



広島産使用

大ぶりの牡蠣を丸ごと使用



独自の技術でじっくり抽出

牡蠣の豊富な旨味を濃縮液体だしに仕上げました。



広島県産の牡蠣の身を丸ごと使用。生臭みを抑え、旨味をそのまま抽出しました。料理にちよい足しするだけで野菜など具材の味を引き立てます。

素材

調味

だしシリーズ

ちよい足して濃厚な旨み...

食材の味も引き立てます...



牡蠣めし、鍋だし、パスタ、中華料理などに

フタバコード：8229

商品名：素材調味だし 牡蠣 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：牡蠣（広島県産）、食塩、酵母エキス/酒精、調味料（有機酸等）、増粘剤（キサンタンガム）

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002051935

【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。



←スパウトボトル採用
小さく折り畳み廃棄できます。
ゴミの減量化にも◎。

牡蠣

◆希釈倍率……7~10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>

牡蠣だし八宝菜



1袋(400ml)で
約**52**
人分

●材料 3～4人前

素材調味だし牡蠣30ml、水300ml、酒15ml、濃口醤油10ml、塩5g、砂糖5g、白菜300g、豚肉(コマ)100g、筍(水煮)80g、人参50g、小松菜40g、エビ8尾、うずらの卵4個、椎茸2枚、きくらげ適量、ごま油適量、水溶き片栗粉適量

●作り方/

- ①白菜はザク切りにし、筍(水煮)は食べやすい大きさに切る。小松菜は4cm長さに切り、人参は薄い短冊切りにし、椎茸は軸を取り、そぎ切りにする。豚肉は一口大に切る。
- ②フライパンにごま油を熱し、①の豚肉と下処理をしたエビを入れて炒める。火が通ってきたら残りの①ときくらげを加えて炒める。
- ③火が通ったら素材調味だし牡蠣と水、砂糖、酒、濃口醤油、塩、うずらの卵を加えて煮立たせる。
- ④味が馴染んだら、水溶き片栗粉でトロミをつける。

牡蠣めし



1袋(400ml)で
約**80～100**
人分

●材料 4～5人前

素材調味だし牡蠣20ml、水300ml、酒30ml、濃口醤油20ml、昆布5g、米2合、牡蠣(生)200g

●作り方/

- ①分量の水 300ml に昆布を入れて 1 時間程水出しをする。
- ②牡蠣(生)は汚れを洗い落とし、水気をきって鍋に入れる。酒と濃口醤油を加えて弱火で 2～3 分煮て、冷ましたら、貝と汁に分ける。
- ③米は洗い、ザルに上げ、水気を切る。
- ④炊飯器に③の米と素材調味だし牡蠣、①と②の汁を加えて軽く混ぜ、炊き込む。
- ⑤炊き上がったら昆布を取り出し、ざっくりと混ぜ、②の貝をのせて蒸らす。
- ⑥器に盛り付けてお好みで小ねぎを散らす。

牡蠣のクリームパスタ



1袋(400ml)で
約**40**
人分

●材料 2人前

素材調味だし牡蠣 20ml、牛乳 200ml、生クリーム 100ml、白ワイン 30ml、バター 20g、小麦粉 9g、パスタ 160g、牡蠣(生)100～120g、ほうれん草 60g、オリーブオイル適量、パスタのゆで汁適量、塩適量

●作り方/

- ①牡蠣(生)は汚れを洗い落とし、水気をきる。ほうれん草は3cm長さに切る。
- ②牛乳と生クリーム、素材調味だし牡蠣を混ぜ合わせておく。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し①の牡蠣を軽く焼き、白ワインを加える。アルコール分を飛ばし、牡蠣を取り出す。
- ④③のフライパンにバターとほうれん草を入れ、サッと炒め、小麦粉を加えて全体を炒める。②を3～4回に分けて加え、ダマにならないように混ぜ合わせる。
- ⑤トロミがついたら、茹でたパスタとパスタの茹で汁を加えて混ぜ合わせる。③の牡蠣を戻して塩で味を調える。