



かつお節のだしに

椎茸・昆布・野菜エキスを

ブレンドしました。

和のだしと

野菜のだしが調和した

やさしい味のだしパック。



和だし三味



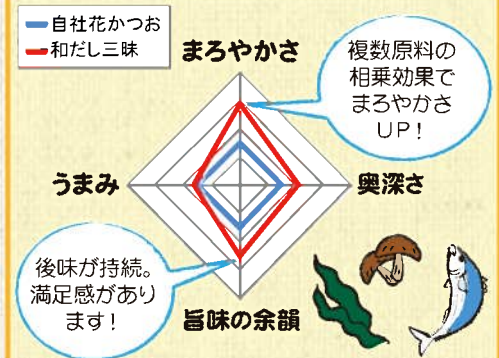
1パックで
10ℓ
まで

- フタバコード：6149
- 商品名：和だし三味
- 規格：(50g×10P)×10袋/ケース
- 原材料名：かつお・ふし、いわし・煮干し、椎茸、食塩、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002010932

※栄養成分値 (製品 100g 当たり)

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
8.1g	47.3g	4.9g	15.9g	23.8g	297kcal	18.3g	7200mg

味覚センサーで
“和だし三味のおいしさ”を測定しました!
※だしの比較



ダシのとり方でも味がこんなに変わります!!

- パックを水から入れて煮出した場合

昆布と椎茸の風味が強く、コクのあるダシが取れます。

- パックを沸騰したお湯から入れて煮出した場合

鰹の旨味に、程よい椎茸の風味がプラスしたダシが取れます。



やさしいダシと鶏の旨味を野菜にしっかり染み込ませた一品。

鶏肉とかぼつのポトフ

<材料4人分>

ダシ汁1000cc、(和だし三昧1P、水7.2L)塩4g
鶏手羽元8本、かぶ2個、人参150g、キャベツ100g、ペコロス4個
塩・コショウ少々、オリーブオイル適宜

<作り方>

①沸騰した7.2Lの湯に和だし三昧を1P入れて中火で10分煮出して取り出す。②鶏手羽元は塩・コショウを振って、10~20分おく。フライパンでオリーブオイルを熱し、皮に焼き目をつける。③かぶは茎を少し残して切り、4等分に切って皮を剥き、水にさらして茎の中の砂を取り除く。キャベツはざく切りにし、人参は皮を剥いて厚めの半月切りにする。ペコロスは皮を剥く。④鍋に①のダシ汁と塩を入れ火にかける。②を入れて弱火にし、10~15分煮る。⑤③を加え落とし蓋をして更に10分煮たら、かぶを一旦取り出し、その他の野菜に火が通るまでじっくりと煮込む。⑥かぶを戻し入れ、温めたら器に盛り付ける。



野菜との相性抜群!!
素材の味を活かした
まろやか仕上げ。

人参のポタージュ

<材料4人分>

ダシ汁600cc、(和だし三昧1P、水7.2L)塩3g、白コショウ少々、
牛乳200cc、バター25g、生クリーム50cc、人参300g、玉ねぎ
200g、じゃが芋100g、パセリ適宜

<作り方>

①沸騰した7.2Lの湯に和だし三昧を1P入れて中火で10分煮出して取り出す。②玉ねぎと人参は皮を剥いて薄く切る。じゃが芋は皮を剥いて小さめのサイコロ状に切る。③鍋にバターを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたら、じゃが芋と人参を加えて炒める。④③に①のダシ汁と塩、白コショウを加え弱火で20分煮る。⑤④をミキサーにかけ、ピューレ状にしてこす。⑥牛乳と生クリームを⑤に加えて冷やす。⑦器に盛り付けパセリを散らす。

やさしい旨みが素材のおいしさをもっと引き立てます。だから、スープのダシにおすすめです。



深みのあるダシだから、
味付けはシンプルで
十分美味しい!

鶏団子スープ

<材料4人分>

ダシ汁1000cc、(和だし三昧1P、水9L)塩3g、
人参15g、ニラ30g、もやし80g、乾燥春雨15g、コショウ少々、
ごま油適宜、ごま適宜、(鶏団子)鶏もも挽き肉100g、長ねぎ15g、
卵白1/4個、味噌3g、生姜適宜、塩適宜

<作り方>

①9Lの水に和だし三昧を1P入れて中火にかけ、沸騰したら10分煮出して取り出す。②長ねぎはみじん切りにし、生姜は皮を剥いてすりおろす。③人参は皮を剥いて薄い短冊切りにし、ニラは3cm長さに切る。④ボウルに鶏団子の材料を入れ、全体に粘りが出るまで混ぜる。⑤鍋に①のダシ汁と塩を入れ、煮立ったら④をスプーン等で団子状にして落とす。⑥人参を加えて火が通ってきたら、ニラともやし、春雨を加えて一煮立ちさせる。⑦ごまごま油、コショウを加えて火を止める。

おいしいダシのとり方

◆お吸い物には

1パック(中袋)50gを10Lのお湯の中に入れ、
中火で10分間煮出して下さい。

◆お味噌汁には

1パック(中袋)50gを4升(7.2L)のお湯の中に入れ、
中火で15分間煮出して下さい。

◆煮物には

1パック(中袋)50gを3升(5.4L)のお湯の中に入れ、
中火で10分間煮出して下さい。

～姉妹品紹介 和だし三昧シリーズ～



◆ミニ和だし三昧:(20g×10P)×16袋/ケース
.....1パックで4Lまで

◆徳用和だし三昧:(250g×4P)×6袋/ケース
.....1パックで5.0Lまで

お問い合わせは



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>

170421