



フタバの

KATSUO DASHI PACK

化学調味料・食塩 **無添加** だけど **旨味が強い!**
鰹と酵母エキスで

かつおダシパック



- フタバコード: 6335
- 商品名: フタバのかつおダシパック
- 規格: (30g×20P)×10袋/ケース
- 原材料名: かつおぶし、酵母エキス
- 賞味期限: 製造日より1年
- JANコード: 4960002011557



27 品目アレルギーフリー※

※「特定原材料」として指定する7品目と「特定原材料に準ずるもの」として表示することが奨励されている20品目は含まれておりません。

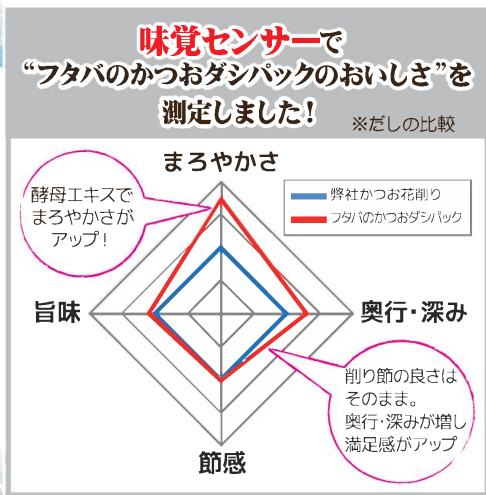
・「鰹」に「酵母エキス」を合わせました

鰹の香りと旨味 + 酵母エキスのまろやかさとコク

無添加でも旨味が強くなりました。
鰹と酵母エキスの配合でインパクトの強いダシがとれます。

お料理の幅が広がります。
「煮物」や「汁物」、「丼物」等、和食全般にお使いいただけます。

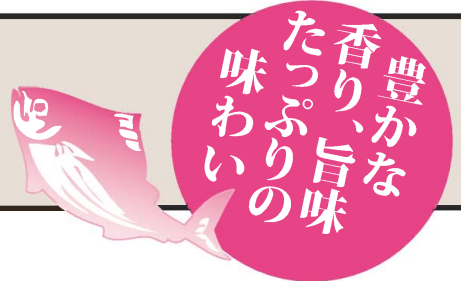
●ダシのノビが良く1パック(30g)で**5ℓ**までのダシが引けます



コストが約1/4に。 鰹の花削りでダシを引いた場合よりコストダウンできます。(当社比)

鰹の香りと旨味。 酵母エキスのまろやかさとコク。

フタバのかつおダシパックは、様々なお料理に合うダシとして原料を配合し、製造しております。



煮物

ダシをたっぷり含んだ煮物。素材の旨味を引き立てます！

お好みの具材により
3l~4lで
10分煮出し



おでん・鍋

鰹の香りと旨味がたっぷり！

4l~5lで
10分煮出し



味噌汁・汁物

鰹のダシが味噌汁の味を底上げします。

4l~5lで
10分煮出し



茶碗蒸し

鰹のまろやかな旨味が味をまどめます。

4l~5lで
10分煮出し

姉妹品のご紹介

鰹と鰯の程よい調和！

鰹と鰯のブレンドパック
無添加、アレルギーフリー



- フタバコード: 6330
- 商品名: フタバのブレンドダシパック
- 規格: (30g×20P)×10袋/ケース
- 原材料名: いわし煮干し、かつおぶし、酵母エキス
- 賞味期限: 製造日より1年
- JANコード: 4960002011533

【おいしいダシの取り方】

1パック(30g)を用途により4~5lの沸騰した湯に入れ、5分~10分間煮出して取り出す。



炊込みご飯

鰹の風味とコクが素材の旨味を引き出します。

3l~4lで
10分煮出し

※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
10.2g	64.7g	10.5g	3.1g	11.5g	366cal	3.3g	1300mg



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>