

NOVA シリーズ

～新星～

旨印



引き出します。

旨味を

素材の



鰹ダシの旨味が



売れている秘密はここにありませう!

- ・旨味が強い原料選定
- ・素材の旨味を引き出す効果がある
- ・様々なメニューに使える万能ダシ



フタバコード 6110

商品名 NOVAシリーズ 旨印

規格 (50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名 かつお節(国内製造)、かつおエキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・大豆・鶏を含む)

賞味期限 製造日より1年

JANコード 4960002010666

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

当社分析値

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
4.0g	66.0g	7.3g	9.0g	13.7g	366kcal	6.9g	2700mg

おいしいダシの取り方

1パック(中袋)50gを、用途により3.6リットル(2升)～9リットル(5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。



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>

NOVAシリーズ 旨印

素材の旨味を引き出す万能ダシ。様々な料理にお使いください。

揚げ出しおぼろ豆腐



(材料_2人前)

【ダシ汁300ml: 旨印1パック、水5.4L】、塩1.5g、薄口醤油30ml、味りん15ml、おぼろ豆腐1丁、片栗粉適宜、小ねぎ適宜、大根おろし適宜、刻みのり適宜、揚げ油適宜

<作り方>

①沸騰した5.4Lの湯に旨印を1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②鍋に①のダシ汁と塩、薄口醤油、味りんを加えて煮立たせる。③おぼろ豆腐はしっかりと水気をきり、片栗粉をまぶして余分な粉を落とし、熱した油でキツネ色になるまで揚げる。④器に③を盛り、②のつゆを注ぐ。お好みで大根おろし、刻みのり、小ねぎを散らす。

豆乳鍋



(材料_2人前)

【ダシ汁200ml: 旨印1パック、水7.2L】、豆乳(無調整)300ml、薄口醤油5ml、味りん10ml、塩4g、豚もも肉200g、大根100g、にんじん60g、水菜80g、絹ごし豆腐1/2丁、エリンギ1本、椎茸2枚

<作り方>

①沸騰した7.2Lの湯に旨印を1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②大根とにんじんはピーラーで薄く削ぎ、エリンギは縦に切る。椎茸は石づきを取り、飾り包丁を入れる。水菜は4cm長さに切り、絹ごし豆腐は食べやすい大きさに切る。豚もも肉は一口大に切る。③鍋に①のダシ汁と豆乳を入れ、薄口醤油と味りん、塩を加える。②の具材を入れて火にかけ

玉天つけうどん



(材料_2人前)

【ダシ汁600ml: 旨印1パック、水5.4L】、濃口醤油100ml、味りん60ml、砂糖5g、天然だしの粉 鯖6g、うどん2玉、刻みのり適宜、チャーシュー適宜、卵2個、小麦粉適宜、天ぷら粉適宜、揚げ油適宜、小ねぎ適宜

<作り方>

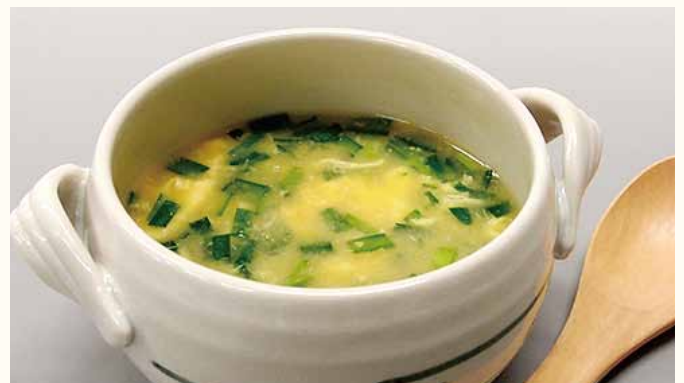
①沸騰した5.4Lの湯に旨印を1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②鍋に①のダシ汁を入れ煮立たせ、砂糖、味りん、濃口醤油で味を調える。天然だしの粉 鯖を加えて火を止める。③卵は冷凍庫で凍らせて殻を剥き、小麦粉を全体にまぶし、天ぷらの衣にくぐらせて揚げる。④茹でたうどんは冷水でしめて水気をきり、器に盛り付けて③をのせ、刻みのりを散らす。⑤丼ぶりにチャーシューを入れて②のつゆを注ぎ、小ねぎを散らして④の脇に添える。

レシピ使用
商品紹介



天然だしの粉 鯖
300g×20袋/ケース

中華風コーンクリームスープ



(材料_4人前)

【ダシ汁600ml: 旨印1パック、水5.4L】、コーンクリーム1/2缶(200g)、卵1個、ニラ20g、酒15ml、塩9g、水溶性片栗粉適宜

<作り方>

①沸騰した5.4Lの湯に旨印を1パック入れ、中火で10分煮出して取り出す。②ニラは1cm長さに切る。③鍋に①のダシ汁とコーンクリームを入れて中火にかける。酒を加えて一煮立ちさせたらニラを入れ、水溶性片栗粉で軽くトロミをつける。④溶き卵を流し入れてふわっと固まったら塩で味を調える。