



伝統の味と香りの

シリーズ

本がっを

ダシパック式 ■ パックのまま沸騰した湯へ

※ 10.8L~18Lのだしとり用に『本がっを100g』もあります。

商品ラインナップ

お吸い物から煮炊きまですべての和食料理に用途に応じた『本がっを』をご使用下さい。

5.4L~9Lの  
だしとり用には...

コードNo. 6002  
本がっを



規格:(50g×5パック)×20袋/ケース  
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)  
JANコード: 4960002010253  
袋サイズ: 270×170mm  
段ボール: 長410×幅265×高175mm

2.5L~4.5Lの  
だしとり用には...

コードNo. 6133  
ハーフサイズ本がっを



規格:(25g×10パック)×10袋/ケース  
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)  
JANコード: 4960002010994  
袋サイズ: 305×230mm  
段ボール: 長410×幅260×高128mm

1升(1.8L)の  
だしとり用には...

コードNo. 6101  
ミニ本がっを



規格: {(10g×5パック)×10袋}×6箱/ケース  
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)  
JANコード: 4960002010147  
箱サイズ: 長220×幅180×高100mm  
段ボール: 長371×幅231×高329mm

# 『本格派鰹だし』が削り節の 1/3~1/2のコストで出来る!!

- ◆ 粉碎した鰹節にさらに鰹節エキスをコーティングし、乾燥させているのでだしのノビ、コクが違います。
- ◆ 魚体の性質によって旨みが異なる為、原料を吟味・ブレンドし、**<味>**、**<品質>**の安定を図っています。
- ◆ 削り節のダシ汁と比べて**旨味が強く**、冷めたダシを再加熱して使用しても旨味は変わりません。
- ◆ ティーバック式だから沸騰した鍋の中に入れるだけ！削り節のようにだしをこす手間は、**要りません**。
- ◆ だし取り後は、そのままゴミ箱へ。削り節と比べて衛生的で**ごみの減量**にもなります。
- ◆ ダシパックには、**塩素系漂白剤は使用しておりません**。食品衛生法による食品用容器包装の衛生規格(有害物質を含んでいない、熱湯中でも有害物質が出ない、など)に合格したパック材質を使用していますので**安全・安心**です。

削り節のコストと比較してみてください！

## 鰹削り節

150ml  
1人前コスト  
約**17**円

### ◆ 1人前(150ml)コスト比較

1パック(50g)で  
約**60人分**

コードNo. 6002  
本がつを

150ml  
1人前コスト  
約**5.4**円

1パック(25g)で  
約**30人分**

コードNo. 6133  
ハーフサイズ本がつを

150ml  
1人前コスト  
約**5.4**円

1パック(10g)で  
約**12人分**

コードNo. 6101  
ミニ本がつを

150ml  
1人前コスト  
約**6.2**円

### ◆ ご使用方法(目安)

#### 【本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)50gを、用途により5.4L~9.0L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。

50g  
タイプ

#### 【ハーフサイズ 本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)25gを、用途により2.5L~4.5L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。

25g  
タイプ

### ◆ 栄養成分値(製品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	灰分	食塩相当量	ナトリウム
359kcal	4.5g	72.0g	6.3g	3.6g	13.6g	9.9g	3,900mg

当社分析値

#### 【ミニ本がつを】ご使用方法

1パック(中袋)10gを、1.8L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。

10g  
タイプ

### ◆ 賞味期限 製造日より1年



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>