



フタバ



だしパック

♪ 和食の美味しさを伝えたい ♪

# おもてなし

厳選された良質ないわし煮干しに  
鰹節と北海道産の真昆布をブレンドした  
混合タイプのだしパック。



蕎麦やラーメンお吸い物から煮物まで、  
幅広い日本食の「だし」として  
お使い頂けます。



## 【ご使用方法】

- 1パック(中袋)50g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、5~10分間中火で煮出して下さい。
- 二番だしも取れます。

フタバコード : 6252

商品名 : だしパック おもてなし

規 格 : (50g×20パック)×5袋/ケース

原材料名 : いわし煮干し(国内製造)、かつお節、  
食塩、昆布、たん白加水分解物/調味料  
(アミノ酸等)、酸味料

賞味期限 : 製造日より1年

JANコード : 4960002011397

O・MO・TE・NA・SHI

selfless hospitality



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>

191209

## 山菜うどん



<材料\_2人前>

ダシ汁.....1000ml うどん.....2玉  
おもてなしパック.....1パック 椎茸.....2枚  
水.....3.6L 山菜水煮.....適宜  
利尻昆布.....10g 長ネギ.....適宜  
薄口醤油.....10ml  
酒.....20ml  
味りん.....20ml  
塩.....8g

<作り方>

- ①鍋に水と利尻昆布を入れて中火弱にかける。沸騰直前で昆布を取り出して、沸騰したらおもてなしパックを入れて10分煮出して取り出す。
- ②鍋に①のダシ汁を取り、調味料を加えて一煮立ちさせる。
- ③山菜と椎茸はダシ(分量外)で茹でて、好みで味付けをしてサッと煮る。
- ④丼ぶりに茹でたうどんを入れ、③の山菜と椎茸、長ネギを添えて②のつゆを注ぐ。

## 塩ラーメン



<材料\_2人前>

ダシ汁.....600ml 中華麺.....2玉  
おもてなしパック.....1パック お好みの具.....適宜  
水.....3.6L  
塩ラーメン液.....60ml

<作り方>

- ①沸騰した3.6Lの湯におもてなしパックを入れて、中火弱で10分煮出して取り出す。
- ②鍋に塩ラーメン液と①のダシ汁を入れて煮立たせる。
- ③丼ぶりに茹でた中華麺を入れ、②のつゆを注ぐ。
- ④好みの具を添える。

## 筍とたらこの炊き合わせ



<材料\_2人前>

ダシ汁  
おもてなしパック.....1パック  
水.....3.6L  
生たらこ.....2腹  
筍.....120g  
ふき.....80g  
木の芽.....適宜  
(煮汁A)  
ダシ汁.....60ml  
薄口醤油.....45ml  
味りん.....45ml  
砂糖.....3g  
(煮汁B)  
ダシ汁.....100ml  
薄口醤油.....7.5ml  
酒.....7.5ml  
味りん.....7.5ml  
塩.....適宜

<作り方>

- ①沸騰した3.6Lの湯におもてなしパックを入れ、中火で10分煮出して取り出す。
- ②筍とふきは下処理をする。生たらこは縦に切り込みを入れ、半分に切る。
- ③鍋に煮汁Aを煮立たせ、生たらこを加える。落とし蓋をして弱火で火を通す。
- ④別の鍋に煮汁Bを煮立たせて筍とふきを弱火で煮める。
- ⑤器に③と④を盛り付けて、木の芽を添える。

## おでん



<材料\_4人前>

ダシ汁.....1200ml おでんの具.....適宜  
おもてなしパック.....1パック  
水.....3.6L  
薄口醤油.....30ml  
酒.....20ml  
味りん.....10ml  
塩.....7g

<作り方>

- ①沸騰した3.6Lの湯におもてなしパックを入れて、中火で10分煮出して取り出す。
- ②鍋に①のダシ汁を入れ、調味料を加える。
- ③好みの具を入れて煮る。火を一旦止めて味を含ませる。
- ④具材にしっかりと味が含んだらもう一度火にかけて器に盛り付ける。