



煮干しの姿物を使うより、手間が少ない！時間を置かない！  
そして・・・**汁けそうなほど旨いダシが引ける！**

# うるめ 中厚削り

しっかりとした旨味と甘みで幅広い料理にご使用頂けます。



**厚さ 0.25mm**

商品コード：1578  
商品名：うるめ中厚削り  
内容量：1Kg×6袋  
原材料名：いわしのふし(国内製造)  
賞味期限：製造日より1年  
JANコード：4960002022003

※**煮出し時間10分！**

中厚だから、厚削りよりも

※**短時間で濃いダシが引ける！**

※**花削りよりもコクのあるダシ！**

## おいしいダシの取り方

お湯1.8リットル(1升)に対し、本品100gを弱火で10分程煮出してご使用下さい。



**ここがちがう！**

**独自の炙り焼製法で旨みが違う！**

高級うるめ節を強火で燻製しているから、余分な水分と脂が除かれ、旨味をより凝縮させています。フタバだけのこだわり製法で、他にはない味が出せます。

栄養成分値(100g当たり)(推定値)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物
390kcal	15.4g	68.8g	10.6g	0.0g
	灰分	エキス分	食塩相当量	ナトリウム
	5.2g	11.5g	1.9g	740mg



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>