※ 10.8Ｌ～18Ｌのだしとり用に
『本がつを100ｇ』もあります。

商品ラインナップ

お吸い物から煮炊まですべての和食料理に用途に応じた『本がつを』をご使用下さい。

5.4L～9Lのだしとり用には・・・

コードNo. 6002
本がつを

規　格：(50g×5パック）×20袋/ｹｰｽ
原材料名：かつお節（国内製造）、かつお節エキス、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）
JANｺｰﾄﾞ：4960002010253
袋サイズ：270×170mm
段ボール：長410×幅265×高175mm

2.5L～4.5Lのだしとり用には・・・

コードNo. 6133
ハーフサイズ本がつを

規　格：(25g×10パック）×10袋/ｹｰｽ
原材料名：かつお節（国内製造）、かつお節エキス、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）
JANｺｰﾄﾞ：4960002010994
袋サイズ：305×230mm
段ボール：長410×幅260×高128mm

1升（1.8L）のだしとり用には・・・

コードNo. 6101
ミニ本がつを

規　格：{(10g×5パック）×10袋}×6箱/ｹｰｽ
原材料名：かつお節（国内製造）、かつお節エキス、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）
JANｺｰﾄﾞ：4960002010147
箱サイズ：長220×幅180×高100mm
段ボール：長371×幅231×高329mm

『本格派鰹だし』が削り節の
1/3～1/2のコストで出来る!!

- ◆ 粉砕した鰹節にさらに鰹節エキスをコーティングし、乾燥させているので**だしのノビ、コクが違います。**
- ◆ 魚体の性質によって旨みが異なる為、原料を吟味・ブレンドし、**＜味＞、＜品質＞の安定**を図っています。
- ◆ 削り節のダシ汁と比べて**旨味が強く**、冷めたダシを再加熱して使用しても旨味は変わりません。
- ◆ ティーバック式だから沸騰した鍋の中に入れるだけ！削り節のように**だしをこす手間は、要りません。**
- ◆ だし取り後は、そのままゴミ箱へ。削り節と比べて衛生的で**ごみの減量**にもなります。
- ◆ ダシパックには、**塩素系漂白剤は使用しておりません。**食品衛生法による食品用容器包装の衛生規格（有害物質を含んでいない、熱湯中でも有害物質が出ない、など）に合格したパック材質を使用していますので**安全・安心**です。

削り節のコストと比較してみて下さい！

鰹削り節

150ml
1人前コスト
約18.4円

1人前（150ml）コスト比較

1パック（50g）で 約60人分

コードNo. 6002
本がつを

150ml
1人前コスト
約6.9円

1パック（25g）で 約30人分

コードNo. 6133
ハーフサイズ本がつを

150ml
1人前コスト
約6.9円

1パック（10g）で 約12人分

コードNo. 6101
ミニ本がつを

150ml
1人前コスト
約7.9円

ご使用方法（目安）

【本がつを】ご使用方法

50gタイプ

1パック（中袋）50gを、用途により5.4L～9.0L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。

【ハーフサイズ　本がつを】ご使用方法

25gタイプ

1パック（中袋）25gを、用途により2.5L～4.5L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。

【ミニ本がつを】ご使用方法

10gタイプ

1パック（中袋）10gを、1.8L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）

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
359kcal	4.5g	72.0g	6.3g	3.6g	13.6g	9.9g	3,900mg

当社分析値

賞味期限

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

240201