



たっぷり

カルシウム  
食物繊維

国産昆布  
100%使用

無添加

甘味料・保存料等の  
添加物を使わず  
仕上げました。



余分な味付けは一切せず、昆布本来の自然な甘みとしっとりとした口当たりのやわらかい『とろろ昆布』。口の中でとろけるような食感ですので、お子様からご年配の方まで、幅広くご使用いただけます。また、使い易いタイプですので、いつもの料理にポンツを入れるだけで、一味違った一品が出来上がります。

■ 栄養成分値 (100g当たり)

エネルギー	113kcal	炭水化物	46.9g
たんぱく質	5.8g	-糖質	18.5g
脂質	1.6g	-食物繊維	28.4g
カルシウム	757mg	食塩相当量	6.0g

原材料名 昆布(国産)、醸造酢  
賞味期限 製造より10ヵ月  
(開封後はチャック袋の封をして賞味期限にかかわらずお早めにお召し上がり下さい。)  
保存方法 直射日光・高温多湿を避け常温で保存



商品特徴

従来のとろろ昆布との違いは...

無駄・手間を省けます！！

1食分の『ちぎる』・『計る』・『分ける』という作業が必要ありません！！  
国産とろろ昆布を使い易いようにしました。とろろ昆布を特殊加工で丸板状にしてあります。必要な時だけ、必要な分を使えるので、とても経済的で便利です。

お味噌汁やお吸い物に  
手軽な1食サイズ

薄削りタイプ



No.5688  
とろろ昆布バラ(薄削り)  
250g × 24袋 (210P~215P/袋)

従来のバラタイプに比べ厚さを薄く削っていますので1杯分の椀物にピッタリサイズ！早く戻るので使い易さ抜群！

お得な

バラタイプ



No.5670  
とろろ昆布バラ  
(100個/袋) × 24袋

つかいやすい

小袋タイプ



No.5669  
とろろ昆布個包装  
100P × 20袋

【使用上のご注意】「とろろ昆布バラ」・「とろろ昆布バラ(薄削り)」には、品質保持の為に脱酸素剤を封入しております。脱酸素剤は食べられません。開封後は袋のチャックを閉じて暗所に保存し、お早めにお召し上がり下さい。とろろ昆布をそのままお召し上がりになる場合は、細かくちぎってからご使用下さい。粘度がある為、喉に詰まらせないようにご注意下さい。

販売者



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>

味わい深く、口の中で溶けるような食感。  
 国産昆布の自然な甘さ。

とろろ昆布を使って

椀物・汁物・麺類等によくあいます。



とろろの味噌汁

《材料》4人前  
 だし汁・・・800ml  
 本格派だしパックかつお・・・1パック  
 水・・・4リットル  
 とろろ昆布・・・4枚 豆腐・・・半丁  
 味噌・・・40g

だし引き方法：1パック(中袋)50gを、4Lのお湯の中に入れ、中火弱で10分間煮出してパックを取り出す。

- 鍋にだし汁を入れて煮立たせ、サイコロ状に切った豆腐を入れる。
- 一煮立ちしたら味噌を溶き入れる。椀に盛り付けて、とろろ昆布を入れる。



ちくわととろろのお吸物

《材料》4人前  
 だし汁・・・800ml  
 本格派だしパックかつお・・・1パック  
 水・・・5リットル  
 とろろ昆布・・・4枚 ちくわ・・・20g  
 薄口醤油・・・5ml 塩・・・1g

だし引き方法：1パック(中袋)50gを、5Lのお湯の中に入れ、中火弱で10分間煮出してパックを取り出す。

- 鍋にだし汁を入れて煮立たせる。輪切りにしたちくわを加え、調味料を入れて一煮立ちしたら火を止める。
- 椀に①を盛り付けて、とろろ昆布を入れる。

おすすめ



とろろワンタンスープ

《材料》4人前  
 だし汁・・・800ml  
 本格派だしパックかつお・・・1パック  
 水・・・5リットル  
 とろろ昆布・・・4枚 どんどん白つゆ・・・50ml  
 ワンタン・・・8個 人参・・・20g  
 チンゲン菜・・・4枚 小ねぎ・・・適量

だし引き方法：1パック(中袋)50gを、5Lのお湯の中に入れ、中火弱で10分間煮出してパックを取り出す。

- 人参は皮を剥き、短冊切りにし、チンゲン菜は食べやすい大きさに切る。
- 鍋にどんどん白つゆとだし汁、人参、チンゲン菜の芯の部分を入れて中火にかける。
- 火が通ってきたらワンタンを加え、3分程煮る。
- チンゲン菜の葉ととろろ昆布を入れ、サッと煮たら火を止めて器に盛り付け、仕上げに小口に切った小ねぎを散らす。

おすすめ



とろろの中華スープ

《材料》4人前  
 だし汁・・・800ml  
 本格派だしパックかつお・・・1パック  
 水・・・5リットル  
 とろろ昆布・・・4枚 どんどん白つゆ・・・50ml  
 ごま油・・・適量 人参・・・15g  
 ・・・30g えのき茸・・・50g  
 鶏むね肉・・・60g 春雨・・・30g  
 小ねぎ・・・

だし引き方法：1パック(中袋)50gを、5Lのお湯の中に入れ、中火弱で10分間煮出してパックを取り出す。

- 人参は皮をむき、細い短冊切りにし、筍と鶏むね肉は細く切る。
- 春雨はお湯で戻して食べやすい大きさに切り、えのきだけは根元を切ってさらに半分に切る。
- 鍋にどんどん白つゆとだし汁を入れて煮立たせる。①を加えて火が通ったら②ととろろ昆布を加えて一煮立ちさせる。
- ごま油をおとして、器に盛り付ける。

販売者



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>