



フタバ

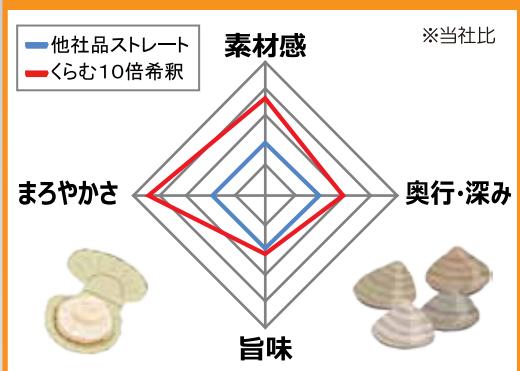
FUTABA



クラムチャウダー、パエリア、ボンゴレ風
パスタ料理等、様々なシーフードメニュー
にお使い頂けます。

味覚センサーで

“素材調味だしくらむ”を測定しました!



フタバコード: 8167

商品名: 素材調味だしくらむ 400ml

規 格: 400ml × 12袋/ケース

原材料名: アサリ(中国、国産)、ホタテ、ハマ
グリ、食塩、貝エキス/酒精、調味料
(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン
ガム)、甘味料(ステビア)

賞味期限: 製造日より1年

JANコード: 4960002051416

【使用方法】

料理に合わせて希釀してご使用下さい。
料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。

三種の貝をバランスよく配合しました。
**あさりの強い旨味、
帆立の濃厚で強い甘味、
はまぐりの旨味と磯の香り、**
それぞれ時間をかけて
じっくりと煮出した調和のとれた
調味だしです。

素
材

調味

だし シリーズ



◆ 希釀倍率……8～15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>

200414

ほたてとしめじのパスタ

●材料 4人前

素材調味だしくらむ 60ml、水 120ml、白ワイン 40ml、パスタ 400g、刺身用ホタテ 80g、しめじ 80g、ルッコラ 60g、にんにく 1片、塩 2g、オリーブオイル 適量、コショウ 適量、レモン 適量

●作り方/

- ①にんにくはみじん切りにし、ルッコラは 4cm長さに切る。ホタテはそぎ切りにする。しめじは小房に分け、レモンは輪切りにする。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが立たらしめじとホタテを炒める。
- ③火が少し通ってきたら白ワインを加え、茹でたパスタと素材調味だしくらむ、水を加えてしっかりと乳化させ、塩で味を調整する。
- ④火を止めてルッコラをサッと和えたら、器に盛り付ける。レモンを添えてコショウを振る。



1袋(400ml)で
約**26**
人分

1袋(400ml)で
約**32**
人分

クラムチャウダー

○材料 2人前

素材調味だしくらむ 25ml、水 200ml、牛乳 250ml、小麦粉 9g、玉ねぎ 85g、人参 60g、じゃが芋 50g、ベーコン 60g、バター 10g、コショウ 適量、パセリ 適宜

●作り方/

- ①玉ねぎ、人参、じゃが芋、ベーコンは角切りにする。
- 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、素材調味だしくらむと水を加える。
- ③火が通ったら牛乳を加えて温め、コショウを加える。器に盛り付けて刻みパセリを散らす。

