

御得意様各位

有限会社サバ

岐阜県中津川市茄子川 1191 番地の2  
TEL 0573-68-2857  
FAX 0573-68-5658

## 「鰹ふりだし」パッケージリニューアルのご案内

拝啓、貴社ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、「鰹ふりだし」も2002年3月より発売して18年目を迎えることになりました。長年ご愛顧いただけましたことに、社員一同深く感謝申し上げます。ここで一つの節目として「鰹ふりだし」のパッケージを全面リニューアルすることしました。皆様にひたしまれたパッケージですが、新デザインにすることで、鰹ふりだしとしてのオリジナリティと製品のプレミアム感を演出しさらなる商品の拡売につなげたいと思います。

今秋を目途に、30包入り 10包入り 50包入りを順次新パッケージに変更します。なお、中身の処方・商品サイズ・JANコードは今までと変わりません。

皆様には大変お手数お掛け致しますが、何卒ご理解の程宜しくお願い申し上げます。

敬具

### 「鰹ふりだし」新パッケージ



10包入り  
チャック付き  
スタンドパック



30包入り  
チャック付き平袋



50包入り  
チャック付き平袋

写真はイメージです。

実施日 2021年9月出荷分を目途に順次変更いたします

切替えスケジュールについては別紙ご確認ください。

以上

SABA

わたしの料理が美味しいのは、  
このおだしを使っているから。



ティーバッグタイプの本格和風だし

新パッケージになります

今秋より  
順次発売



国内産風味原料使用

Japanese Dashi Stock Powder

鰹節

香り豊かな日本のおだし

枯れ鯖節  
利尻昆布  
本枯鰹節  
香信椎茸  
うるめ鰯

30包入り

香り豊かな日本のおだし

鰹ふりだし

全国各地から厳選した  
風味原料を集めました。



Japanese DASHI Stock Powder

SABA South Africa & America  
Business Association

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。

全国各地から厳選した  
風味原料を集めました。



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



**枯れ鰯節 (焼津産)**  
美味しいラーメン屋のコクのある味の秘密は鰯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鰯節を使用。



**本枯れ鰯節 (焼津産)**  
焼津で水揚げされた鰯を使用。鰯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。

**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。



**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。



**うるめ鰯節 (九州産)**  
内臓を除かないうるめ鰯節を使用。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。

### 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。



少人数で量が多いときは… 量が多くて汁が余るときは、粗熱をとったお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

- 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。

#### だしパックの中身を料理の味付けに

野菜炒め、焼きそば、焼うどん、チャーハン等炒め物の味付けにきゅうり、白菜などの野菜を切ってまぶして浅漬けに

#### 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。

#### 商品一覧



10包入り

30包入り

50包入り



食塩 (国内製造)、砂糖、鰯節粉末、煮干しうるめ鰯粉末、鰯節粉末、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・そば・大豆を含む)

#### 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。

## Japanese DASHI Stock Powder

本格和風だし  
「鰹ふりだし」

厳選した国産風味原料 (鰯節、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。

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/>

日本製 **MADE IN JAPAN**

美味しいレシピ公開中 [サバ 鰹ふりだし](#) 検索

<b>SABA</b>			
キャッチコピー	厳選された天然素材で仕上げた 本格和風だし		
商品名	SABA 鰹ふりだし		
規格 容量	8.8g×10包 88g	8.8g×30包 264g	8.8g×50包 440g
希望小売価格	360円(税別)	1080円(税別)	1580円(税別)
JANコード	4944896 200242	4944896 200235	4944896 200259
形状	スタンドバック チャック付き	平袋 チャック付き	平袋 チャック付き
加工者	<b>有限会社 サバ</b> 509-9132 岐阜県中津川市茄子川1191番地の2 TEL 0573-68-2857 FAX 0573-68-5658		



10包入



30包入



50包入

商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●本枯鰹節、利尻昆布、香信椎茸、枯れ鯖節、うるめ鰯を贅沢に使った本格日本のおだしです。</li> <li>●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。</li> <li>●風味原料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。</li> <li>●鰹・さばのあくと昆布の粘りをティーパックがこし取り、すっきりしだしが出来ます。</li> <li>●和食だけではなく洋食、中華にも。</li> </ul>
------	---

原材料名	焼津産(鰹節)、北海道利尻産(昆布)、宮崎産(椎茸)、焼津産(サバ節)、熊本産(うるめ鰯)
成分	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(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) (調味料・植物由来原料使用)

### 使用方法



おいしい「だし」の出し方指南

「鰹ふりだし」は、本格的なだしが簡単にできるおだしです。作るお料理や、お好みにお使いいただけます。1袋で約1人分のおだしが出来ます。

#### 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)に
- ②沸騰したら3〜4分中火で
- ③火を止めて、袋を押しつぶしてだしを絞り出す。

①水600ml(カップ3杯)に本品1袋(茶パックの量)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。

