

令和3年7月吉日

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

## 「野菜ふりだし」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、「野菜ふりだし」は、2019年6月より発売以来お客様からも大変ご好評いただいている商品です。このたび「野菜ふりだし」のパッケージをリニューアルすることしました。今秋に弊社商品「鰹ふりだし」の新デザイン移行に伴い、SABAのふりだしシリーズ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統一したデザインにするものです。

30包入り8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

### 「野菜ふりだし」新パッケージ



8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

写真はイメージです。

実施日     2021年8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

8種類の国産野菜使用

わたしの料理が美味しいのは、  
大地の恵み野菜のおだし

煮出して使う  
だしパックタイプの洋風野菜だし



写真はイメージです

このおだしを使っているから。  
**野菜ふりだし**

たまねぎ	かぼちゃ
しいたけ	にんにく
にんじん	しょうが
セロリ	はくさい

Vegetable Stock Powder

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.seba.co.jp/>

全国各地から厳選した  
国産野菜原料を集めました。



大地の恵み野菜のおだし

8種類の国産野菜の旨味を引き出した「野菜ふりだし」です。煮出すだけで、野菜の旨味たっぷりのスープができます。スープだけでなく洋風料理の味付けとしてもお使いいただけます。

### 簡単野菜スープの作り方 (基本) 約2人分

- ①水 400ml(カップ2杯分) に 本品1袋 (紙パックのまま) を 入れて火にかけてください。
- ②沸騰したら2~3分中火で 煮出してください。 鍋のふたはしないでください。
- 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。
- ④あとはお好みの野菜や 具材を入れて煮込んで ください。



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。

料理別だしパック1包あたりの目安

### 使い方① 煮出して使う (袋を破って中身を出してもOK)

- ベーコンやソーセージを入れて。ロールキャベツのスープに。
- カレーやシチューのブイヨンとして (4皿分に1包を目安)
- お肉や魚介の煮込み料理に野菜の旨味隠し味に。
- お米2合に1包で炊飯器で炊き上げて簡単ピラフ。



### 使い方② 袋を破って 味付けとして使う



- パスタ、野菜のソテー、チキンライスに 振りかけて味付けとして。
- ハンバーグは4人前に1包ひき肉の 下味としてしっかり混ぜて。
- 卵3個に1包、よく混ぜてオムレツや ス克蘭ブルエッグに。

**取扱注意** 開封後はパックの原料の風味をそこなわない為に、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。

#### ◎原材料

食塩 (国内製造)、砂糖、乾燥粉碎玉ねぎ、乾燥粉碎にんにく、乾燥粉碎人参、粉末醤油、米麴粉末、乾燥粉碎かぼちゃ、セロリ粉末、酵母エキス、白菜粉末、トマト粉末、椎茸粉末、生姜粉末、食用植物油 (なたね油) /調味料 (アミノ酸等) (一部に小麦・大豆を含む)

#### 栄養成分表示 (100g当り)

エネルギー	4Kcal
たんぱく質	0.2g
脂質	0.1g
炭水化物	0.7g
食塩相当量	0.71g

栄養成分は 本品1包を 煮出したスープ 100g当りの 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。

### Vegetable Stock Powder

## 洋風野菜だし 「野菜ふりだし」



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/>



# 商 品 情 報 カルテ (SB-fyasaifuridashi)

作成日 令和3年4月1日

<b>SABA</b>	
キャッチコピー	8種類の国産野菜 だしパックタイプの 洋風野菜だし
商品名	SABA 野菜ふりだし
規格 容量	6.0g×8包 48g 6.0g×30包 180g
希望小売価格	360円(税別) 1200円(税別)
JANコード	4944896 201973 4944896 201966
形状	スタンドパック 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





8包入



30包入

商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> <li>●8種類の国産野菜とトマトをブレンドし、野菜の持ち味を引き出した「野菜ふりだし」です。</li> <li>●煮出すだけで、野菜の旨味たっぷりのスープができます。</li> <li>●スープだけでなく和洋問わずあらゆる料理のベースだしとしてもお使いいただけます。</li> <li>●野菜のあくをティーパックがこし取り、すっきりした野菜スープが出来ます。</li> <li>●袋の中身を使って洋風料理の味付けとしてお使いいただけます。</li> </ul>
原材料名	国内産(玉ねぎ、しいたけ、人参、セロリ、かぼちゃ、にんにく、しょうが、はくさい)、イタリア・スペイン・ポルトガル(トマト)
成分	<p>■原材料:食塩(国内製造)、砂糖、乾燥粉砕玉ねぎ、乾燥粉砕にんにく、乾燥粉砕人参、粉末醤油、米麴粉末、乾燥粉砕かぼちゃ、セロリ粉末、酵母エキス、白菜粉末、トマト粉末、椎茸粉末、生姜粉末、食用植物油(なたね油)／調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆を含む)</p>
使用方法	
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わない為に、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 洋風野菜だし 野菜ふりだし 	6.0g × 8 包	幅 140 mm	幅 - mm	幅 430 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 1 9 7 3
	48g	奥行 20 mm	奥行 - mm	奥行 455 mm	I T F コード
	チャック付き スタンドパック	高さ 220 mm	高さ - mm	高さ 210 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 90 g	重量 - g	重量 8.4 Kg	サ ハ ヤ サ イ フ リ タ シ 8 P
	360 円 税別	入数 1 袋	入数 - 袋	入数 80 袋	
SABA 洋風野菜だし 野菜ふりだし 	6.0g × 30 包	幅 170 mm	幅 - mm	幅 430 mm	4 9 4 4 8 9 6 2 0 1 9 6 6
	180g	奥行 20 mm	奥行 - mm	奥行 455 mm	I T F コード
	チャック付き 平袋	高さ 230 mm	高さ - mm	高さ 210 mm	POSレジ略称
	メーカー標準価格	重量 220 g	重量 - g	重量 9.8 Kg	サ ハ ヤ サ イ フ リ タ シ 3 0 P
	1200 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
	× 包	幅 mm	幅 - mm	幅 mm	I T F コード
		奥行 mm	奥行 - mm	奥行 mm	POSレジ略称
	高さ mm	高さ - mm	高さ mm		
	メーカー標準価格	重量 g	重量 - g	重量 Kg	
円 税別	入数 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	I T F コード
		奥行 mm	奥行 mm	奥行 mm	POSレジ略称
	高さ mm	高さ mm	高さ mm		
	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	I T F コード
		奥行 mm	奥行 mm	奥行 mm	POSレジ略称
	高さ mm	高さ mm	高さ mm		
	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		