



厳選

厳選された
いりこを使用。



焙焼

「あぶり焼き」で
香ばしく、
旨味を凝縮。



天然 無添加

粉砕し、食塩調味料を
一切使用せず。パック詰め。

昔ながらの囲炉裏であぶった本来の焼き干し子を
再現した、味わい深いコクと香りのだしパック。

焼 い り こ

ティーバッグ式
本格派
「焼き」いりこだし

パック



商品コード	No. 6181
商品名	焼いりこパック
規格	(100g × 20パック) × 5袋/ケース
原材料名	いわし煮干し(国内製造)
賞味期限	製造日より1年
箱サイズ	長406 × 幅292 × 高316mm
袋サイズ	横330 × 縦435mm
JANコード	4960002010857

※本品には原材料由来の塩分が含まれます。

焼いりこパックを使って

深みのあるコクと旨みの効いた
カルシウムたっぷりの美味しいメニューのご提案！



鶏もも肉と
さつま芋の
だし汁

◆材料（4人分）◆

鶏もも肉	100g	＜調味料＞	
さつま芋	120g	だし汁	800ml
人参	40g	焼いりこパック：1パック	
ごぼう	40g	水：4.5L（2.5升）	
こんにゃく	80g	赤味噌	30g
長ねぎ	1/2本	白味噌	20g

- ◆作り方◆
- ① 4.5Lの沸騰した湯に焼いりこパック1パックを入れ10分間中火で煮出す。
 - ② 鶏もも肉は一口大に切り、人参は半月に、ごぼうは皮をこそげ取って斜め切りにし、水にさらしてアク抜きする。さつま芋も半月に切り、水にさらしてアク抜きする。
 - ③ こんにゃくは一口サイズにちぎり、熱湯で茹でる。
 - ④ 鍋に①のだし汁800mlを入れ、②・③の材料が柔らかくなるまで煮込み、最後に小口に切った長ねぎを加え、味噌を溶き入れて一煮立ちさせる。



和風
チゲ鍋

◆材料（4人分）◆

豚ロース（薄切り）	200g	＜調味料＞	
長ねぎ	1本	だし汁	1200ml
えのき豆	40g	焼いりこパック：1パック	
木綿豆腐	1袋	水：5.4L（3升）	
白ネギ	1丁	塩	4g
生唐辛子	60g	鶏ガラスープの素	4g
赤唐辛子	1片		
こんにゃく	2本		

- ◆作り方◆
- ① 水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前（約80℃）になったらパックを取り出す。
 - ② ①のだし汁1200mlを鍋に取り、赤唐辛子と、包丁の腹等を使ってつぶした生姜とんにくを入れ、沸騰させる。
 - ③ 沸騰したら生姜とんにくを取り出し、鶏ガラスープの素と塩を入れる。
 - ④ 食べやすい大きさに切ったキムチ、豚肉、えのき豆、長ねぎ、豆腐、ネラの順に入れて煮立たせる。



雑煮

◆材料（4人分）◆

人参	40g	＜調味料＞	
大豆根	200g	だし汁	800ml
小松菜	1/2袋	焼いりこパック：1パック	
ブリ	2切	水：3.6L（2升）	
かまぼこ	適宜	塩	2g
餅	4切	醤油	10ml
		酒	5ml

- ◆作り方◆
- ① 水3.6Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前（約80℃）になったらパックを取り出す。
 - ② ブリは適当な大きさに切り、下茹でしておく。大根、人参は短冊に切り小松菜は下茹でし、5cm長さに切る。
 - ③ 鍋に①のだし汁800mlと酒を入れて温めた後、大根と人参を加える。
 - ④ 塩と醤油を入れ、火が通るまで煮たら、ブリを入れて一煮立ちさせる。
 - ⑤ 碗にかまぼこ、小松菜と焼いた餅を入れ、④を盛り付ける。



鶏団子と
かぶの白煮

◆材料（4人分）◆

かぶ	3個	絹さや	適宜
【鶏団子材料】		＜調味料＞	
鶏むね肉	175g	だし汁	800ml
長ねぎ	1/4本	焼いりこパック：1パック	
卵白	1/2個	水：5.4L（3升）	
だし汁	25ml	みりん	25ml
塩	少々	薄口醤油	15ml
コショウ	少々	塩	1.5g