③火を止めて、袋を押しつぶしてだしを絞り出す。

④だしを鍋から取り出し、お料理にそのままお使いください。

⑤お料理の残っただしは、冷蔵庫で保存してください。

⑥おだしは、お料理に合わせてお使いください。

⑦おだしは、お料理に合わせてお使いください。

⑧おだしは、お料理に合わせてお使いください。

⑨おだしは、お料理に合わせてお使いください。

⑩おだしは、お料理に合わせてお使いください。

### 鰹ふりだし レシピ集

#### うどん・そば

材料(2人分)  
鰹ふりだし・1包、うどん・200g、そば・200g、おろし金、おろし葱、おろし生姜、おろしニンニク、おろし唐辛子、おろし大根、おろし人参、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしキュウリ、おろしピーマン、おろしパプリカ、おろしピーチ、おろしスイートコーン、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト

#### みそ汁

材料(2人分)  
鰹ふりだし・1包、味噌・50g、豆腐・100g、ネギ・10g、おろし金、おろし葱、おろし生姜、おろしニンニク、おろし唐辛子、おろし大根、おろし人参、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしキュウリ、おろしピーマン、おろしパプリカ、おろしピーチ、おろしスイートコーン、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト

#### おでん

材料(2人分)  
鰹ふりだし・1包、おでん・1包、おろし金、おろし葱、おろし生姜、おろしニンニク、おろし唐辛子、おろし大根、おろし人参、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしキュウリ、おろしピーマン、おろしパプリカ、おろしピーチ、おろしスイートコーン、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト

#### 炊き込みごはん

材料(2人分)  
鰹ふりだし・1包、炊き込みごはん・1包、おろし金、おろし葱、おろし生姜、おろしニンニク、おろし唐辛子、おろし大根、おろし人参、おろし白菜、おろしキャベツ、おろしトマト、おろしキュウリ、おろしピーマン、おろしパプリカ、おろしピーチ、おろしスイートコーン、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト、おろしジャガイモ、おろしジャロメイト





#### だしパックの活用

だしパックの活用は、お料理の味付けに便利です。お料理に合わせて、だしパックを使いましょう。

だしパックの活用は、お料理の味付けに便利です。お料理に合わせて、だしパックを使いましょう。

だしパックの活用は、お料理の味付けに便利です。お料理に合わせて、だしパックを使いましょう。

保存方法	開封後は高温・多湿を避け、冷暗所にて保存してください。長期保存の場合は冷蔵庫に入れて保管してください。
取扱注意	濡れた手でティーパックに触れないで下さい。 開封後はだし原料の風味をそこない為に、チャックをしっかりと閉めて、冷蔵庫に保存し早目にお使いください。

製品名	内容量	個装	内装	外装	JANコード
SABA 万能和風だし 鰹ふりだし	8.8g × 10 包	幅 140 mm	幅 - mm	幅 430 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 0 2 4 2
	88g	奥行 65 mm	奥行 - mm	奥行 455 mm	I T F コード
	チャック付き スタンドバック	高さ 210 mm	高さ - mm	高さ 210 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 100 g	重量 - g	重量 9.2 Kg	サハ <sup>^</sup> カツオフリタ <sup>^</sup> シ 1 0 P
	360 円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 80 袋	
SABA 万能和風だし 鰹ふりだし	8.8g × 30 包	幅 160 mm	幅 - mm	幅 430 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 0 2 3 5
	264g	奥行 40 mm	奥行 - mm	奥行 455 mm	I T F コード
	チャック付き 平袋	高さ 235 mm	高さ - mm	高さ 210 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 290 g	重量 - g	重量 12.55 Kg	サハ <sup>^</sup> カツオフリタ <sup>^</sup> シ 3 0 P
	1080 円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 40 袋	
SABA 万能和風だし 鰹ふりだし	8.8g × 50 包	幅 180 mm	幅 - mm	幅 430 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 0 2 5 9
	440g	奥行 40 mm	奥行 - mm	奥行 455 mm	I T F コード
	チャック付き 平袋	高さ 250 mm	高さ - mm	高さ 210 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 480 g	重量 - g	重量 15.4 Kg	サハ <sup>^</sup> カツオフリタ <sup>^</sup> シ 5 0 P
	1580 円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 30 袋	
SABA 万能和風だし いりこふりだし	8.0g × 30 包	幅 170 mm	幅 - mm	幅 375 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 0 7 1 6
	240g	奥行 30 mm	奥行 - mm	奥行 340 mm	I T F コード
	チャック付き 平袋	高さ 230 mm	高さ - mm	高さ 280 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 265 g	重量 - g	重量 11.35 Kg	サハ <sup>^</sup> イリコフリタ <sup>^</sup> シ 3 0 P
	1100 円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 40 袋	
製品名	内容量	個装	内装	外装	JANコード
	×	幅 mm	幅 mm	幅 mm	
		奥行 mm	奥行 mm	奥行 mm	I T F コード
		高さ mm	高さ mm	高さ mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 g	重量 g	重量 Kg	
	円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 袋	
製品名	内容量	個装	内装	外装	JANコード
	×	幅 mm	幅 mm	幅 mm	
		奥行 mm	奥行 mm	奥行 mm	I T F コード
		高さ mm	高さ mm	高さ mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 g	重量 g	重量 Kg	
	円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 袋	