

ティーバッグタイプの本格和風だし

国内産風味原料使用

Japanese Dashi Stock Powder

鰹 節



うるめ鰯
香信椎茸
本枯鰹節
利尻昆布
枯れ鯖節



香り豊かな 日本のおだし

風味原料をブレンドした、香り豊かな日本のおだし



30包入り



商品一覧



10包入り



50包入り

厳選した国産風味原料（鰹節、うるめ鰯、さば節、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。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。

本格和風だし
「鰹ふりだし」



食塩（国内製造）、砂糖、鰹節粉末、煮干しうるめ鰯粉末、鯖節粉末、鰹だし顆粒、粉末醤油、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）



美味しいレシピ公開中

サバ 鰹ふりだし 検索

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



職人好みの本当にうまい選りすぐりの天然原料を小袋にぎゅっと詰めました



お料理にひと味もふた味も差が出る美味しさの秘密は、黄金比の合わせだし。



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。

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。



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。

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。



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。

栄養成分表示 (100g当り)	
エネルギー	3Kcal
たんぱく質	0.3g
脂質	0.1g
炭水化物	0.4g
食塩相当量	0.71g
カルシウム	2.5mg

本品1包を煮出しただし汁100g当りの目安です。

全国各地から厳選した風味原料を集めました。





うどん・そば

材料 (1人分)
 うどん(そば) …1玉、
 鰹ふりだし…1袋、
 水…300ml、
 しょう油…少々、刻みネギ…適量、
 天ぷら・かまぼこ・ワカメなど
 お好みの具材

- ①本品1袋と分量の水でとっただしにしょう油を加え、味を調えたらうどん(そば)つゆの出来上がりです。
- ②麺は別の鍋にたっぷりのお湯でゆでておきます。
- ③麺の水気をよく切って器に盛り、つゆを注いでお好みの具材と刻みネギをのせます。



みそ汁

◆材料 (8~10人分)
 鰹ふりだし…1袋、水…1000ml、
 味噌…35g、豆腐・ワカメ
 ・キノコ類・野菜などお好みの
 具材、刻みネギ…適量
 ◎味の濃さはお好みに合わせて加減してください。

- ①本品1袋と分量の水でとっただしに具材を入れ、1~2分煮ます。(煮る時間は具材により調節してください。)
- ②味噌をよく溶かしながら入れ、弱火でひと煮立ちさせたら出来上がり。
- ③器に注ぎ、刻みネギを添えてお召し上がりください。



おいしい「だし」の使い方指南

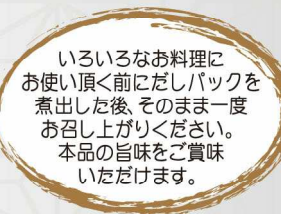
「鰹ふりだし」は、本格的なだしが簡単にできます。作るお料理や、お好みにあわせてご利用ください。1袋で約4人分のおだしがとれます。

美味しいだしの取り方

- ①水 600ml に本品 1 包
- ②沸騰したら中火で約 4 分煮だして、入れて火にかけてください。だしパックを取り出してください。



だしパック1包あたりの目安



いろいろなお料理に
 お使い頂く前にだしパックを
 煮出した後、そのまま一度
 お召し上がりください。
 本品の旨味をご賞味
 いただけます。

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
 冷蔵庫で保存できます。
 なお、天然成分であるため
 5日以内でご使用ください。



料理別だしパック1包あたりの目安

- 煮物は水約300mlとお醤油少々。● 茶碗むしやそば・うどんのおつゆは水約300ml。
- 鍋物やおでんは水約600ml。● 天つゆは水約200mlに1包。
- お味噌汁は水1000mlに1包入れて3~4分煮出し、味噌を入れてください。
 そのほか丼もの・雑炊など他の和風料理にもお使い頂けます。



おでん

◆材料 (2~3人分)
 水…1,200ml、鰹ふりだし…2袋、
 塩…大さじ1/2、砂糖…大さじ2、
 しょう油…大さじ3、
 みりん…大さじ3、
 ゆで卵・こんにゃく・大根・ちくわ
 ・かまぼこなどのお好みの具材
 ◎味の濃さはお好みに合わせて加減してください。

- ①本品2袋と分量の水でとっただしに調味料を加えて煮込み、ゆで卵・こんにゃく・スジ肉・大根を入れて約10分煮込みます。
 - ②ちくわ・かまぼこ等の「練り製品」を加えてさらに20分煮込みます。
 - ③火を止めてゆっくりと冷まし、具材に味をしみ込ませます。
 - ④食べる直前に再び温めることで、さらに味がしみ込みとてもおいしくなります。
- ◎お好みで練り辛子・七味・ゆずこしょう・みそをつけてお召し上がりください。



茶碗蒸し

◆材料 (3人分)
 水…400ml、鰹ふりだし…1袋、
 卵…2個
 鶏肉・えび・しいたけ
 かまぼこ・三つ葉など
 お好みの具材
 ◎鶏肉は火の通りやすいよう小さくしてください。

- ①本品1袋と水400ccを煮出してだし汁を作り冷ましておきます。
 - ②各具材の下処理しておきます。
 - ③ボールに卵を割り入れ泡立てないように①のだし汁と混ぜて裏ごしします。
 - ④器に具材と③の卵汁を器の八分目程入れて蒸し上げます。
- ◎電子レンジの場合は、器に具材・卵汁を入れてラップしてつまようじで10か所穴をあけて5分加熱してください。火の通り具合を見ながら30秒づつ追加で加熱してください。

お料理レシピは、ほんの一例。使い方はアイデア次第



だしパックの中身を料理の味付けに

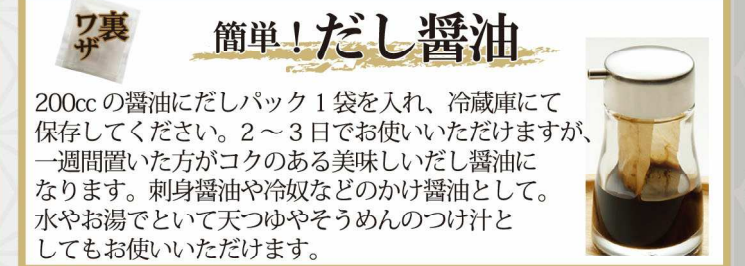
だしパックを破って中身を料理の味付けにお使いいただけます。味のアクセント、ふりかけとして。

炒め物の味付けで・・・チャーハン、野菜炒め、焼きそば、焼うどん
 下味付けとして・・・からあげ、ハンバーグ、肉・魚の下味付け
 ふりかけ・浅漬け・・・きゅうり、白菜、きやべつ、おにぎり等



炊飯器で簡単炊き込みごはん

お米 1.5 合にだしパック
 1 包の割合で炊飯器に
 入れて炊いてください。
 具材はお好みで。



簡単! だし醤油

200ccの醤油にだしパック1袋を入れ、冷蔵庫にて保存してください。2~3日でお使いいただけますが、一週間置いた方がコクのある美味しいだし醤油になります。刺身醤油や冷奴などのかけ醤油として。水やお湯でといて天つゆやそうめんのつけ汁としてもお使いいただけます。

【ご注意】
 開封後は必ずチャックを開けて湿気が入らないようにし、なるべく早目にお使いください。
 だしパックを破ってご使用の際には、稀に小骨が入っている事がありますのでご注意ください。