

【3/28 発売】だし専門店「やいづ善八」が提案

『自由なだしレシピ』

～和食だけじゃない！ だしの可能性が広がる一冊～

株式会社オレンジページ(東京都港区)は、明治初年創業のだしの老舗が手がけるだし専門店「やいづ善八」による『自由なだしレシピ』を3月28日(木)に発売します。和食はもちろん、ポタージュやパスタ、グラタン、ジュレなどだしの新しい使い方を提案する、今までにないレシピ集です。



『だし専門店「やいづ善八」が提案 自由なだしレシピ』



だしは、まだまだワクワクと可能性に満ちている。

**だしパックで気軽に楽しむ、絶品だしメニュー56品**

本書では、鰹だしを和洋中さまざまな料理によく使っているという料理家の冷水希三子さんが、和食に限らず、だしがおいしさの幅を広げてくれるさまざまなジャンルのレシピを56品紹介。だしのうま味を利用することでしっかりと素材の味が感じられ、味つけを濃くしなくても満足感が得られるメニューばかりです。すべてだしパックを使用しているので、まずはだし茶漬けからでも気軽にトライ。だしの新たな魅力に出会える一冊です。





左から:揚げものだって、だしで軽やか「チキンだし南蛮」、白のグラデーションが美しい「新玉ねぎのだし炊き込みご飯」、オクラのとりみで、だしのうま味をじっくり味わえる「オクラの冷たいだしスープ」

## 【目次】

まずはこれから！ 一年中楽しめる自由なだしレシピ 12

(生わさびのだし茶漬け、だしポテサラ、だしクリームパスタ、麻婆トマトだし豆腐、だしで作るモロッコスープ 他)

春夏のだしレシピ

(新玉ねぎのだしポタージュ、春野菜のだしケーキサレ、夏野菜のグリル だしジュレソース、アジアンだし冷麺 他)

秋冬のだしレシピ

(れんこんのだし酢豚、だしブイヤベース、カリフラワーとマカロニのだしグラタン、漢方だし鶏だんご鍋 他)

※本書で紹介しているレシピは、すべて「やいづ善八」の鰹だしパック「やきつべのだし」を使用していますが、ご家庭で取っただしや、ほかの市販のだしでも作れます。ただし、塩などの調味料が添加されたものを使用する場合、味が濃くなりすぎることもありますので、塩分を調整してください。

## 『だし専門店「やいづ善八」が提案 自由なだしレシピ』

2024年3月28日(木)発売 定価 1900円(税込)

A5版、平綴じ、本文 128ページ <https://www.orangepage.net/books/1790>

※本書は、だしの専門店「やいづ善八」公式サイトより記事を抜粋し、加筆・修正したものです。

### ■だし専門店「やいづ善八」

静岡県焼津市で明治初年(1868年)創業のだしの老舗「マルハチ村松」による小売りブランド。焼津産の鰹節に鰹エキスを合わせる独自の「堅魚煎汁製法」で作った鰹だしパック「やきつべのだし」をはじめ、「だしのある生活を、もっと自由に、自分らしく楽しめる」商品を製造販売。<https://www.yaizu-zempachi.jp>



### ■料理・スタイリング／冷水希三子

料理家。季節ごとの味を大切に、美しい料理に定評がある。書籍や雑誌、広告などで、料理にまつわるコーディネート、スタイリング、レシピ制作を手がけるほか、ブランドやメーカーの商品・メニュー開発のディレクションも。著書に『ハーブのサラダ』(アノニマ・スタジオ)、『スープとパン』(グラフィック社)など。<https://kimiko-hiyamizu.com>

<このリリースに関するお問い合わせ先>

〒108-0073 東京都港区三田 1-4-28 三田国際ビル 16F 株式会社オレンジページ

総務部 広報担当: 遠藤 [press@orangepage.co.jp](mailto:press@orangepage.co.jp)

【2/2】