

貰って嬉しい
贈って喜ばれて21年!!

厳選された天然素材のみで 仕上げた本格和風だし

- 焼津産本枯れ節を主原料に、北海道利尻の昆布、宮崎産の椎茸、焼津産のサバ節など自然と天然素材を贅沢に使った本格和風だしパックです。
 - 自然素材を引き立たせる独自の調味料のブレンドで真似の出来ない旨味を出しています。
- ティーパック方式ですので手間隙掛かる本格だしを誰でも簡単にお使いいただけます。
 - 鰹・さばのあくと昆布の粘りをティーパックがこし取り、すっきりしただしが出来ます。
- 和食だけではなく洋食、中華にも使える本格自然だしです。
 - 天然だしだからこそ温めなおしても旨味が飛びません。

いろいろな料理に
使えて絶品味に

- みそ汁 ● 煮物 ● お吸い物 ● 鍋物
- おでん ● チャーハン ● うどんつゆ ● そばつゆ
- 炊き込みごはん ● 白菜・きゅうりの浅漬け

お料理にひと味もふた味も差が出る
美味しさの秘密は、
黄金比率の合わせだし。

職人好みの本当にうまい
選りすぐりの天然原料を
子袋にぎゅっと詰めました



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。



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る。

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。



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
コクを与える。



上手なだしの取り方 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。



家庭で使うプロの裏技！
お料理にひと味もふた味も
差が出る美味しさの秘密は、
黄金比率の合わせだし。



ティーバッグタイプの本格和風だし



ふだんの料理を純品味に、
家庭で使うプロの裏技。

お料理にひと味もふた味も差が出る
美味しさの秘密は、
黄金比率の合わせだし。

鰹ぶりだし イメージキャラクター 野村将希



本格和風だし
「鰹ぶりだし」



◎原材料
風味原料（かつおぶし粉末、さばぶし粉末、さばぶし粉末、
煮干しいわし粉末、こんぶ粉末、椎茸粉末）、食塩、砂糖、
粉末醤油、調味料（アミノ酸等）、乳酸カルシウム
（原材料の一部に大豆、小麦、乳を含む）

本品は国内原料（鰹節、鯖節、昆布、椎茸）を使用し、素材の良さを生かす調味料を配合しただしパックです。あらゆる料理を簡単に美味しく作ることが出来ます。和食だけではなく工夫次第では洋食や中華料理にもお使いいただけます。
本格的な和風だしの深い味わいを、ぜひお楽しみください。