



高温で一気に旨味を
ぎゅっ！

ついに待望の焼飛魚だしが新登場！！

いつもの煮物がグレードアップ！

ラーメンとの相性も抜群！

アゴだしラーメンに使ってみませんか？



おいしい出汁のとり方

- ◆味噌汁
1パック(中袋)50gを、2.7リットル(1.5升)～3.6リットル(2升)の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。
- ◆雑煮
1パック(中袋)50gを、1.8リットル(1升)～2.7リットル(1.5升)の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。
- ◆ラーメン
1パック(中袋)50gを、1.8リットル(1升)～2.7リットル(1.5升)の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

【商品特徴】

- フタバの「あごだしぱく」は、厳選された上質な飛魚を高温で一気に焼き上げているので

👍臭みがありません。

👍程よい香ばしさが生まれました。

👍あご本来の持つ旨みを逃がしません。

- “コクのある原料”と“香りのある原料”を程よくブレンドしています。
- 具材のおいしさを引き出し、料理に深みを与えます。

商品コード 6148

規 格 (50g×10パック)×10袋/ケース

商 品 名 あごだしぱく

袋 サイズ 315mm×230mm

原材料名 あご(飛魚)(国産)

箱 サイズ 386mm×296mm×209mm

賞味期限 製造日より1年

JANコード 4960002011083

栄養成分値 (製品100g当たり 推定値)(当社分析値)

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
321kcal	11.5g	61.8g	4.2g	5.0g	17.5g	4.3g	1,700mg

厳選飛魚100%

商品についての
お問い合わせは



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>