



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。



1パックで  
**10L**  
まで

# 和だし三味

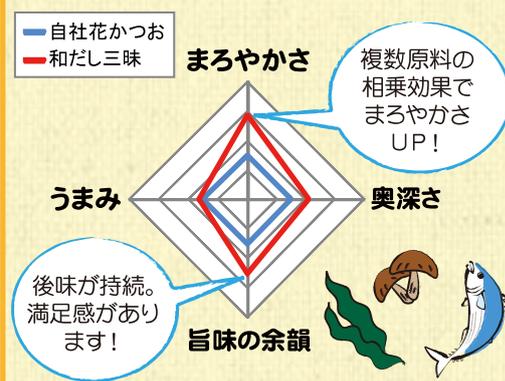
- フタバコード：6149
- 商品名：和だし三味
- 規格：(50g×10パック)×10袋/ケース
- 原材料名：かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002010932

※栄養成分値 (製品 100g 当たり) (推定値)

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

(当社分析値)

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に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。

### 鶏肉とかぶのポトフ

<材料4人分>  
ダシ汁1000ml(和だし三昧1パック、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、オリーブオイル適量

<作り方>  
①沸騰した7.2Lの湯に和だし三昧を1パック入れて中火で10分間煮出して取り出す。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等分にし、皮を剥く。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を加えて弱火にし、10~15分煮る。⑤③を加えて落とし蓋をし、更に10分煮る。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600ml(和だし三昧1パック、水7.2L)、塩3g、白コショウ  
少々、牛乳200ml、バター25g、生クリーム50ml、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1パック入れて中火で10分間煮出して取り出す。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分間煮る。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  
おすすめですよ。



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1000ml(和だし三昧1パック、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、生姜適量、塩適量

<作り方>  
①9Lの水に和だし三昧を1パック入れて中火にかけ、沸騰したら10分間煮出して取り出す。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合わせる。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ごまとごま油、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の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

### ◆お味噌汁には

1パック(中袋)50gを、7.2L(4升)の沸騰したお湯の中に入れ、約15分間中火で煮出して下さい。

### ◆煮物には

1パック(中袋)50gを、5.4L(3升)の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

## ～姉妹品紹介 和だし三昧シリーズ～



- ◆ミニ和だし三昧 : (20g×10パック)×16袋/ケース  
.....1パックで 4Lまで
- ◆徳用和だし三昧 : (250g×4パック)×6袋/ケース  
.....1パックで 50L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>

200327