

あご(飛魚)の
ダシパック



沸騰したお湯で煮出すだけ。
風味豊かな“ダシ”の出来上がり！

本格派
だしパック
あご特撰

本格派

7Lまでのダシがとれ、コストダウンを実現！



商品コード 6479 本格派だしパック あご特撰

規格/ (50g×10パック)×12袋
原材料名/ あご(飛魚)(国産)、食塩、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)

賞味期限/ 製造日より1年
袋サイズ/ 220mm×325mm
ケースサイズ/ 446mm×263mm×274mm
JANコード/ 4960002011960

◆商品栄養成分値(推定値)

	あご特撰
エネルギー	282kcal
水分	6.0g
たんぱく質	57.1g
脂質	3.9g
炭水化物	4.6g
灰分	28.4g
食塩相当量	15.7g
ナトリウム	6,200mg

(製品100g当たり)(当社分析値)



◆だしのとり方◆ 1パック(中袋)50gを、用途により5L~7Lの沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

風味豊かな飛魚(あご)を厳選！

上品で「風味豊かな節味」・「香り」のある飛魚原料を厳選して使用しています。

酵母エキスで“旨味・コク味”をプラス

酵母エキスを使用することで、旨味とコク味が増し、インパクトの強いダシ汁が出来ます。

酵母エキスとは○○○ 酵母が作った旨味成分です。

パック素材に工夫！

パック素材には、破れにくく、節粉が出ない素材のパックを使用しています。よって、清澄なダシがとれます。

様々な料理に使える万能ダシ！

「本格派だしパック」シリーズは麺類のつゆやお味噌汁にはもちろん、様々な和風料理に使用できます。

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>

料理の味を引き立てる、飛魚(あご)の旨味



あごだし唐揚げ

●材料 3～4人前

【ダシ汁 100ml : **本格派だしパックあご特撰** 1パック、水3L】
鶏もも肉 2枚、味りん8ml、酒 10ml、濃口醤油 5ml、塩 5g、
すりおろし生姜適量、片栗粉適量、油適量

●ダシのとり方

沸騰した3Lの湯に**本格派だしパックあご特撰**を1パック入れ、
中火で 10 分間煮出して取り出す。

【作り方】

①ダシ汁が熱いうちに 100ml をボウルにとり、味りんと酒、濃口
醤油、塩を加え、冷ましておく。②①に一口大に切った鶏肉を入れ、
すりおろし生姜を混ぜて冷蔵庫で 1 時間程漬けておく。③②の鶏肉に
片栗粉をまぶし、熱した油で揚げる。



あごだしのごぼ天うどん

●材料 4人前

【ダシ汁 1200ml : **本格派だしパックあご特撰** 1パック、水 6L、
昆布 15g】うどん4玉、味りん20ml、薄口醤油 15ml、塩 8g、ごぼ
うの天ぷら適量

●ダシのとり方

鍋に水 6L と昆布を入れ、沸騰直前に昆布を取り出す。沸騰した
ら**本格派だしパックあご特撰**を 1パック入れて中火で 10 分間煮出
して取り出す。

【作り方】

①鍋にダシ汁 1200ml を入れ、味りんと塩を加えて煮立たせる。
②薄口醤油を加えて一煮立ちしたら火を止める。③器に茹でたう
どんを盛り、②を注いで、ごぼうの天ぷらを添える。



あごだしおでん

●材料 3～4人前

【ダシ汁 1250ml : **本格派だしパックあご特撰** 1パック、水 6L】
味りん16ml、薄口醤油 10ml、塩 6g、おでんの具適量

●ダシのとり方

沸騰した 6L の湯に**本格派だしパックあご特撰**を1パック入れ、
中火で 10 分間煮出して取り出す。

【作り方】

①鍋にダシ汁 1250ml を入れ、味りんと薄口醤油、塩を加えて煮
立たせる。②お好みの具材を加えて弱火でじっくりと煮込む。



あごだし あおさの味噌汁

●材料 4人前

【ダシ汁 800ml : **本格派だしパックあご特撰** 1パック、水 5L】
味噌 40g、豆腐 1/2 丁、乾燥あおさ15g、長ねぎ適量

●ダシのとり方

沸騰した5Lの湯に**本格派だしパックあご特撰**を1パック入れ、
中火で 10 分間煮出して取り出す。

【作り方】

①鍋にダシ汁 800ml を入れ、サイコロ状に切った豆腐を加えて一
煮立ちしたら味噌を溶き入れる。②小口に切った長ねぎを加えて火
を止める。③椀に②を注ぎ、乾燥あおさを加える。