

かつお節屋の

あご

だしつゆ

国内産「飛魚」煮干しで、
「甘み」と「旨み」のある味

高級な国内産あごを贅沢に使用し、
芳醇な風味と旨みを抽出しました。

あご特有の甘みと深みのある旨みで料理の味を引立てます。

素材の色合いを損なわない上品な淡色つゆです。



● 温かけうどん ●

●材料 4人前

あごだしつゆ・・・100ml
水・・・900ml
うどん・・・4玉
長ねぎ・・・適量

●作り方

- ①鍋にあごだしつゆと水を入れて煮立たせる。
- ②うどんは茹でてザルに上げ、冷水でしめたら湯で麺を温め、ザルにあげて水気をきる。
- ③温めた器にうどんと長ねぎを入れ、①のだし汁をかける。

◇使用量の目安◇

料理例	本品	水またはお湯
温かけうどん	1	7～9
鍋物・おでん	1	10～12
吸い物	1	18～20
炊き込みご飯	1	6～8
浅漬け	1	1

たまごスープ



●材料_4人前

あごだしつゆ・・・80ml
水・・・800ml
卵・・・1個
乾燥わかめ・・・2g
水溶き片栗粉・・・適量

●作り方

- ①乾燥わかめは水戻しをし、軽く絞って水気をきる。
- ②鍋にあごだしつゆと水を入れて煮立たせ、水溶き片栗粉で軽くトロミをつける。
- ③割りほぐした卵を流し入れ、ふわっと浮いたら①のわかめを入れて一煮立ちさせる。

炊き込みご飯



●材料_4～5人前

あごだしつゆ・・・45ml
水・・・360ml
米・・・2合
ごぼう・・・15g
人参・・・20g
椎茸・・・2枚
鶏ささみ・・・1本
油揚げ・・・1/2枚
生姜・・・1片

●作り方

- ①米は研いでザルに上げ、水気をきる。
- ②ごぼうは笹がきにし、人参は短冊切りにする。椎茸は軸を取り千切りにし、生姜は皮をむいて千切りにする。
- ③鶏ささみは筋を取り、適当な大きさに切る。油揚げは油抜きをして縦半分に切り、千切りにする。
- ④炊飯器に米とあごだしつゆ、水を入れて、②と③を加えて、そのまま炊き込む。

商品コード 8141

商品名 あごだしつゆ1リットル

内容量 1リットル×6本

原材料名 しょうゆ(本醸造)(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、水飴、あご(飛魚)、みりん、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、砂糖、かつお節、そうだかつお節、酵母エキス、たん白加水分解物、かつお節エキス、かつおエキス、煮干しエキス、そうだかつお節エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 製造日より1年

JANコード 4960002051294

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量	ナトリウム	エネルギー
3.1g	0.0g	23.4g	10.9g	4300mg	106kcal



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>