



# 割烹さば

## 水煮

おだしがきいた

三種のだしと塩の鯖の煮つけ

【写真】盛付けイメージ

### あっさり上品な寒サバの水煮（だし入り）

良質な国産寒サバを限定し「昆布・かつお・さば」3種のだしをきかせて、だしと対馬の塩だけで骨まで柔らかく上品に煮付けました。余分なものは使わず、日本人が慣れ親しんだ"おだし"の旨味で、サバを引きたてるように仕上げたサバ水煮（だし入り）です。ちょっといい和食のお店で味わう、おだしがきいた割烹料理のような"おだし"と塩でつくるサバの煮つけです。



2025年1月発売

おだしがきいた 割烹さば [水煮]  
170g/缶 参考上代 600円(税込648円)

- JAN 4934553010253
- 内容量 170g ○ 入数 12×2/箱
- 原材料 さば(国産)、だし(昆布、かつおぶし、さばぶし)、食塩

### 「だし」の美味しさは 缶の煮汁を割ると分かる!



#### 土鍋でつくる割烹さば味噌汁

缶の煮汁が、「濃縮合わせだし」のようなものなので割烹さば缶を煮汁ごと丸ごと使えば、だし要らずで和食のお店のような味噌汁も簡単に作れます。

割烹さば缶のダシは、基本の昆布とかつお節の合わせダシに、サバ節を加えたもの。混じりもののない素材100%のダシに、サバの魚の旨味も加わった煮汁は味噌汁や鍋などのダシとしてもご利用できます。まさに割烹料理のような、上品なおだしがきいた一品が気軽に作れます。

◎ 味噌汁の黄金比(1缶に対し)  
水500ml程 + みそ45g程

◎ 入れる具材やお料理によってお好みに加減ください。

※身は加えず、残った煮汁だけの活用でも十分です



#### 調味料は、3種のダシと食塩のみ

原材料は ●良質な国産寒さば ●北海道産の昆布だし ●国産かつお節だし ●国内加工さば節だし(原料は国産が手に入らない場合は海外産も含む) ●対馬の平釜塩のみ。

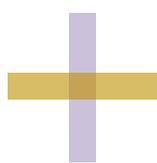




缶の煮汁は「合わせだし」のようなもの

煮汁は「昆布・かつお節・さば節」3種のだしに、サバの旨味が加わった「濃縮合わせだし」

寒鯖



原材料は以下5点のみ  
●良質な国産寒さば  
●北海道産の昆布だし  
●国産かつお節だし  
●国内加工さば節だし(原料は国産が手に入らない場合は海外産も含む)  
●対馬の平釜塩

## 寒サバ水煮とだしの旨味



割烹さばの  
真骨頂は  
煮汁を割る  
と分かる。

- **鍋の黄金比** (1缶に対して)  
水500cc程+酒大さじ1+  
白たまり大さじ1+塩2つまみ
- **味噌汁の黄金比** (1缶に対して)  
水500cc程+みそ45g程