



厳選

厳選された
いりこを使用。

焙焼

「あぶり焼き」で
香ばしく、
旨味を凝縮。



天然 無添加

粉碎し、食塩・化学調味料を
一切使用せず、パック詰め。
※



昔ながらの囲炉裏であぶった本来の焼き干し子を
再現した、味わい深いコクと香りのだしパック。

生
燒
い
り
こ
パ
ッ
ク

ティーバッグ式
本格派
「焼き」いりこだし

パック



商品コード No. 6181

商 品 名 焼いりこパック

規 格 (100g × 20パック) × 5袋/ケース

原 材 料 名 いわし煮干し(国内製造)

賞 味 期 限 製造日より1年

箱 サイ ズ 長406×幅292×高316mm

袋 サイ ズ 横330×縦435mm

JANコード 4960002010857

※本品には原材料由来の塩分が含まれます。

焼いりこパックを使って

深みのあるコクと旨みの効いた
カルシウムたっぷりの美味しいメニューのご提案！



◆材料(4人分)◆

鶏もも肉	100g	<調味料>
さつま芋	120g	だし汁 800ml [焼いりこパック: 1パック]
人参	40g	[水: 4.5L (2.5升)]
ごぼう	40g	
こんにゃく	80g	赤味噌 30g
長ねぎ	1/2本	白味噌 20g

◆作り方◆

- ①4.5Lの沸騰した湯に焼いりこパック1パックを入れ10分間中火で煮出す。
- ②鶏もも肉は一口大に切り、人参は半月に、ごぼうは皮をこそげ取って斜め切りにし、水にさらしてアツ抜きする。さつま芋も半月に切り、水にさらしてアツ抜きする。
- ③こんにゃくは一口サイズにちぎり、熱湯で茹でる。
- ④鍋に①のだし汁800mlを入れ、②・③の材料が柔らかくなるまで煮込み、最後に小口に切った長ねぎを加え、味噌を溶き入れて一煮立ちさせる。



◆材料(4人分)◆

豚ロース(薄切り)	200g	<調味料>
長ねぎ	1本	だし汁 1200ml [焼いりこパック: 1パック]
えのき茸	40g	[水: 5.4L (3升)]
綿豆腐	1袋	
白菜キムチ	60g	塩 4g
生姜	1片	鶏ガラスープの素 4g
にんにく	1片	
赤唐辛子	2本	

◆作り方◆

- ①水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前(約80°C)になったらパックを取り出す。
- ②①のだし汁1200mlを鍋に取り、赤唐辛子と、包丁の腹等を使ってじぶした生姜とにんにくを入れ、沸騰させる。
- ③沸騰したら生姜とにんにくを取り出し、鶏ガラスープの素と塩を入れる。
- ④食べやすい大きさに切ったキムチ、豚肉、えのき茸、長ねぎ、豆腐、ニラの順に入れて煮立たせる。



◆材料(4人分)◆

人参	40g	<調味料>
大根	200g	だし汁 800ml [焼いりこパック: 1パック]
小松菜	1/2袋	[水: 3.6L (2升)]
ブリ	2切	
かまぼこ	適宜	塩 2g
餅	4切	醤油 10ml
		酒 5ml

◆作り方◆

- ①水3.6Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前(約80°C)になったらパックを取り出す。
- ②ブリは適當な大きさに切り、下茹でをしておく。大根、人参は短冊に切り小松菜は下茹でし、5cm長さに切る。
- ③鍋に①のだし汁800mlと酒を入れて温めた後、大根と人参を加える。
- ④塩と醤油を入れ、火が通るまで煮たら、ブリを入れて一煮立ちさせる。
- ⑤椀にかまぼこ、小松菜と焼いた餅を入れ、④を盛り付ける。



