

1.5番だし

材料：

昆布 10g (10cm角1枚)
削り節 30g
シーガルフォーの水 2リットル

鍋に水を入れ昆布を入れ中火にかける



1. 昆布がゆっくり広がり緑色に変わったら
削り節を入れる



2. フツフツ沸いてきたら火を弱めアクをすくう
昆布は入れたまま煮出す



3. 火を止め削り節が沈んだらこし器で漉す。



4. 出来上がり