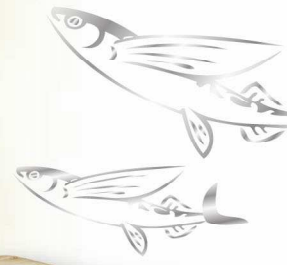


SABA

国内産風味原料使用

おだしに飛魚あごが加わって、  
さらに美味しくなりました。



写真はイメージです

ティーバッグタイプの本格和風だし

鰹・鯖・うるめ・  
飛魚・椎茸・昆布

焼きあご入り



香り豊かな日本のおだし  
あご入りふりだし



サバ あごふりだし 検索

全国各地から厳選した  
風味原料を集めました。



PRODUCT OF JAPAN 日本製造

SABA South Africa&America Business Association

Japanese Dashi Stock Powder with flying fish

有限会社 サバ  
509-9132 岐阜県中津川市茄子川 1191-2  
TEL(0573)68-2857 <http://www.saba.co.jp/>



香り豊かな日本のおだし

# あご入り



厳選した風味原料  
(鰹節、さば節、  
うるめ鰯、焼きあご、  
椎茸、昆布)  
を使用し、  
素材の良さを  
引き出した  
本格和風だしです。  
焼きあごを  
プラスした深い  
味わいを簡単に  
おいしくできる  
こだわりの商品です。

あご  
おだしに飛魚が加わって、  
さらに美味しくなりました。



## 美味しいだしの取り方 約4人分(お吸い物)

①水 600ml(カップ3杯分)に  
本品1袋(紙パックのまま)を  
入れて火にかけて下さい。



②沸騰したら3~4分中火で  
煮出してください。  
鍋のふたはしないで下さい。



③火を止めて、袋をおはし等  
で鍋のふちで軽くしぼり  
取り出してください。



写真はイメージです

少人数で量が多いときは… 量が多くてだし汁が余ったときは、粗熱をとったあと容器に入れて冷蔵庫で保存してください。



**焼きあご (国内産)**  
漁獲後すぐに処理されるため、  
新鮮でうま味を蓄えたあごは、  
上品な味わいが特徴です。



**本枯れ鰹節 (焼津産)**  
焼津で水揚げされた鰹を使用。  
鰹の香りとうま味が増すカビ付け  
を、3回繰り返ししてようやく  
本枯れ節が生まれます。

**うるめ鰯節 (九州産)**  
内臓を除かないうるめ鰯を使用。  
そのはらわたに特有の苦味を持つ  
独特な味は、鰯節としてだしに  
奥行きと深いコクを与えています。



**枯れ鯖節 (焼津産)**  
美味しいラーメン屋のコクのある味  
の秘密は鯖節にあるといわれている。  
うまい底味を作り出す、頭部と腹部  
を取り除いた焼津産の鯖節を使用。



**天然昆布 (利尻産)**  
数ある昆布の中でもだし専用の昆布。  
じっくり2年かけて成長するうま味  
成分が多い天然物を使用しています。



**香信椎茸 (宮崎産)**  
宮崎産の原木栽培椎茸で、香りの  
良い八分開きの香信を使用。

アイデア次第で、  
いろいろなお料理に  
お使いいただけます。



お味増しに



煮物に



そばつゆに



味付けに



茶碗蒸しに



だし巻玉子に

店頭販売用商品



10包入り 内容量 8.0g×10P



25包入り 内容量 8.0g×25P

## 本格和風だし 「あご入りふりだし」

食塩(国内製造)、砂糖、鰹節粉末、鯖節粉末、  
煮干うるめ鰯粉末、鰹だし顆粒、粉末醤油、飛魚  
粉末、椎茸粉末、昆布粒、食用植物油脂(なたね油)  
/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム  
(一部に小麦・さば・大豆を含む)

栄養成分表示(1包8g当り)	
エネルギー	16Kcal
たんぱく質	1.6g
脂質	0.1g
炭水化物	2.1g
食塩相当量	3.9g

この標示値は目安です。

SABA South Africa & America Business Association

有限会社 サバ

509-9132 岐阜県中津川市茄子川 1191-2  
TEL(0573)68-2857 <http://www.saba.co.jp/>

PRODUCT OF JAPAN 日本製造

Japanese Dashi Stock Powder with flying fish

サバ あご入りふりだし 検索