

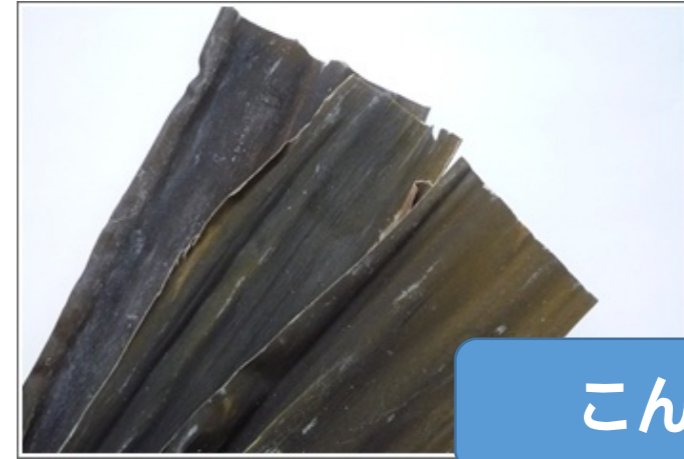
だし はなし 出汁のお話



かつおぶし



にぼし



こんぶ

かつお節・煮干し・昆布を煮ると、とっても美味しい『うまみ』が出た

だし
『出汁』がとれます。だ

みきし
三木市のうどんは、『かつお節』と『昆布』の2種類で

だし
出汁をとっています。

きょう とくべつ かさいし
今日は、特別に加西市バージョンのうどんでは

にぼし こんぶ しゅるい だし
『煮干し』と『昆布』の2種類で出汁をとりました。

ちが
違いがわかるかな？

