

家庭料理なのに、
家庭で見ない料理になるかもしれない。

家庭料理絶滅危惧種



里芋の煮っころがし



きんぴらごぼう



豚汁



さばの味噌煮



茶碗蒸し



ほろん草のおひたし



ふろふき大根



筑前煮



肉じゃが



切干し大根



だし巻きたまご



竜田揚げ



酢の物



しじみの味噌汁



土佐煮



いか大根



ひじきの煮物



高野豆腐



炊き込みごはん



ちらし寿司



かぼちゃの煮つけ

日本の家庭料理は、すばらしい。そう思いませんか。
 素材の生かしかた。色どりの美しさ。パリエーションの豊かさ。栄養バランスの良さ。そして、おいしさ。
 そこには、家族の健康を思いやる、日本ならではのやさしさと、知恵があふれていると思うのです。
 それを、ずっとささえてきたもの。それは、香り高く、深い味わいの「だし」です。
 私たちが、厳選されたこだわりの素材と、経験を積んだ職人たちの技を大切に「ほんだし」をつくっているのも、
 何よりも、そんな日本の料理の良さを、ひとりでも多くの人に味わってほしい。そう思うからです。
 台所を通して受けつがれる日本の心。お手伝いするのは、私たち味の素KKです。
 台所に、日本の心がある。味の素KK

あしたのもと
AJINOMOTO



これからも大切にしたい
日本の家庭料理が満載。
「レシピ大百科」はこちら。
www.ajinomoto.co.jp/recipe/