



うまかだしを使って
かんたん郷土料理
熊本
職人のうまかだし

割下が美味しい
寒い日のご馳走

あか牛の うまかだしすき焼き



材料(2人前)

あか牛	400g
(肩ロース、すき焼き用)	
焼き豆腐	1/2丁
シイタケ	2枚
白ネギ	1/2本
春菊	1/2袋
しらたき	100g
うまかだし	2包
水	600ml
酒	100ml
みりん	50cc
薄口しょうゆ	50cc

- 【作り方】
- ①あか牛、焼き豆腐、野菜は食べやすい大きさに切る。しらたきは水洗いし、食べやすい長さに切る。
 - ②鍋に水とうまかだしを入れて火にかける。沸騰したら中火にして2分ほど煮出してからうまかだしを取り出し、酒、みりん、薄口しょうゆを加えてひと煮立ちさせる。
 - ③②に焼き豆腐とシイタケ、しらたき、白ネギを入れて煮る。しいたけに火が通ったらあか牛を入れてアクを取りながらさっと煮、仕上げに春菊を加える。

POINT *あか牛が主役の、甘さを抑えたシンプルなすき焼き風のだし煮です。生卵はお好みで!



うまかだしを使って
かんたん郷土料理
熊本
職人のうまかだし

刺身にタレ+熱々の だし汁の海鮮丼

- 【作り方】
- ①〈たれ〉の材料はボウルに入れて混ぜ合わせ、アジを入れて全体に絡める。冷蔵庫で5分ほど置く。
 - ②鍋に水とうまかだしを入れ、火にかける。沸騰したら中火にして2分ほど煮出し、うまかだしを取り出す。薄口しょうゆとみりんを加えてひと煮立ちさせる。
 - ③茶碗にご飯をよそい、①をのせる。小ネギとわさびを添え、白ごまを振る。熱々の②を注ぐ。

POINT *アジ以外でも美味しく作ることができます。
*たれに漬け込みすぎると身が固くなってしまうので注意しましょう。

アジのうまか あつめし



材料(2人前)

アジ	120g程度
(刺身にスライスされたもの、ブリで代用可)	
温かいご飯	2膳分
うまかだし	1包
水	400cc
薄口しょうゆ	小さじ1
みりん	小さじ1
白ごま	大さじ1
小ネギ(小口切り)	適量
わさび	適宜
しょうゆ	大さじ1
たれ	みりん(煮切ったもの) 大さじ1/2
酒(煮切ったもの)	大さじ1/2
シヨウガ(すりおろし)	小さじ1/2

極上 職人の うまかだし



厳選した
7種類の素材
枯れ鰯節のコク、
鰹木枯れ節の酸味、
うるめ鰯節の苦味など、
厳選した7種類の素材を
ブレンドした
絶妙な味わいです。

煮出すだけで
手軽に
プロの味

破っても使える
ティーバック
タイプ



極上 職人のうまかだし
8g×30包/袋
【賞味期限: 製造より1年(常温)】



極上 職人のうまかだし
減塩タイプ
8g×12包/袋
【賞味期限: 製造より1年(常温)】

塩分
50%カット



うまかだしを使った
かんたん料理
レシピ公開中

かんたん
便利!

毎日の料理が美味しいプロの味に早変わり!

極上 職人のうまかだし

8g×30包/袋
【賞味期限:製造より1年(常温)】

送料
込み

品番	数量	価格	品番	数量	価格
H-22	1袋	2,052円 ^円 [税込 8%]	H-23	7袋	10,773円 ^円 [税込 8%]
H-65	2袋	3,996円 ^円 [税込 8%]	H-68	8袋	12,312円 ^円 [税込 8%]
H-14	3袋	5,508円 ^円 [税込 8%]	H-69	9袋	13,851円 ^円 [税込 8%]
H-66	4袋	7,344円 ^円 [税込 8%]	H-70	10袋	15,390円 ^円 [税込 8%]
H-15	5袋	7,695円 ^円 [税込 8%]	H-87	11袋 以上	1,539円 ^円 [税込 8%] ×数量
H-67	6袋	9,234円 ^円 [税込 8%]			

※5袋以上から1袋1,539円(税込)でお得にお買い求めいただけます

極上 職人のうまかだし

8g×12包/袋
【賞味期限:製造より1年(常温)】

減塩タイプ
塩分50%カット

送料
込み

品番	数量	価格
H-225	1袋	1,161円 ^円 [税込 8%]
H-226	2袋	2,052円 ^円 [税込 8%]
H-227	3袋	2,916円 ^円 [税込 8%]
H-22SA	4袋 以上	972円 ^円 [税込 8%] ×数量

「極上 職人のうまかだし」FAXご注文書

FAX 092-713-9918

ご注文記入欄

品番	品名	数量	小計	ご注文日	年	月	日
	極上 職人のうまかだし	袋	円	合計			
	極上 職人のうまかだし 減塩タイプ	袋	円				

ご依頼主 (請求書宛名・送付先)

法人払い / 個人払い

(〒 -) ※アパート・マンションの方はビル名・部屋番号まで
ご記入ください。

住所

フリガナ

氏名 様

TEL ※日中の
ご連絡先 ()

お届け先 ご注意主とお届け先が異なる場合、ご記入ください。

(〒 -) ※アパート・マンションの方はビル名・部屋番号まで
ご記入ください。

住所

フリガナ

氏名 様

TEL

●配達時間【「極上 職人のうまかだし」のみ】 以下のいずれかに☑を入れてください。

指定なし ・ 午前中 ・ 12-14時 ・ 14-16時 ・ 16-18時 ・ 18-21時

※減塩タイプはゆうパックにて投函いたしますので、配達日時の指定はできません。

●お支払い方法

郵便払込 現金でのお振込みは
送金料をご負担ください

銀行振込 (手数料をご負担ください)

※ゆうちょ口座からお振込みの場合は、送金料無料です。

九電生協控除

給与1回払い、
OB組合員は生協JCBカード払い

会社コード

組合員番号

商品の品質には万全の注意を払っておりますが、配送中の事故等で
商品に破損が生じた場合や、お申込み内容と異なる商品が届いた場
合は、商品の返品・交換について、商品到着7日以内に当社
(0120-66-9393)までお申し出ください。なお、上記返品・交換を行う
場合の返送料金につきましては、当社負担とさせていただきます。

【個人情報の取り扱い】
個人情報の取り扱いについては外部流出を防ぐため、管理責任者を
置き、適切かつ厳重な管理を行います。商品の配送代金の決済およ
び法律や条例の適用を受ける場合や法的効力のある要求が第三者
からある場合を除き、お客様の同意がないかぎり、個人情報を第三者
に開示することはありません。九電産業株式会社からお客様にご案内
や最新情報をお伝えするために、また、ご意見収集のアンケート、懸
賞、販促活動のために、ダイレクトメール等のお知らせをお送りするこ
とがあります。

備考

「こだわり九州いいものめぐり」サイトまたはお電話からもお申し込みいただけます。



会員登録+ネット注文ならポイントが付いてお得!

こだわり九州

検索

https://kodawari-q.com/



〈お電話でのご注文・お問い合わせ〉

九電産業株式会社 商品販売部

〒810-0004 福岡市中央区渡辺通2丁目1番82号 電気ビル北館

通話料無料

0120-66-9393 平日10:00~17:00
【土日祝日、年末年始は除く】