



フタバは『本物の美味しさ』を知っていたために素材の吟味からこだわり、『安心・安全の無添加だしパック』を丹精込めてつくりました。

フタバ

# 無添加だしパック

化学調味料・食塩  
— 無添加 —

フタバ  
謹製

- 『天然素材』をそのままパックに詰めただけ。
- 削り節と何ら変わらぬ香り豊かな風味とダシ感。
- こす手間いらすの利便性。
- 削り節と比較してコストを抑えられ経済的。

**フタバは、『天然素材』にこだわり続けます。**

鰹の香り、鯖の旨味の絶妙なバランスだし。

鰹・宗田・枯節・鯖  
混合



No.6301

## レギュラーパックゴールド

規格：(50g×20パック)×6袋  
 原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、そうだかつお枯節、さば節、(一部にさばを含む)  
 賞味期限：製造日より1年  
 袋サイズ：425mm×290mm  
 箱サイズ：446mm×263mm×260mm  
 JANコード：4960002010239  
 使用方法：1パック(中袋)50gを、用途により1.8リットル(1升)～3.6リットル(2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。

鰹100%の本格派パック。鰹の上品な香りが効いています。

鰹100%



No.6210

## ピュアパック

規格：(50g×20パック)×6袋  
 原材料名：かつお節(国内製造)  
 賞味期限：製造日より1年  
 袋サイズ：425mm×290mm  
 箱サイズ：446mm×263mm×260mm  
 JANコード：4960002010581  
 使用方法：1パック(中袋)50gを、用途により1.8リットル(1升)～3.6リットル(2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。

宗田・鰹・鯖の混合パック。コクのあるだしが取れます。

宗田・鰹・鯖  
混合



No.6151

## 鰹逸品混合パック100g

規格：(100g×10パック)×10袋  
 原材料名：そうだかつお節(国内製造)、かつお節、さば節、(一部にさばを含む)  
 賞味期限：製造日より1年  
 袋サイズ：425mm×290mm  
 箱サイズ：446mm×263mm×374mm  
 JANコード：4960002010956  
 使用方法：1パック(中袋)100gを、用途により3.6リットル(2升)～7.2リットル(4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。

### No.6167 鰹逸品混合パック

規格：(500g×2パック)×5袋  
 使用方法：1パック(中袋)500gを、用途により18リットル(1斗)～27リットル(1.5斗)の沸騰したお湯の中に入れ、20～30分間中火で煮出して下さい。

大量のダシが必要な方には500gタイプもあります。

※掲載商品には原材料由来の塩分が含まれます。



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>

220316