

SABA

国内産風味原料使用

味噌汁、煮物に

写真はイメージです

瀬戸内いりこ使用

みそ汁が美味しいとほめられたのは、
このおだしを使っているから。

伝統の味 本格和風だし

内モンゴル産

天外天塩

使用

※原材料の食塩

瀬戸内
いりこ
使用



煮物にも



香り豊かな日本のおだし
いりこふりだし



サバ いりこふりだし 検索

PRODUCT OF JAPAN 日本製造

SABA South Africa&America Business Association

Japanese Dashi Stock Powder with dried sardine

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

いりこだし

厳選した 国産風味原料

かたくち鰯・鰯・鯉節・うるめ鰯・さば節・椎茸・昆布の

素材の良さを引き出した和風だしです。かたくち鰯の煮干しを西日本では

「いりこ」と

呼ばれています。お味噌汁や煮物をいりこの濃厚で深い味わいにできる。こだわりの商品です。

内モンゴル産 天外天塩使用

※原材料の食塩

美味しいだしの取り方

一晩ひたして 水からじっくり

①水 700ml に本品 1包 入れて火にかけてください。



②沸騰したら中火で1~2分煮だして、だしパックを取り出してください。



お水にだしパックを一晩ひたし、中火でじっくり煮出すとさらに濃厚な旨味を出すことができます。

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。

料理別 だしパック 1包あたりの目安

お味噌汁に



水約700ml 味噌は少なめに。

煮物に



水約300ml お醤油など調味料で味を調整してください

うどんつゆに 出汁を利かせた



水約700ml つゆは300ml



瀬戸内いりこ（瀬戸内産）秋のひと潮（14日間）のみに捕れる極上のいりこを使用。味噌・醤油の香りに負けない強い旨味が特徴です。



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回繰り返してようやく本枯れ節が生まれます。



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。

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。



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。



天外天塩（内モンゴル産）内モンゴル産天外天塩を使用。お味噌やしょうゆの味を邪魔しないまろやかな味わいです。



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。

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

伝統の味 和風だし 「いりこふりだし」



煮干かたくち鰯粉末（国内製造）、食塩（天外天塩）、砂糖、昆布粒、粉末醤油、鰹だし顆粒、煮干うるめ鰯粉末、鰹節粉末、鯖節粉末、酵母エキス、椎茸粉末、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当たり	100g当たり*
エネルギー	21Kcal	2Kca
たんぱく質	1.9g	0.2
脂質	0.2g	0.1
炭水化物	2.8g	0.3
食塩相当量	2.5g	0.4

この標示値は、目安です。
*本品1包（8g）を700mlで煮出した100gの値の目安です。

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 風味原料及び食品加工は日本製

Japanese Dashi Stock Powder with dried sardine

サバいりこふりだし 検索