- ◆作り方◆
- ① 水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前（約80℃）になったらパックを取り出す。
 - ② 団子材料をフードミキサーに入れ、鶏むね肉の筋がなくなるまでまわし、鶏団子を作る。
 - ③ ①のだし汁800mlを鍋に入れ、みりんを加えて火にかける。4等分に切ったかぶと塩を入れ、煮立ったら落とし蓋をし、弱火で7分程煮る。薄口醤油を加え、②の鶏団子を入れ、アクを取りながら3分程煮る。
 - ④ かぶ、鶏団子を汁ごと器に盛り、下茹でした絹さやを盛り付ける。



いわしの
つみれ汁

◆材料（4人分）◆

【つみれ材料】		ごぼう	1/2本
いわし	6～7尾	長ねぎ	1/4本
卵白	15g	＜調味料＞	
鶏むね肉	15g	だし汁	600ml
長ねぎ	15g	焼いりこパック：1パック	
酒	100ml	水：5.4L（3升）	
塩	少々	醤油	1.5g
生姜	10g	酒	4ml
粉汁	5ml		

- ◆作り方◆
- ① 水5.4Lの中に焼いりこパック1パックを入れ、中火弱でゆっくりと温める。沸騰前（約80℃）になったらパックを取り出す。
 - ② いわしを手開きして適当な大きさに切り、酒と生姜汁を合わせた中に10～15分漬けた後、形がなくなるまで包丁でたたく。みじん切りにした長ねぎとすりおろした長芋、卵白、片栗粉、塩を加えて混ぜる。
 - ③ ごぼうはささがきにし酢水につけ、長ねぎは白髪ねぎにする。
 - ④ 鍋に①のだし汁600mlに塩と酒を入れて温める。ごぼうを入れて一煮立ちさせたら醤油を加え、アクを取りながら火が通るまで煮る。
 - ⑤ ②のつみれを丸めて静かに鍋に入れ、火が通ったら器に盛り付け、白髪ねぎを添える。



煮干し
ラーメン
スープ

◆材料（60人分）◆

水	19.4L	鶏もも	2本
焼いりこパック	4パック	長ネギ	6本分（葉）
昆布	100g	んにく	4片
鶏がら	4羽分	生姜	120g
モミジ	600g	酒	200ml

- ◆作り方◆
- ① 寸胴に、水19.4Lと昆布、焼いりこパックを入れ1時間水に浸けておく。
 - ② 下処理をした鶏がらとモミジ、その他の材料を全て入れて強火にかけ、沸騰直前で昆布を引き上げる。
 - ③ アクをこまめに取り、沸騰してきたら中火弱にして30分煮出してパックを取り出す。更に1時間半程煮込み、スープをこす。
 - ④ 器に25mlの醤油ダレに③のスープ300mlを加え、茹でた麺と好みの具を盛り付ける。（醤油ダレ、麺、具は分量外）

◆使用方法◆

1パック（中袋）100gを、用途により3.6リットル（2升）～7.2リットル（4升）の沸騰したお湯の中に入れ、10分間中火で煮出して下さい。

【上品なだしを取る場合】

1パックを用途により3.6L（2升）～7.2L（4升）の水に1時間程度浸けて、取り出す。もしくは30分程度水に浸けた後、火にかけて沸騰直前にパックを取り出す。

【強さのあるだしを取る場合】

1パックを用途により3.6L（2升）～7.2L（4升）の水に30分程度浸けた後、火にかけて沸騰後、中火にして5～10分間煮出してパックを取り出す。

◆保存方法◆

直射日光、高温多湿を避けて保存して下さい。
通常煮干しの水分率は、ほぼ15～20%ですが、焼いりこパックの水分率は、8～10%ですので夏季保存中のカビ発生の心配はありません。

栄養分析（製品100g当たり）

水分	10.5g	灰分	11.8g
たんぱく質	64.9g	エネルギー	374kcal
脂質	9.0g	食塩相当量	3.0g
炭水化物	3.8g	ナトリウム	1,200mg

（当社分析値）



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>

231120