



ホテル・割烹・料亭の味をご家庭に…

本格派

保存料 無添加

国産原料節100%使用



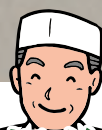
鰹節を使い易い

だしパックにしました。

澄んだおいしひ鰹ダシが

お手軽に

お楽しみいただけます。



「板前さん本がつつを」の人気の秘密はココ!



業務用だしパックがご家庭サイズに

ホテルや旅館、割烹等の板前さんにご愛用頂いているダシパックをご家庭で使い易い4gのパック(約4~5人分)にしました。



美味しさのヒミツは「鰹節エキス」

鰹節で取った濃縮ダシ「鰹節エキス」と「鰹節」の2つの旨味成分が凝縮されているので旨味はもちろんコク、深み等が強化されています。



使い易い使い切りパック

袋の中の28パックは1パックずつの個包装になっています。いつでも香り豊かな新鮮なダシが取れます。

商品コード : No. 6116

商品名 : 板前さん本がつつを 28P

規格 : {(4g×1パック)×28袋}×12袋

原材料名 : かつお節(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)

賞味期限 : 製造日から1年

ご使用方法 : 水に本品1パック(4g)を入れて加熱し、沸騰したらパックを取り出して下さい。

※2~3分程煮だすと強いダシが取れます。

■ご使用量の目安 1パック(4g)につき

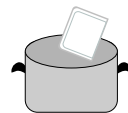
みそ汁 : 640ml~800ml

お吸物 : 640ml~800ml

煮物・おでん : 320ml~480ml

めん類 : 320ml~480ml

鍋物 : 640ml~800ml



水に本品1パックを入れる。



中火で加熱する。



沸騰したら火を止め、パックを取り出す。

商品についての
お問い合わせは



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>