

プロ専用

ダシがたっぷり!  
追い鰹もたっぷり!!

# かつお節屋の本格派つゆ

本醸造醤油にかつお節を  
たっぷり加えた

白醤油に鰹節・鯖節を  
贅沢使用、淡色仕立ての  
濃縮つゆ

ダシの香りを  
大切にたいせつに  
作りました。

鰹  
つゆ

白  
つゆ

とんかつ  
ソース

業務用  
2.0ℓ





# 鰹つゆ

ダシたっぷり  
風味豊かなメニューの  
ご提案

# 白つゆ

素材が引き立つ  
おいしいメニューの  
ご提案



### □ 使用量のめやす

### □ 使用量のめやす

鰹つゆ 水または湯		鰹つゆ 水または湯		白つゆ 水または湯		白つゆ 水または湯	
そばのつけ汁	1 : 3	炊き込みご飯	1 : 9	お吸い物	1 : 15	茶碗蒸し	1 : 13
そばのかけ汁	1 : 7	カレイの煮付け	1 : 4	寄せ鍋	1 : 12	雑炊	1 : 11
そうめん	1 : 4	きんぴらごぼう	1 : 9	浅漬け	1 : 2	うどんつゆ (2人前) ・鰹つゆ 40cc ・白つゆ 20cc ・水 700cc	
肉じゃが	1 : 5	高野豆腐の含め煮	1 : 9	おでん	1 : 13		
筑前煮	1 : 5	ほうれん草のお浸し	1 : 1	だし巻き卵	1 : 6	鶏だんご鍋	1 : 12
冷奴のたれ	1 : 2	里芋の煮物	1 : 4	卵スープ	1 : 12	卵豆腐	1 : 20
すき焼きの割り下 (4人前) 鰹つゆ 300cc : みりん 300cc		まぐろの漬け丼	1 : 2	ボンゴレスパゲッティ	1 : 13	中華スープ	1 : 12
		サラダうどん	1 : 5	キムチ鍋	1 : 9	焼なすの煮浸し	1 : 10
煮しめ	1 : 11	丼たれ	1 : 4	いも煮鍋	1 : 12	炊き込みご飯	1 : 9
豚の角煮	1 : 6	天つゆ	1 : 4	豚バラ鍋	1 : 11	アサリの酒蒸し	1 : 5
揚げ出し豆腐	1 : 3	鯛のあらい梅醤油かけ		湯豆腐	1 : 18	白身魚のちり蒸し [だしつゆ] 白つゆ 1 : 水 18 ★魚と野菜に上記のだし汁を かけて蒸す。	
		梅醤油 (4人前) ・鰹つゆ 10cc ・みりん 10cc ・梅干し 4個 ★梅醤油を鯛にかけていただく。					
生姜焼のたれ (豚薄切り肉 200g に対して) A) ・鰹つゆ 20cc ・生姜汁 15cc B) ・鰹つゆ 50cc ・水 50cc ★豚肉をAに20分浸け、Bのだし つゆで煮詰めながら焼く。		土佐酢		海鮮あんかけ焼そば	1 : 18	マリネ	
		・鰹つゆ 20cc ・酢 45cc ・砂糖 6g ・かつお節 5g					
和風きのこスパゲッティ (スパゲッティ 200g に対して) A) ・鰹つゆ 45cc ・酒 30cc ・醤油 15cc ・ごま油 15cc ★キノコとAを混ぜ、麺と絡 める。		三杯酢		焼肉のたれ (辛口)	1 : 18	ボン酢醤油	
		・鰹つゆ 30cc ・酢 45cc ・砂糖 9g					
酢豚	A) ・鰹つゆ 15cc ・生姜汁 5cc B) ・鰹つゆ 15cc ・酢 45cc ★豚肉はAで下味をつける。 Bは酢豚の味付けに使用する。	焼肉のたれ (甘口)		八宝菜	1 : 5	和風ドレッシング	
		・鰹つゆ 100cc ・水 50cc ・豆板醤 少々 ・おろしにんにく 1片 ・おろし生姜 1片 ・ごま 少々					
		こんにゃくの煮物		寿司酢	(米5合に対して) ・白つゆ 20cc ・酢 100cc ・砂糖 40g	かぼちゃの煮物	1 : 7 ★お好みで砂糖を加える。

商品コード 7230  
 商品名 どんどんシリーズ 鰹つゆ2リットル  
 規格 2L×6本/ケース  
 原材料名 しょうゆ(本醸造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節エキス、かつおぶし、にぼしエキス、さばぶし、清酒、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)  
 賞味期限 製造日より1年  
 個装サイズ・重量 幅85×奥行85×高318mm  
 ケースサイズ・重量 幅284×奥行199×高353mm/15.5kg  
 JANコード 4960002048058



保存方法/常温保存(開封後要冷蔵)

栄養分析(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
101Kcal	62.5g	5.2g	0.0g	20.1g	12.2g	11.7g	4,600mg

商品コード 7231  
 商品名 どんどんシリーズ 白つゆ2リットル  
 規格 2L×6本/ケース  
 原材料名 食塩、みりん、発酵調味料、かつおぶし、清酒、白しょうゆ(混合醸造)、さばぶし、にぼし、砂糖、蛋白加水分解物、かつお節エキス、にぼしエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)  
 賞味期限 製造日より1年  
 個装サイズ・重量 幅85×奥行85×高318mm  
 ケースサイズ・重量 幅284×奥行199×高353mm/14.7kg  
 JANコード 4960002048065



保存方法/常温保存(開封後要冷蔵)

栄養分析(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
37.0Kcal	77.1g	1.9g	0.0g	7.4g	13.6g	12.7g	5,000mg



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>