

本物 風味の昆布だしが

一切の無駄なし

①だしの無駄なし・・・余す事のない昆布だし。

濁りもなく、欲しい分だけ計量し、だし引きのブレも無く、
どなたでも簡単に均一のだしが出来ます。

◆希釈表◆	倍率	50倍	80倍	100倍	150倍
	ダシ汁				
	2L	40ml	25ml	20ml	13ml
	10L	200ml	125ml	100ml	66ml
	30L	600ml	375ml	300ml	200ml



②時間の無駄なし・・・水出し時間が不要です。

板昆布と比べ・・・

- ・ 昆布の切り分け不要！
- ・ 水出し時間不要！
- ・ 鍋の火加減調節不要！



すぐ使えるから、時間の節約になり、**約2時間 → 0待ち時間なし!!**
急ぎのときも便利です。

③ごみの無駄なし・・・だしガラが出ません。



板昆布不要

だしガラもなし!

液体だしだから、
だしガラも出ず、ごみの無駄が
ありません!



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>

220329

使いたいときに
必要な分だけを
すぐに・・・



◆おすすめ使用方法◆

本品を五十〜百五十倍に希釈してご使用下さい。
鰹だしや他のだしと併せてご使用戴くと、コクや旨味など、
味に深みが出ます。

◆商品特徴◆

- 一、昆布（真物）での水出し時間を短縮できます。
- 二、必要な時に使いたい分だけ、すぐに昆布だしが取れます。
- 三、着色料、保存料は使用せず、昆布そのままだしの色彩を大切にしました。
- 四、濁りが少なく、清澄で溶けやすい液体タイプですので、引きブレも無く、どなたでも手軽に均一のだしが引けます。

フタバの

料亭

昆布だし

濃厚な香りと風味をそのまま活かした、
だし屋自慢の商品です。

真昆布・利尻昆布・羅臼昆布の三種で**本物**の味を



北海道産
三種の昆布
使用

フタバコード No. 8021
商 品 名 フタバの料亭昆布だし
名 称 昆布調味液
原 材 料 名 水飴(国内製造)、食塩、昆布エキス、昆布(国産)、発酵調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)
規 格 1リットル×6本/ケース
賞 味 期 限 製造日より1年

※だし成分が浮遊、沈殿する場合がありますので、よく振ってご使用下さい。

栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)							
水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
76.0g	0.3g	0.0g	16.0g	7.7g	65kcal	7.4g	2900mg

(当社分析値)



液体だから便利、旨みの相乗効果！

液体昆布だしの味をお試し下さい。

炊き合わせ・・・昆布だしで野菜の持ち味が活きます



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・60ml
椎茸戻し汁・・・60ml
水・・・・・・・・500ml
薄口醤油・・・・20ml
砂糖・・・・・・・・6g
- 乾燥椎茸・・・・・・・・2枚
蓮根・・・・・・・・100g
人参・・・・・・・・1/4本
エビ・・・・・・・・2尾
絹さや・・・・・・・・6枚
- <作り方>
①乾燥椎茸は水戻しする。蓮根は皮をむいて適当な大きさに切り、人参は飾りむきにする。
②鍋に料亭昆布だしと椎茸の戻し汁、水を加え、薄口醤油、砂糖を加える。蓮根、人参、エビを入れ火にかけ、煮立ってから3分程したらエビを取り出し、落とし蓋をして更に15分煮る。
③椎茸を入れて3分程煮たら火を止めて器に盛り付ける。サッと茹でた絹さやを添える。

鯛のかぶと煮・・・昆布だしと鯛の旨味で食べつくす



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・10ml
水・・・・・・・・500ml
酒・・・・・・・・60ml
砂糖・・・・・・・・大さじ4
濃口醤油・・・・18g
味りん・・・・5ml
- 鯛のカマ・・・・・・・・1尾分
生姜・・・・・・・・適量
木の芽・・・・・・・・適宜
- <作り方>
①鍋に料亭昆布だしと水、酒、砂糖、薄切りにした生姜と下処理をした鯛を加えて火にかける。
②沸いてきたら濃口醤油を加えて弱火にし、アクを取りながら20分煮込む。
③火を止める直前に味りんを加えて一煮立ちさせる。
④器に③を盛り付けて、木の芽を添える。

鯛めし・・・昆布だしの力でご飯がふっくら、つややかに



- <材料_6人前>
料亭昆布だし・・・5ml
水・・・・・・・・1000ml
薄口醤油・・・・15ml
濃口醤油・・・・15ml
味りん・・・・15ml
塩・・・・・・・・6g
- 鯛・・・・・・・・半身
米・・・・・・・・3合
生姜・・・・・・・・適量
木の芽・・・・・・・・適宜
- <作り方>
①鯛は塩を振ってグリルで焼き、身と骨に分ける。
②鍋に水と料亭昆布だし、①の骨を入れ火にかけて10分程煮る。薄口醤油、濃口醤油、味りん、塩を加えて一煮立ちしたら火を止めてこして冷ます。
③米は研いで、ザルに上げ水気をきる。
④炊飯器に③を加え、②を3合のメモリより少な目に加える。千切りにした生姜と①の身を加えてそのまま炊き上げる。
⑤炊き上がった後木の芽を添える。

鯛の昆布じめ・・・さっとくぐらせて簡単昆布じめ 刷毛で塗っても



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・30ml
鯛・・・・・・・・半身
- <作り方>
①鯛は薄くそぎ切りにし、料亭昆布だしにくぐらせて冷蔵庫で3～4時間ねかせる。
②器に盛り付ける。

天ぷら・・・衣に昆布の味で、天ぷらがおいしくなります



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・45ml
冷水・・・・・・・・200ml
小麦粉・・・・200g
卵黄・・・・1個分
お好みの具材・・・適量
油・・・・・・・・適量
- <作り方>
①料亭昆布だしと冷水を合わせる。
②ボウルに小麦粉と卵黄、①を入れてざっくり混ぜ合わせる。
③油を熱し、お好みの具材を②にくぐらせてカラッと揚げる。

昆布の漬け焼き・・・昆布と魚の旨みの相乗効果でさらにおいしく



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・7.5ml
味りん・・・・7.5ml
濃口醤油・・・・15ml
水・・・・・・・・15ml
白身魚・・・・・・・・2切れ
- <作り方>
①料亭昆布だし、味りん、濃口醤油、水を混ぜ合わせる。
②①に白身魚を20分漬け込む。
③グリルで②を焼く。焼き上がった後器に盛る。

潮汁・・・椀だねと昆布の相乗効果でおいしくなります



- <材料_2人前>
料亭昆布だし・・・15ml
水・・・・・・・・1000ml
薄口醤油・・・・2.5ml
- 魚のアラ・・・・・・・・1尾分
三つ葉・・・・・・・・適宜
- <作り方>
①魚のアラに塩(分量外)を少々振り15～20分おく。
②お湯で①を洗い、グリルで焼く。
③鍋に水を入れ煮立ったら②のアラを入れて中火で10分程度煮る。
④料亭昆布だしと薄口醤油を入れて一煮立ちしたら火を止める。
⑤椀に④を盛り、2cm長さに切った三つ葉を散らす。

