



# 素材

## 調味

# だしシリーズ

玉ねぎ、人参、キャベツ、セロリの  
 四種の野菜だし。  
 甘みと風味の伸び良く配合しました。  
**動物性食品不使用**なので、  
 ヴィーガンの方へもおすすすめです。  
**化学調味料・保存料無添加**の  
 調味だしです。

### 無添加

### ヴィーガン対応

※ヴィーガンは卵や乳製品を含む、動物性食品をいっさい口にしない「完全菜食主義者」のこと。

### 時短

時間のかかる煮込みの  
工程を短縮！

濃縮した野菜の旨味が  
すぐに出せます！



フタバコード：8178

商品名：素材調味だし 野菜 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：食塩(国内製造)、玉ねぎエキス(国内製造)、酵母エキス、人参エキス(国内製造)、キャベツエキス(国内製造)、セロリエキス(国内製造)、たん白加水分解物/酒精、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限：製造日より6ヶ月

JANコード：4960002051508

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。  
料理等の旨みを足したい時などにおすすすめです。

◆ 希釈倍率……20～30倍



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>

220824



# ヴィーガン対応レシピ

## 野菜カレー



1袋(400ml)で  
約 **66**  
人分

【材料 10 人前】

素材調味だし野菜 60ml、水 1200ml、  
ヴィーガン対応カレールウ 250g、ご飯 10 皿分、じゃが芋 4 個、  
玉ねぎ 2 個、人参 1 本

- ①玉ねぎは大きなザク切りにし、じゃが芋と人参は大きめの乱切りにする。
- ②鍋に油（分量外）を熱し、玉ねぎを炒める。しんなりしてきたらじゃが芋と人参を加えて炒める。
- ③油が全体に回ったら、**素材調味だし野菜**と水を加えて煮る。
- ④沸騰直前で火を弱め、野菜に火が通ったら火を止め、ヴィーガン対応カレールウを加えて溶かす。再度火にかけて 10 分程煮込む。
- ⑤器にご飯を盛り付け、④のカレーをかける。

## ポトフ



1袋(400ml)で  
約 **32**  
人分

【材料4人前】

素材調味だし野菜50ml、水1200ml、キャベツ200g、玉ねぎ1個、  
人参60g、蓮根100g、じゃが芋2個、ブロッコリー40g、トマト(小)4個、  
スナップえんどう8本、塩1g、コショウ少々

- ①キャベツは大きめに切り、玉ねぎと人参は食べやすい大きさに切る。蓮根とじゃが芋は大きめの乱切りにする。
- ②ブロッコリーは小房に分け、スナップえんどうは筋を取る。トマトはヘタを取り、十字に軽く切り込みを入れる。
- ③鍋に**素材調味だし野菜**と水を入れ、①の野菜を加えて煮立たせる。
- ④野菜に火が通ったら、②の野菜を加え、5分程煮て、塩で味を調える。
- ⑤器に盛り付けて、コショウを振る。

## 五目あんかけ焼きそば



1袋(400ml)で  
約 **40**  
人分

【材料4人前】

素材調味だし野菜40ml、水800ml、濃口醤油30ml、オイスターソース10ml、  
中華麺4玉、白菜200g、豚ばら肉100g、小松菜80g、人参40g、椎茸4枚、  
エビ8尾、うずらの卵4個、きくらげ適量、ごま油適量、生姜適量、にんにく適量、  
水溶き片栗粉適量

- ①白菜はザク切りにし、豚ばら肉は一口大に切る。小松菜は 4 cm長さに切り、人参は薄い短冊切りに、椎茸は千切りにする。
- ②生姜、にんにくはみじん切りにする。
- ③フライパンにごま油を熱し②を入れて炒め、香りが立ったら①ときくらげ、エビを加えて炒める。
- ④全体に火が通ったら、**素材調味だし野菜**と水、濃口醤油、オイスターソース、うずらの卵を加え、煮立たせる。
- ⑤味が馴染んだら、水溶き片栗粉でトロミをつける。
- ⑥表面を焼いた中華麺を皿に盛りつけ、⑤のあんをかける。

## かぼちゃスープ



1袋(400ml)で  
約 **80**  
人分

【材料4人前】

素材調味だし野菜20ml、水300ml、牛乳200 ml、かぼちゃ150g、玉ねぎ  
40g、バター10g、塩1g

- ①かぼちゃは皮を剥いて、薄く切る。玉ねぎは粗いみじん切りにする。
- ②鍋にバターを熱し、①を炒め、全体がしんなりしてきたら、**素材調味だし野菜**と水を加える。煮立ったら、弱火にして10分程煮る。
- ③②をミキサーにかけ、ペースト状にする。
- ④③を鍋に移し、牛乳を加えて温め、塩で味を調える。