしがとれるだしパック。汁物や煮物の味付けが簡単に決まるだしつゆ。かけ醤油として重宝するだし醤油。便利そうだけど、あまりにいろいろありすぎて、どれを選べばいいのかわからないという人も多いはず。そこで、無添加で美味しいと評判のものを選んで味比べ。さて、どんな感想が飛び出すのでしょうか。

斎藤理子さん(以下、斎藤) まずは、鰹節などの魚介を使っただしパックからいきましょう。名産品の「新だし」



鰹節、煮干し、昆布などの混合だしパックは、豆腐の味噌汁にして味見。

素材を吟味した無添加のものは、後味がすっきりしています。

斎藤理子さん(以下、斎藤) フードジャーナリスト。生産者からシエフまで幅広く取材、執筆。調味料にも詳しく、今回はそれぞれのセレクトを担当。

薄い感じがしたんですが、お味噌汁にすると全然薄くないです。イイノ ああ、本当だ。お味噌汁とても美味しい。お味噌汁に合っているんだしなんです。

斎藤 では、続けて天野鰹節店の「かつお節屋さんのおいしいだしパック」。イイノ なんだかいろいろな味がします。ちょっと複雑な感じ。

山下 一番多くの素材が使われているんですね。野菜を煮たりするのにもいいかもしれないです。

イイノ 濃いおだし。お味噌汁にするのだしの旨味と特徴が際立って、これも美味しいです。

斎藤 出身地でだしの好みも随分と変わりますね。イイノ 私は東京出身なので、やはり



鰹節のきいた濃いだしが好き。焼きあごだしもよく使います。

イイノナホさん(以下、イイノ) ガラス作家。ガラス工房「イイノホ」のガラスアーティスト。主筆。柔らかな曲線を魅力の作品を幅広く制作。

それぞれに個性があつて、香りや味が違うのに驚きました。

山下カヨコさん(以下、山下) イラストレーター、漫画家。雑誌や広告など数多くのメディアで活躍。近著は『手抜きタイツ』(マガジンハウス)。

味見してみてください。

山下 こちらのほうが、煮干しの味が強く感じます。

斎藤 イワシ節が入っているので、その味かもしれません。

イイノ 私もイワシ節の味を最初に感じます。でも、どれかの味や香りが突出しているというのではなく、バランスがいいと思います。

斎藤 何にでも使えそうですよね。

山下 あ、お味噌汁にすると美味しい！ だしだけで味見した時はちょっと



焼きあごだしパックは、うどんで試食。抜群の個性の良さが好評。

鰹節がきいた濃いだしが好きです。斎藤 どんとん行きましよう。では、うね乃の「赤のじん」を。

イイノ すごく旨味があります。鰹節は入っていないけど、これも好みです。

山下 さば節の味が強いかな。でも、少し甘みもあって美味しいです。

斎藤 濃いだしが出ますね。お味噌汁

かつお、昆布、にぼし等



新だし
ロングセラーのだしは、
まるやかで深い味わい。

博多名産品 ● 福岡県福岡市東区名島2-34-25 ● 0120-887-2088 ● 8g×30袋 1,000円



いわし節、いわし煮干し、
うるめ節、鰹節、昆布、椎茸

天然だしパックテイスト
多数の材料を使いながら、
バランスがとれただしに。

マエカワテイスト株式会社 ● 兵庫
県姫路市土山6-4-1 ● 079-296-3924 ● 10g×8袋 360円



鰹本枯れ節、鰹荒節、宗田鰹節、
ウルメイワシ、ムロアジ、サバ、
イワシ、真昆布、椎茸

かつお節屋さんの
美味しいだしパック
鰹節屋のだしパックは、
香りが際立ち奥深い味。

おだし屋 天野鰹節店 ● 奈良県桜井市戎重3-4-5 ● 074-444-3292 ● 11g×20袋 840円



サバ、イワシ、ウルメイワシ、
昆布、干椎茸

赤のじん
少量でも上質なだしが、
旨味の濃い万能だし。

うね乃株式会社 ● 京都市南区唐橋
門前町四番地 ● 075-671-2121 ● 7g×17袋 840円

精進だし



昆布、大豆、人参、キャベツ、
干し椎茸、玉葱

緑のじん
野菜の旨味がたっぷり。
洋風にも使えるだし。

うね乃株式会社 ● 京都市南区唐橋
門前町四番地 ● 075-671-2121 ● 5g×18袋 1,050円



真昆布、干椎茸

精進だし
干椎茸の香り豊かな、
植物性100%のだし。

サンフ調味 ● 町田市真光寺2-7-8 ● 042-736-0335 ● 7g×10袋 446円。無漂白タイプパック使用。

あごだし



あご100%

焼きあごだしパック
幅広い料理に活躍できる、
強いクセがないあごだし。

有川町漁業共同組合 ● 長崎県南松浦郡新上五島町有川382-1 ● 0120-585-309 ● 8g×8袋 714円



あご100%

焼きあごだしパック
コクと香ばしさが際立つ。
個性的なだしならこれ。

法水産 ● 長崎県南松浦郡新上五島町小串1-28-13 ● 09-595-5211 ● 10g×8袋 630円