



フタバ

本品1リットルあたり



みそ汁 約 **90** 杯分
作れます。



しじみがたっぷり！

本品1リットルあたり

しじみが 約 **250** 個分 入っています！



殻が出ないからゴミの減量に！

しじみの75%程度は殻です。

本品は殻の出ない液体だしなので、
ゴミの減量に繋がります！



フタバコード：8074

商品名：素材調味だし しじみ 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：シジミ(国産)、食塩/酒精、
調味料(アミノ酸等)

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002050624

1Lサイズもございます

- フタバコード：8065
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002050495

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。

料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。

◆ 希釈倍率……10～20倍

素材

調味

だしシリーズ



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>

生ハムのしじみオイルパスタ

●材料1人前

素材調味だししじみ 15ml、パスタ 90g、
ベビーリーフ 15g、生ハム10g、にんにく
1片、塩 1g、黒コショウ適量、オリーブオイル適量

●作り方/

- ①フライパンにオリーブオイルとみじん切りにしたにんにくを熱し、香りが立ったら茹でたパスタと茹で汁(分量外)を加える。
- ②しっかりと乳化させたら素材調味だししじみと塩を加えてサッと全体に絡める。
- ③火を止め、ベビーリーフを加えて全体に和える。
- ④器に盛り付けて生ハムを添え、黒コショウを振りかける。

1袋(400ml)で

約 **27**
人分

1Lタイプでは
約 **67** 人分とれます

クラムチャウダー

●材料2人前

素材調味だししじみ 40ml、水 200ml、牛乳 250ml、
バター 10g、小麦粉 9g、塩 1g、コショウ適量、
玉ねぎ 85g、人参 70g、ベーコン 60g、じゃが芋 50g、
パセリ適量

●作り方/

- ①玉ねぎ、人参、ベーコン、じゃが芋は角切りにする。
- ②鍋にバターを溶かし、①を炒める。火が通ってきたら小麦粉を加えて炒め、水と素材調味だししじみを加える。
- ③火が通ったら牛乳を加えて温め、塩とコショウを加える。
器に盛り付けて刻みパセリを散らす。

1袋(400ml)で

約 **20**
人分

1Lタイプでは
約 **50** 人分とれます