◆材料(4人分)◆

かぶ	3個	納豆や	適宜
【鶏団子材料】			
鶏ひき肉	175g	だし汁	800ml [焼いりこパック: 1パック]
長ねぎ	1/4本	[水: 5.4L (3升)]	
卵	1/2個		
だし汁	25ml	みりん	25ml
塩	少々	薄口醤油	15ml
コショウ	少々	塩	1.5g

◆作り方◆

- ①水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前(約80°C)になったらパックを取り出す。
- ②団子材料をフードミキサーに入れ、鶏ひき肉の筋がなくなるまでまわし、鶏団子を作る。
- ③①のだし汁800mlを鍋に入れ、みりんを加えて火にかける。4等分に切ったかぶと塩を入れ、煮立ったら落とし蓋をし、弱火で7分程煮る。薄口醤油を加え、②の鶏団子を入れ、アツを取りながら3分程煮る。
- ④かぶ、鶏団子を汁ごと器に盛り、下茹でした納豆やを盛り付ける。



◆材料(4人分)◆

【つみれ材料】		ごぼう	1/2本
いわしあつみれ	6~7尾	長ねぎ	1/4本
卵	15g	だし汁	600ml [焼いりこパック: 1パック]
長ねぎ	10g	[水: 5.4L (3升)]	
ねぎ	15g		
粟粉	100ml	少々	1.5g
生姜		塩	4ml
汁	5ml	醤油	2ml

◆作り方◆

- ①水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前(約80°C)になったらパックを取り出す。
- ②いわしあつみれを適当な大きさに切り、酒と生姜汁を合わせた中に10~15分浸けた後、形がなくなるまで包丁でたたく。みじん切りした長ねぎとすりおろした長芋、卵白、片栗粉、塩を加えて混ぜる。
- ③ごぼうはささきに酢水につけ、長ねぎは白髪ねぎにする。
- ④鍋に①のだし汁600mlに塩と酒を入れて温める。ごぼうを入れて一煮立ちさせたら醤油を加え、アツを取りながら火が通るまで煮る。
- ⑤②のつみれを丸めて静かに鍋に入れ、火が通った器に盛り付け、白髪ねぎを添える。



◆材料(60人分)◆

水	19.4L	鶏もも	2本
焼いりこパック	4パック	長ねぎ	6本分(葉)
昆布	100g	にんにく	4片
鶏がら	4羽分	生姜	120g
モミジ	600g	酒	200ml

◆作り方◆

- 寸胴に、水19.4Lと昆布、焼いりこパックを入れ1時間水に浸けておく。
- 下処理をした鶏がらとモミジ、その他の材料を全て入れて強火にかけ、沸騰直前で昆布を引き上げる。
- アツをこまめに取り、沸騰してきたら中火弱にして30分煮出しへパックを取り出す。更に1時間半程煮み、スープをこす。
- 器に25mlの醤油ダレに③のスープ300mlを加え、茹でた麺と好みの具を盛り付ける。(醤油ダレ、麺、具は分量外)

◆使用方法◆

1パック(中袋)100gを、用途により3.6リットル(2升)～7.2リットル(4升)の沸騰したお湯の中に入れ、10分間中火で煮出して下さい。

[上品なだしを取る場合]

1パックを用途により3.6L(2升)～7.2L(4升)の水に1時間程度浸けて、取り出す。
もしくは30分程度水に浸けた後、火にかけて沸騰直前にパックを取り出す。

[強さのあるだしを取る場合]

1パックを用途により3.6L(2升)～7.2L(4升)の水に30分程度浸けた後、火にかけて沸騰後、中火にして5～10分間煮出してパックを取り出す。

◆保存方法◆

直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
通常煮干しの水分率は、ほぼ15～20%ですが、焼いりこパックの水分率は、8～10%ですので夏季保存中のカビ発生の心配はありません。

栄養分析 (製品100g当たり)

水分	10.5g	灰分	11.8g
たんぱく質	64.9g	エネルギー	374kcal
脂質	9.0g	食塩相当量	3.0g
炭水化物	3.8g	ナトリウム	1,200mg

(当社分析値)



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>

200123