



伝統の味と香りの

ダシパック式

本がっつを

袋のまま沸騰した湯へ

※ 10.8L～18Lのだしとり用に『本がっつを100g』もあります。

商品ラインナップ

お吸い物から煮炊まですべての和食料理に用途に応じた『本がっつを』をご使用下さい。

5.4L～9Lの  
だしとり用には・・・

コードNo. 6002  
本がっつを



規格：(50g×5P)×20袋/ケース  
原材料名：かつおふし、かつお節エキス、  
蛋白加水分解物、調味料  
(アミノ酸等)  
JANコード：4960002010253  
袋サイズ：270×170mm  
段ボール：長410×幅265×高175mm

2.5L～4.5Lの  
だしとり用には・・・

コードNo. 6133  
ハーフサイズ本がっつを



規格：(25g×10P)×10袋/ケース  
原材料名：かつおふし、かつお節エキス、  
蛋白加水分解物、調味料  
(アミノ酸等)  
JANコード：4960002010994  
袋サイズ：305×230mm  
段ボール：長410×幅260×高128mm

1升(1.8L)の  
だしとり用には・・・

コードNo. 6101  
ミニ本がっつを



規格：((10g×5P)×10袋)×6箱/ケース  
原材料名：かつおふし、かつお節エキス、  
蛋白加水分解物、調味料  
(アミノ酸等)  
JANコード：4960002010147  
箱サイズ：長220×幅180×高100mm  
段ボール：長371×幅231×高329mm

# 『本格派鰹だし』が削り節の

## 1/8~1/2のコストで出来る!!

- ◆ 粉碎した鰹節にさらに鰹節エキスをコーティングし、乾燥させているのでだしのノビ、コクが違います。
- ◆ 魚体の性質によって旨みが異なる為、原料を吟味・ブレンドし、**<味>**、**<品質>**の安定を図っています。
- ◆ 削り節のダシ汁と比べて**旨味が強く**、冷めたダシを再加熱して使用しても旨味は変わりません。
- ◆ ティーバック式だから沸騰した鍋の中に入れるだけ！削り節のように**だしをこす手間は、要りません。**
- ◆ だし取り後は、そのままゴミ箱へ。削り節と比べて衛生的で**ごみの減量**にもなります。
- ◆ ダシパックには、**塩素系漂白剤は使用しておりません。**食品衛生法による食品用容器包装の衛生規格(有害物質を含んでいない、熱湯中でも有害物質が出ない、など)に合格したパック材質を使用していますので**安全・安心**です。

削り節のコストと比較してみてください！



### 鰹削り節

150cc  
1人前コスト  
約17円

#### ◆ 1人前(150cc)コスト比較

1P(50g)で

約60人分

コードNo. 6002  
本がつを

150cc  
1人前コスト  
約5円

1P(25g)で

約30人分

コードNo. 6133  
ハーフサイズ本がつを

150cc  
1人前コスト  
約5円

1P(10g)で

約12人分

コードNo. 6101  
ミニ本がつを

150cc  
1人前コスト  
約6円

#### ◆ ご使用方法(目安)

##### 【本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)50gを用途により、5.4ℓ~9.0ℓのお湯の中に入れ、中火で5~10分間煮出してパックを取り出して下さい。

50g  
タイプ

##### 【ハーフサイズ 本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)25gを用途により、2.5ℓ~4.5ℓのお湯の中に入れ、中火で5~10分間煮出してパックを取り出して下さい。

25g  
タイプ

#### ◆ 栄養成分値(製品100g当り) 当社分析値

エネルギー	水分	タンパク質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
359kcal	4.5g	72.0g	6.3g	3.6g	13.6g	9.9g	3,900mg

##### 【ミニ本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)10gを用途により、1.5ℓ~1.8ℓのお湯の中に入れ、中火で5~10分間煮出してパックを取り出して下さい。

10g  
タイプ

#### ◆ 賞味期限 製造日より1年



ダシを科学する  
株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
TEL.0120-979-072(営業部)  
<http://www.futaba-com.co.jp>