

SABA

一人前一包 御一人様から大家族まで

有りそうで無かった
だしパックタイプの鍋の素

全国各地から厳選した
風味原料を集めました。



御一人様 大歓迎

そのままでも美味しい

鰹節・鯖節・うるめ鰯・
飛魚・椎茸・昆布のおつゆで
お鍋を美味しくいただきます。

鍋専用だしパック



煮出して使う
お鍋の素

香り豊かな日本のおだし

日本製造
PRODUCT OF JAPAN

Japanese hot pot dishes soup Stock Powder

御一人様 大歓迎

煮出して使う お鍋の素

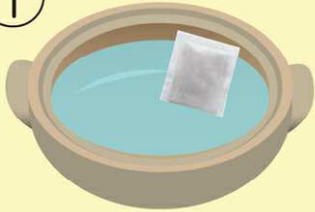
お鍋用に風味原料（鰹節・さば節・うるめ鰯・焼きあご・椎茸・昆布）と調味料を合わせただしパックです。一人前1包で煮出していただければ、簡単・手軽に美味しい鍋つゆが作れます。
お鍋に合うよう風味原料と調味料を専用に配合したこだわりの商品です。



有りそうで無かっただしパックタイプの鍋の素

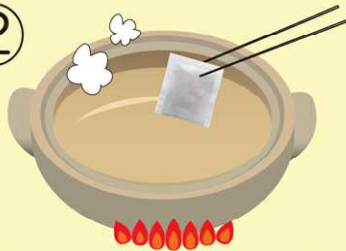
作り方（寄せ鍋） 1人前 お水 400ml + お鍋の素 1パック

①



鍋にお水とお鍋の素を入れ、火にかけます。

②



沸騰しましたら、パックを取り出し、火の通りにくい材料から順に入れて煮込みます。

③



材料に火が通ったら出来上がりです。締めは、うどん・雑炊・おもちがおすすめです。

※煮出したパックは、取り出してから具材を入れて下さい。

湯豆腐・豚しゃぶしゃぶ 1人前



お水 400ml とお鍋の素を入れ、沸騰したら具材を入れてお召し上がり下さい。ほんのり和風の味が具材の味を引き立たせます。

キムチ鍋・味噌鍋・豆乳鍋のベースとして

お水 400ml + お鍋の素

キムチ鍋



+ キムチ鍋の素 大さじ1杯

味噌鍋



+ お味噌 大さじ1杯

豆乳鍋



+ 豆乳 400ml (4人前になります)



本格和風鍋料理用だし

「お鍋の素」

【ご注意】開封後は必ずチャックを閉め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。

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。

●本品製造工場では卵、小麦、そば、えび、かにを含む製品を製造しております。
●原材料に使用している「いわし・とびうお」は、「えび・かに」を食べています。



PRODUCT OF JAPAN 日本製造

Japanese hot pot dishes soup Stock Powder