

BALANCE-LINE

ミキライフサポート あなたの生活をサポートします



創業明治36年の老舗「うね乃」。その伝統の技と選りすぐりの原料を生かし、ミキのおだしが完成しました。食塩不使用で、素材の味が引き立つおだしです。

■ミキのおだし■



- 鰹節** 脂肪の少ない鰹を選び、昔ながらの伝統製法でつくられた風味豊かな荒節と本枯節を使用。
- 昆布** 北海道利尻島に毎年足を運び、厳選した昆布。熱で風味が損なわれないように丁寧に粉末にします。
- 椎茸** 大分県産の肉厚な椎茸から、鰹節や昆布の風味を生かしつつうまみのある椎茸を厳選。

原材料名 かつおのふし、かつおのかれぶし、昆布、乾しいたけ

内容量 126g(7g×18パック)

価格 1,080円(税込)

鰹 昆布 椎茸

ミキバランスライン シリーズ

人良

本当に人に良い「食」を提供するために誕生したミキバランスライン。3つのこだわりでバランスの良い食生活をサポートします。

- ・素材そのものを吟味すること
- ・徹底した品質管理にこだわること
- ・健康的においしく食べられること



詳しくはこちらから！

■ミキの野菜だし■

目指す「おだし」の理想形は、おだしが「食材(和・洋)」「味付け」「旨味」を支え、普段の料理をおいしくすること。国内契約農場で栽培した選りすぐりの大豆、にんじん、キャベツ、玉ねぎを乾燥・粉末化し、だしパックに。



原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、昆布、にんじん、キャベツ、乾しいたけ、玉ねぎ

内容量 90g(5g×18パック)

価格 1,080円(税込)

〈野菜だしの簡単チャーハン〉

卵、ご飯、玉ねぎにミキの野菜だしの中身(1袋)と塩、こしょうをいれてさっと炒めるだけ。野菜風味が美味しい簡単チャーハンです。



ミキライフサポート

MIKI Cooking Recipes

みんなで伝える笑顔のレシピを1000件以上公開中。



【野菜だしのミキ風スープカレー】

ミキの野菜だしの優しい味で作るスープカレー。お好みの野菜を炒めてミキプルーン、ミキエコー37、を入れて煮込むだけの簡単料理です。



つくりかた