

おだしLove♡



# 伊予市のおだしはすごいです。

私が伊予市を取材して感動したことのひとつに「だし」があります。  
とにかく地元の人たちが「地元のだしに誇りをもっているんです。！」

みなさんの熱心な声を聞いて、私自身すっかりメイドイン伊予市の  
おだしのファンになってしまいました♡♡

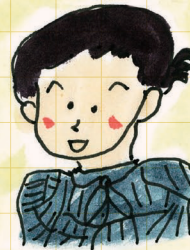
「こんな声をきいたよ」



最後まで  
のみほせる  
すっきりとした  
のみごちなんよ！



地元のだしは  
ないと満足できな  
くなってしまった。  
こんなにおいしい  
だしありがとうございます！



家庭ごとで  
アレンジできるのが  
いいよね。  
たまにレシピを  
教え合ったりね。

だしが濃いと薄味でもおいしい!!  
↓  
減塩メニューが好評 = 健康な食卓  
素材の味が活かせる = 旬を味わう  
味覚と人格が育つ = 人づか

低カロリーでも  
満足な食事!

だしがうまいと健康になる!!

伊予市の家庭には  
それぞれ **秘伝の味** があるらしい!

水口さんちの



うどん

一色さんちの



おみそしる

北川さんちの



だしまき卵



ふつとうする  
前に  
イコ  
などをとりだしましょう!



だしを  
ひと晩ねが  
あのがコリ!



の字の  
いりこを  
えろぼう!

伊予市のおだしはひと味ちがう!



中山の  
しおやき



羽海の  
いりこ



伊予の  
あまもり



ももち汁で  
たまごかけごはん

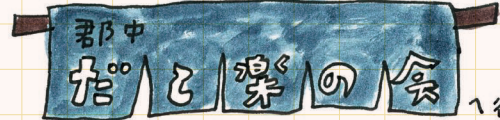


おせつに  
あまもり



ぱらりとのせて  
たまごかけごはん

もっとだしを学びたいなら



「だし」の歴史や、上手に活用する  
コツなど、地元のマスターと一緒に  
学ぶことができる会。  
詳細は Facebook ページにて。



郡中だし楽の会 検索



小出さん  
だし楽の会

Soup Stock

Dried sardines, shaved bonito, and shiitake mushrooms. Delicious dashi (Japanese soup stock) can be made with these local ingredients from Iyo City.