

だしが取れます。

5倍の

従来の削り節に比べ

コーティングしてある為、

濃縮したかつお節エキスを

味づくしシリーズは、



## 鰹節エキスで一段とパワーアップ!!

### かつお節+鰹節エキス

お吸い物・煮炊き物等、和風料理に

No. 6102

### 特撰 味づくし

厳選されたかつお節に鰹節エキスをコーティング。上品な風味とコクのあるダシパックです。



規格	(50g×5パック)×24袋
原材料名	かつお節(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏を含む)
賞味期限	製造日より1年
袋サイズ	270×170(mm)
箱サイズ	410×259×223(mm)
JANコード	4960002010185

### かつお節+鰹節エキス

お吸い物・煮炊き物等、和風料理に

No. 6103

### 味づくし 金印

上質なかつお節に鰹節エキスをコーティング。風味豊かなうま味の強いダシパックです。



規格	(50g×5パック)×24袋
原材料名	かつお節(国内製造)、そうだかつお節、かつお節エキス、かつおエキス、たん白加水分解物、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・鶏を含む)
賞味期限	製造日より1年
袋サイズ	270×170(mm)
箱サイズ	410×259×218(mm)
JANコード	4960002010192

### さば節+鰹節エキス

煮炊き物・そばだし・味噌汁に

No. 6105

### 味づくし 銀印

上質な鯖と煮干をバランスよくブレンドし鰹節エキスでコーティング。コク味の強いダシパックです。



規格	(50g×5パック)×24袋
原材料名	さば節(国内製造)、いわし煮干し、かつお節エキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・さば・大豆・鶏を含む)
賞味期限	製造日より1年
袋サイズ	270×170(mm)
箱サイズ	450×260×220(mm)
JANコード	4960002010208

### 煮干+鰹節エキス

お味噌汁・煮物等に

No. 6106

### 味づくし 松印

上質な煮干しに鰹節エキスをコーティング。コクの強いダシパックです。



規格	(75g×5パック)×24袋
原材料名	いわし煮干し(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物、そうだかつお節エキス、かつおエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に鶏を含む)
賞味期限	製造日より1年
袋サイズ	280×170(mm)
箱サイズ	456×265×300(mm)
JANコード	4960002010215

### ご使用方法

#### 特撰味づくし・味づくし金印・味づくし銀印

1パック(中袋)50gを、用途により5.4リットル(3升)~9リットル(5升)の沸騰したお湯の中に入れ、5~10分間中火で煮出して下さい。

#### 味づくし松印

1パック(中袋)75gを、9L(5升)~18L(1斗)の沸騰したお湯の中に入れ、5~10分間中火で煮出して下さい。