

削 天 す 然 0) ま 素 間 2 ŧ 材 比 1) ツ 抑 7 ż 風 利 5 8 経 た 済 だ 的 11



フタバは、『天然素材』にこだわり続けます。

鰹の香り、鯖の旨味の 絶妙なバランスだし。





No.6301

レギュラーパックゴールド

規 格: (50g×20パック)×6袋 原材料名: かつお節(国内製造)、そうだか

つお節、そうだかつお枯節、さば

節、(一部にさばを含む)

賞味期限:製造日より1年 袋サイズ:425mm×290mm

箱サイズ: 446mm×263mm×260mm

JANa-F: : 4960002010239

使用方法:1パック(中袋)50gを、用途により1.8リットル(1升)~3.6リットル(2升)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。

鰹100%の本格派パック。 鰹の上品な香りが効いてます。

鰹100%



No.6210

ピュアパック

規格: (50g×20パック)×6袋

原材料名:かつお節(国内製造)

賞味期限:製造日より1年 袋サイズ:425mm×290mm

箱サイズ: 446mm×263mm×260mm

JAN = - 1 : 4960002010581

使用方法:1パック(中袋)50gを、用途により1.8リットル(1升)~3.6リットル(2升)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。

宗田・鰹・鯖の混合パック。 コクのあるだしが取れます。





大量のダシが必要な方には大量のダシが必要な方には

No.6151

鰹逸品混合パック100g

規格: (100g×10パック)×10袋

原材料名:そうだかつお節(国内製造)、かつお節、さば節、(一部にさばを含む)

賞味期限:製造日より1年

袋サイズ: 425mm×290mm 箱サイズ: 446mm×263mm×374mm

箱サイズ:446mm×263mm×374mm JANコート:4960002010956

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、5~10分間

中火で煮出して下さい。No.6167鰹逸品混合パック

規 格:(500g×2パック)×5袋 使用方法:1パック(中袋)500gを、用途により18リットル(1斗)~27リットル(1.5斗)の沸騰したお湯の中に入れ、20~30分間中火で煮出して下さい。

※掲載商品には原材料由来の塩分が含まれます。



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