FUTABA

プロ専用

かつお節屋の本格派つゆ

ダシの香りを
大切にたいせつに
作りました。

ダシがたっぷり
追い鰹も
たっぷり

さらに!

鰹つゆ
白つゆ

どどんシリーズ

業務用
1.8L

どんどんシリーズ

鰹つゆ

ダシたっぷり
風味豊かなメニューの
ご提案

白つゆ

素材が引き立つ
おいしいメニューの
ご提案

使用量の目安

	鰹つゆ		水またはお湯
そばのつけつゆ	1	:	3
そばのかけつゆ	1	:	7
そうめん	1	:	4
肉じゃが	1	:	5
筑前煮	1	:	5
冷奴のたれ	1	:	2
すき焼きの割り下（4人前）鰹つゆ300ml ： みりん300ml			
煮しめ	1	:	11
豚の角煮	1	:	6
揚げ出し豆腐	1	:	3

生姜焼のたれ
（豚薄切り肉200gに対して）
A）・鰹つゆ 20ml
・生姜汁 15ml
B）・鰹つゆ 50ml
・水 50ml
★豚肉をAに20分浸け、Bのだしで煮詰めながら焼く。

和風きのこスパゲッティ
（スパゲッティ200gに対して）
A）・鰹つゆ 45ml
・酒 30ml
・醤油 15ml
・ごま油 15ml
★キノコとAを混ぜ、麺と絡める。

酢豚
A）・鰹つゆ 15ml
・生姜汁 5ml
B ・鰹つゆ 15ml
・酢 45ml
★豚肉はAで下味をつける。Bは酢豚の味付けに使用する。

	鰹つゆ		水またはお湯
炊き込みご飯	1	:	9
カレイの煮付け	1	:	4
きんぴらごぼう	1	:	9
高野豆腐の含め煮	1	:	9
ほうれん草のお浸し	1	:	1
里芋の煮物	1	:	4
まぐろの漬け丼	1	:	2
サラダうどん	1	:	5
丼たれ	1	:	4
天つゆ	1	:	4

鯛のあらい梅醤油かけ
梅醤油（4人前）
・鰹つゆ 10ml
・みりん 10ml
・梅干し 4個
★梅醤油を鯛にかけていただく。

土佐酢
・鰹つゆ 20ml
・酢 45ml
・砂糖 6g
・かつお節 1/3カップ

三杯酢
・鰹つゆ 30ml
・酢 45ml
・砂糖 9g

焼肉のたれ（甘口）
・鰹つゆ 100ml
・水 50ml
・豆板醤 少々
・おろしにんにく 1片
・おろし生姜 1片
・ごま 少々

こんにゃくの煮物	1	:	6

使用量の目安

	白つゆ		水またはお湯
吸い物	1	:	15
寄せ鍋	1	:	12
浅漬け	1	:	2
おでん	1	:	13
だし巻き卵	1	:	6
卵スープ	1	:	12
ﾎﾞﾝｺﾞﾚｽﾊﾟｹﾞｯﾃｨ	1	:	13
キムチ鍋	1	:	9
いも煮鍋	1	:	12
豚バラ鍋	1	:	11

湯豆腐
A）・白つゆ
・水
上記Aを1：18で希釈しただし汁で豆腐を温めてポン酢醤油（下記参照）でいただく。

海鮮あんかけ焼そば
・白つゆ 20ml
・水 100ml
・酒 2.5g
・ごま油 2.5g

焼肉のたれ（辛口）
・白つゆ 100ml
・水 60ml
・おろしにんにく 1片
・おろし生姜 1片
・ごま 少々
・豆板醤 少々

八宝菜	1	:	5

寿司酢
（米5合に対して）
・白つゆ 20ml
・酢 100ml
・砂糖 40g

	白つゆ		水またはお湯
茶碗蒸し	1	:	13
雑炊	1	:	11

うどんつゆ
（2人前）
・鰹つゆ 40ml
・白つゆ 20ml
・水 700ml

鶏だんご鍋	1	:	12
卵豆腐	1	:	20
中華スープ	1	:	12
焼なすの煮浸し	1	:	10
炊き込みご飯	1	:	9
アサリの酒蒸し	1	:	5

白身魚のちり蒸し
［だし汁］白つゆ 1：水18
★魚と野菜に上記のだし汁をかけて蒸す。

マリネ
・白つゆ 10ml
・レモン汁 5ml
・こしょう 少々
・オリーブオイル 1g

ポン酢醤油
・鰹つゆ 200ml
・白つゆ 100ml
・米酢 100ml
・柑橘類果汁 100ml

和風ドレッシング
・白つゆ 30ml
・酢 20ml
・油 5g

かぼちゃの煮物	1	:	7

★お好みで砂糖を加える。

商品コード	8250
商品名	どんどんシリーズ 鰹つゆ1.8リットル
規格	1.8L×6本／ケース
原材料名	しょうゆ（本醸造）（国内製造）、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節エキス、煮干しエキス、かつお節、そうだかつお節、さば節、たん白加水分解物、清酒、かつおエキス、そうだかつお節エキス／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・さば・大豆を含む）
賞味期限	製造日より1年
個装サイズ	最大胴囲Ø108mm×全高318mm
ケースサイズ	幅330mm×奥行220mm×高さ333mm
JANコード	4960002052284

保存方法／常温保存（開封後要冷蔵）

商品コード	8249
商品名	どんどんシリーズ 白つゆ1.8リットル
規格	1.8L×6本／ケース
原材料名	食塩（国内製造）、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ（混合）、さば節、煮干し、かつお節、砂糖、そうだかつお節、たん白加水分解物、かつおエキス、かつお節エキス、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
個装サイズ	最大胴囲Ø108mm×全高318mm
ケースサイズ	幅330mm×奥行220mm×高さ333mm
JANコード	4960002052277

保存方法／常温保存（開封後要冷蔵）

栄養分析（製品100g当たり）（推定値）　（当社分析値）

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
101kcal	62.5g	5.2g	0.0g	20.1g	12.2g	11.7g	4,600mg

栄養分析（製品100g当たり）（推定値）　（当社分析値）

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
37kcal	77.1g	1.9g	0.0g	7.4g	13.6g	12.7g	5,000mg

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

220203