NO VA シリーズ

花かつおの香りと旨味を ダシパックで追求しました。

花かつおの

削りたての芳醇な香りまで、 そのままパック詰めしました。 上品な香りをダシパックで再現できます。

花かつおの

花かつおの節味とコク、 旨味にこだわりました。 上品で深みのあるダシがとれます。

旨味







フタバコード 6140

(50g×5パック)×24袋/ケース

かつお節(国内製造)、たん白加水分解物、 かつおエキス、かつお節エキス、そうだか つお節エキス/調味料(アミノ酸等)、(一 原材料名

部に鶏を含む)

賞 味 期 限 製造日より1年

JAN ⊐ − F 4960002010321

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

当社分析值

						- 12/3 I/TIE		
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	
6.80	74.6c	3.8 ~	7.8g	7.0g	364kcal	3.60	1400mg	



ダシを科学する



191220

おいしいダシの取り方

で煮出してください。

1パック(中袋)50gを、用途 により3.6リットル(2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

花かつおの香りを活かした「香り一番」レシピ。



海老しんじょのお吸い物

●材料4人前/

【ダシ汁900ml:香り一番 1 パック、水 5400ml、利尻昆布 5g 】酒 5ml、塩 2g、薄口醤油 2.5ml、生すり身(イトヨリ)160g、エビ(むき身)6 尾、卵白 1/2 個分、筍適量、三つ葉適量

●ダシのとり方/

鍋に利尻昆布 5gと水 5400ml を入れ、中火で煮出して沸騰直前に昆布を取り出す。沸騰したら香り一番 1 パックを入れ、中火で10 分煮出して取り出す。

●作り方/①鍋にダシ汁 900ml を入れ、火にかけて、酒、塩、薄口醤油で味を調える。②エビは半量叩いて細かくペースト状にし、生すり身(イトヨリ)と混ぜ合わせる。③残りのエビは細かく切って②に加え、卵白を加えて更に混ぜ合わせる。④③をラップ等で丸く形を作り、蒸気の上がった蒸し器で蒸す。⑤筍はお好みで下味をつける。⑥器に④と⑤を盛り付け、①の吸い地を注ぎ、三つ葉を添える。



香りベジブロススープ

●材料4人前/ 【ダシ汁 2000ml :<mark>香り一番</mark> 1 パック、水 7200ml】 塩 4g、調理で出た野菜皮や面取りくず等 400g、イタリアンパセ

●ダシのとり方/

リ適宜

沸騰した 7200ml の湯に<mark>香り一番</mark>を 1 パック入れて、中火で 10 分煮出して取り出す。

●作り方/❶鍋にダシ汁 2000ml と調理で出た野菜皮や面取りくず等を入れて30分弱火で煮込んでこす。❷①のダシを塩で味を調えて温め、器に注ぎ、イタリアンパセリを添える。



だし茶漬け

●材料2人前/ 【ダシ汁 500ml:<mark>香り一番</mark> 1 パック、水 5400ml】 塩 1g、薄口醤油 2.5ml、明太子適量、三つ葉適量、刻みのり適量、 ご飯 2 杯分

●ダシのとり方/

沸騰した 5400ml の湯に香り一番を 1 パック入れて、中火で10 分煮出して取り出す。

●作り方/●鍋にダシ汁 500ml を入れて火にかける。塩、薄口醤油で味を調えて一煮立ちさせる。 2 器にご飯を盛り、刻んだ三つ葉と刻みのりを散らす。明太子を添えて①のつゆを注ぐ。



野菜たっぷり香りおでん

●材料2人前/

【ダシ汁 1200ml: 香り一番 1 パック、水 7200ml】 酒 20ml、味りん 10ml、塩 12g、薄口醤油 15ml、トマト 1 個、大根 50g、さつま芋 35g、蓮根 25g、人参 10g、かぶ 1 個、エリンギ 1 本、 スナップえんどう 2 枚、芽キャベツ 4 玉、ゆで卵 2 個、鶏団子 4 個

●ダシのとり方/

沸騰した 7200ml の湯に<mark>香り一番</mark>を 1 パック入れて、中火で 10 分煮出して取り出す。

●作り方/●トマトは湯むきにし、大根は輪切りにして面取りをし、下茹でをしておく。他の野菜は食べやすい大きさに切る。 2鍋にダシ汁1200ml と酒、味りん、塩、薄口醤油を加えて①とゆで卵、鶏団子を入れて煮立たせる。 3一旦火を止め、冷ましてから再度火にかけ、味がしみるまで煮る。