



濃

縮

いわし煮干しを

贅沢に使った液体だし

力強い香りが特徴です

煮干し だし



おすすめ使用方法
本品を30〜60倍に
希釈してご使用下さい。



フタバコード 8076
商品名 濃縮 煮干しだし
名称 いわし煮干し調味液
規格 1L×6本/ケース
原材料名 いわし煮干し(国内製造)、食塩
/ 酒精、調味料(アミノ酸等)
賞味期限 製造日から1年
JANコード 4960002050648

製品特徴

- ・ 1本あたり約300gの国産いわし煮干しを使用。
- ・ スッキリとしたクセの無い味で素材の味を引立てます。
- ・ 和食料理におすすめです。
- ・ 煮干しの力強い香りが特徴。

濃縮液体だしはとっても便利で経済的!



- ① 削りぶし・だしパックと比較し、だしのブレを抑えることが出来る
- ② だしガラ等のゴミが出ない
- ③ 薄めるだけなのでだし引き時間の短縮に



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
84.5g	3.8g	0.0g	1.8g	9.9g	22kcal	8.9g	3500mg

(当社分析値)



おすすめレシピ



うどんつゆ

本品1本(1L)で
約83人前作れます



<材料_5人前>

濃縮煮干しだし・・・60ml
 水・・・・・・・・・・1800ml
 昆布・・・・・・・・・・2g
 酒・・・・・・・・・・10ml
 味りん・・・・・・・・7.5ml
 薄口醤油・・・・・・・・30ml
 塩・・・・・・・・・・5g

<作り方>

- ①鍋に濃縮煮干しだしと水、昆布を入れ、中火弱にかけてゆっくりと温度を上げる。
- ②沸騰直前で昆布を取り出し、酒、味りん、薄口醤油、塩を加えて一煮立ちさせる。
- ③茹でたうどん(分量外)を器に盛り、②のつゆを注ぐ。お好みの具材を添える。

かぼちゃの煮物



<材料_2人前>

濃縮煮干しだし・・・10ml
 水・・・・・・・・・・390ml
 砂糖・・・・・・・・・・9g
 薄口醤油・・・・・・・・30ml
 味りん・・・・・・・・15ml
 かぼちゃ・・・・・・300g
 木の芽・・・・・・適宜



本品1本(1L)で
約200人前作れます

<作り方>

- ①かぼちゃは一口大に切り、皮部分を少し残すように削ぎ取る。
- ②鍋にかぼちゃを並べ、濃縮煮干しだしと水を加えて落とし蓋をし、中火弱にかける。
- ③煮立ったら砂糖と味りんを加えて10分程煮る。薄口醤油を加えて更に5分程煮含める。
- ④器に盛り付け、煮汁を少々かけて木の芽を添える。

おでん



<材料_4人前>

濃縮煮干しだし・・・40ml
 水・・・・・・・・・・1160ml
 薄口醤油・・・・・・・・30ml
 酒・・・・・・・・・・15ml
 味りん・・・・・・・・20ml
 塩・・・・・・・・・・6g
 お好みのおでんの具・・・適量



本品1本(1L)で
約100人前作れます

<作り方>

- ①鍋に濃縮煮干しだしと水を入れ、調味料を加える。
- ②お好みの具を入れて煮る。火を一旦止めて味を含ませる。
- ③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。