天然だしの粉 シリーズ

～かつお節屋が作った こだわり逸品～

こだわり 其の壱 落ち粉を使用せず、粉節専用の原料を使用。

こだわり 其の弐 粉節専用の食べて旨い原料を選定。

こだわり 其の参 厳しい菌数基準で管理。

飛魚

カタクチ鰯

カタクチ鰯100%タイプ

鰯

うるめ・カタクチ混合タイプ

鯖

宗田

鰹

商品名	天然だしの粉 飛魚	天然だしの粉 カタクチ鰯	天然だしの粉 鰯	天然だしの粉 鯖	天然だしの粉 宗田	天然だしの粉 鰹
フタバコード	５０５８	５０１４	５０１０	５００９	５０１２	５０１１
規格	300ｇ×20袋/ｹｰｽ	300ｇ×20袋/ｹｰｽ	300ｇ×20袋/ｹｰｽ	300ｇ×20袋/ｹｰｽ	300ｇ×20袋/ｹｰｽ	300ｇ×20袋/ｹｰｽ
名称	とびうお粉末	いわし煮干し粉末	いわし煮干し粉末	さば粉末	そうだかつお節粉末	かつお節粉末
原材料名	とびうお（国産）	カタクチいわし煮干し（国内製造）	いわし煮干し（国内製造）	さば節（国内製造）	そうだかつお節（国内製造）	かつお節（国内製造）
JANコード	4960002051393	4960002049208	4960002021815	4960002021808	4960002021839	4960002021822

賞味期限（共通）/製造日より1年

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

240116