



鶏肉・
豚肉にあう



あごだしの、
鍋だしです。
いずも沖獲れ
トビウオ使用

海鮮系の
具材にあう



のどぐろの、
鍋だしです。
しまね沖獲れ
のどぐろ使用



しっかり生姜感

たっぷり出雲生姜入鶏つみれ
あごの鍋だし・たっぷり出雲生姜の
鶏つみれセット

(2〜3人前)



のどぐろさんまい

日本海沖獲れのどぐろ切身
のどぐろの鍋だし
しゃぶしゃぶセット

(2〜3人前)

いろんな料理にも

のどぐろ・あごの鍋だし各2本入
出雲鍋だし4本セット

(2〜3人前×4本)



いい仲で、
いい田舎を

販売者：株式会社 山 広
SANKO

〒693-0063

島根県出雲市大塚町1148

Tel. 0853-22-8222



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



のどぐろの鍋だし。

のどぐろは島根県産。上品で繊細な風味の中に、しっかりとしたコクも感じる、のどぐろならではの味わいをお楽しみいただけます。

鍋の具材例

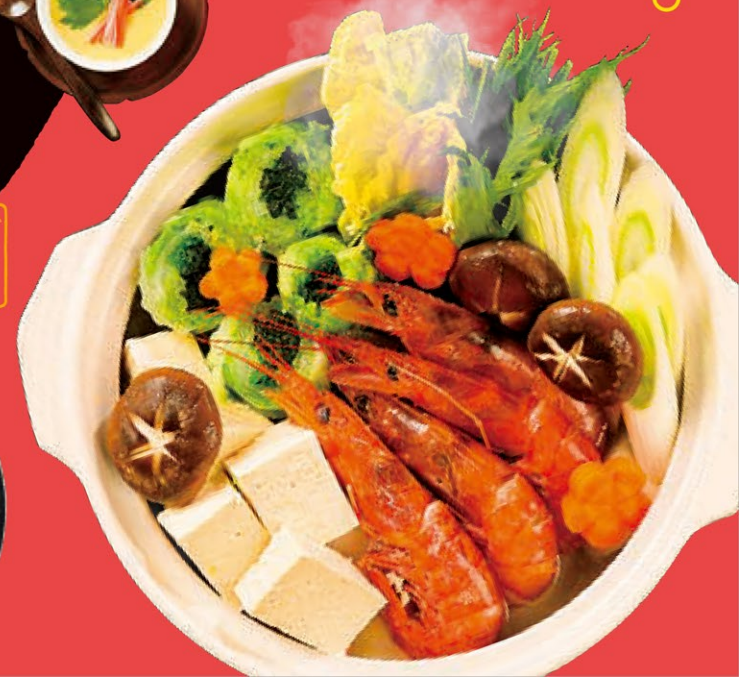
- タラなどの鮮魚 ●えびやホタテなどの海鮮系 ●白菜 ●水菜 ●しいたけ ●豆腐 ●しらたき

アレンジレシピ

- のどぐろだしの炊き込みご飯 ●和風のどぐろ風味パスタ ●のどぐろ風味茶碗蒸しなどもオススメ！



レシピは
コチラ！



島根の
漁業

老舗
醤油店

出雲地方で人気の再仕込みしょうゆ「紅梅」でおなじみの老舗『高砂醤油』と共同開発。地元のお魚でだしをとった鍋だしシリーズです。鍋を囲む人とのご縁と、そのひとときが一番の調味料です。

味だし。



あごの
鍋だし



のどぐろの
鍋だし

濃縮・100ml・2～3人前



鍋の具材例

- 鶏つみれ ●きのこ類 ●白ねぎ ●ごぼう ●白菜 ●豆腐 ●水菜

アレンジレシピ

- 釜玉あごだししょうゆパスタ ●あごだしおでんなどもオススメ！

レシピは
コチラ！



あごの鍋だし。

トビウオは出雲沖産。北海道産昆布からだしを取り、味を整えました。内臓をとり、割りあごに加工していただくため柔らかい味わいです。