



甘えびの“香ばしさ”

生臭みが無くなるまで丁寧に乾煎りすることで甘えびの香ばしさを出しています。

甘えびの“濃厚な甘み”

鮮度の良い原料を使っているから、甘えびの濃厚な甘みが活かれています。乾煎りでさらに、旨みも増しています。

干しえびの“風味”

新鮮な国産えびをそのまま素干しにしたものを使用。えび独特の風味が立ち、おいしい香りのだしに仕上がりました。

えび丸ごとの旨味を余すことなく
使用しています。
濃厚なえびみそに乾煎りの香ばしさ、
凝縮した甘味もプラスし、
味に厚みを
出しています。

素材
調味
だし
シリーズ



フタバコード：8075

商品名：素材調味だし えび 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：エビ(甘エビ(国産)、干しエビ(国産))、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえびを含む)

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002050631

1Lサイズもございます

- フタバコード：8067
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002050556

【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



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>

1袋 (400ml) で

約

27
人分

1Lタイプでは
約 **67** 人分とれます

海老のしんじょ揚げ

●材料2人前

素材調味だしえび 30ml、生すり身（イトヨリ）
200g、揚げ油適量

●作り方/

- ①生すり身（イトヨリ）と素材調味だしえびをしっかりと混ぜて、一口大に形を整える。
- ②熱した油に①を落とし、火が通るまで揚げ
- ③器に②を盛り付けて好みの野菜等を添える。



レシピ使用
商品紹介



生すり身
（イトヨリ）
1kg×10袋/ケース

1袋 (400ml) で

約

27
人分

1Lタイプでは
約 **67** 人分とれます

海老トマトクリームパスタ

●材料 4 人前

素材調味だしえび 60ml、ホールトマト 400g、パスタ
320g、生クリーム 200ml、エビ 12 尾、玉ねぎ 1 個、
にんにく 1 片、塩 4g、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、香りが立ったらみじん切りにした玉ねぎとエビを加えて炒める。ホールトマトを加えて汁気が無くなるまで煮込む。
- ②生クリームを加えてしっかりと混ぜ合わせる。
- ③素材調味だしえびを加えて混ぜ、塩で味を調える。
- ④別のフライパンに一食分を取り分け、茹でたパスタ一食分と合わせる。パスタの茹で汁（分量外）を少々加えて全体に味が絡むようにしてサッと炒めたら皿に盛り付ける。
- ⑤お好みでイタリアンパセリや野菜を添える。

