



# フタバの BLEND DASHI PACK

ブレンドダシパック



## 身体にやさしいダシ。

**28 品目アレルギーフリー**

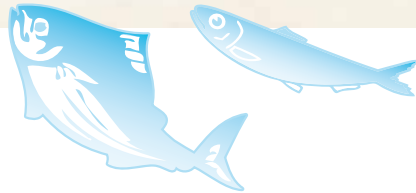
表示義務のある「特定原材料」だけでなく、「特定原材料に準ずるもの」を含めた 28 品目のアレルギーを使用しておりません。

**化学調味料 無添加**

化学調味料は添加しておりません。  
鰹と鰯の配合で香りとインパクトの強いダシがとれます。

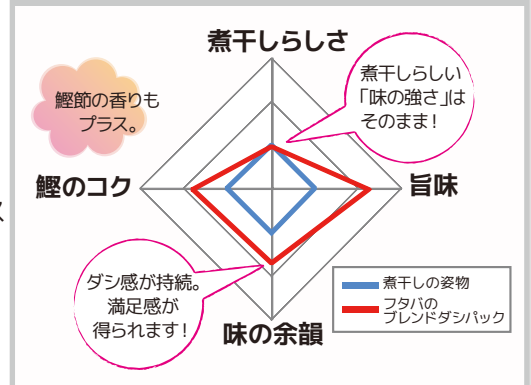
**食塩 無添加**

食塩は添加しておりません。  
※本品には原材料由来の塩分が含まれます。



- フタバコード：6330
- 商品名：フタバのブレンドダシパック
- 規格：(30g×20パック)×10袋/ケース
- 原材料名：いわし煮干し(国内製造)、かつお節、酵母エキス
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002011533

味覚センサーで  
“ブレンドダシパックのおいしさ”を  
測定しました！ ※だしの比較



### 【おいしいダシの取り方】

1パック(中袋)30gを、用途により4リットル～5リットル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。

※栄養成分値(製品100g当たり)(推定値)

当社分析値

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
8.2g	62.4g	13.2g	3.1g	13.1g	381kcal	3.3g	1300mg

鰹の風味とコク。 鰯の旨味とインパクト。

フタバのブレンドダシパックは、様々なお料理に合うダシとして原料を配合し、製造しております。



**あんかけ**

鰹と鰯の旨味が効いて、野菜あんかけや銀魚がおいしい。

5リットルで10分  
煮出し



**煮物**

ダシをたっぷり含んだ煮物。素材の旨味を引き立てます！

お好みの具材により  
4リットル~5リットルで  
10分煮出し



**味噌汁**

味噌との相性は抜群！  
ダシ感もあります。

4リットルで10分  
煮出し

**姉妹品のご紹介**

豊かな香り、旨味たっぷりの味わい！

鰹の旨味がたっぷり入った  
化学調味料・食塩無添加  
アレルギーフリー



- フタバコード: 6335
- 商品名: フタバのかつおダシパック
- 規格: (30g×20パック)×10袋/ケース
- 原材料名: かつお節(国内製造)、酵母エキス
- 賞味期限: 製造日より1年
- JANコード: 4960002011557

“ブレンドダシパック”で

**食塩相当量50%カット味噌汁！**

顆粒ダシをお使いのお客さまへ

一般的な顆粒ダシの食塩相当量は、100g中35g  
顆粒ダシを使ってお味噌汁を作ると…  
1人分 150ml に対して

顆粒ダシ1g	+	味噌8g
食塩相当量 0.35g		食塩相当量 0.9g

お味噌汁1杯の食塩相当量は、  
**1.25g**となります。



3リットル 10分  
煮出しで  
ダシを引くと

1人分 150ml に対して

ダシ汁150g	+	味噌5g
食塩相当量 0.06g		食塩相当量 0.56g

お味噌汁1杯の食塩相当量は、**0.62g**となります。

フタバのブレンドダシパックを使うと…

味噌汁1杯の食塩相当量が  
50%カット！

ポイント①: **ダシ汁の食塩相当量** ※ダシ引き条件: 3リットル 10分煮出しの場合

ブレンドダシパックのダシ汁の食塩相当量は、**約0.04g**です。

栄養成分値 (ダシ汁100g当たり) 推定値	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
	99.9g	0.1g	0.0g	0.0g	0.0g	0.4kcal	0.04g	16mg

ポイント②: **いつもより濃いダシ汁で旨味を効かせる**

ダシ汁を濃いめに引いて、旨味を効かせると味噌の量を減らすことが可能。1人前(150mlに対して)  
通常8g → 5gまで減らせます！

顆粒ダシで作る  
お味噌汁に比べ50%も  
食塩相当量をカット!  
※当社比



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>