～天然素材そのままに～

混合だしパックS

上質な鯖節・宗田鰹節・うるめを丹念に吟味し、
ブンレドした天然素材100％のだしパック。
粗めに破砕しているので細かな沈殿物も少なく、
澄んだきれいなだしがとれます。

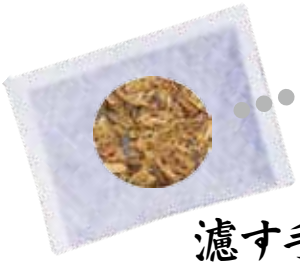
『本物のだし』

濁りのない透き通った黄金だし

３升10分煮出しただし。透視度計は45cmの透明度
（50㌢寸胴鍋いっぱいの状態で底が見える）

素材100％のだし

削り節と変わらない旨味、香り



濾す手間要らずで衛生的

規　　格	（100ｇ×10パック）×10袋
原材料名	さば節（国内製造）、いわし煮干し、そうだかつお節、（一部にさばを含む）
使用方法	1パック（中袋）100gを、用途により5.4L～7.2Lの沸騰したお湯の中に入れ、10～15分間中火で煮出して下さい。

あおさの天ぷらうどん

＜材料＞　４人分

だし汁・・・1000ml
　混合だしパックS・・1ﾊﾟｯｸ
　水・・・5400ml
　真昆布・・・10ｇ
みりん・・・40ml
薄口醤油・・・40ml
塩・・・1ｇ

うどん・・・4玉
ねぎ・・・適宜
あおさ・・・適量
人参・・・適量
玉ねぎ・・・適量

＜作り方＞

①5400mlの水に真昆布10gを入れ、１時間水に浸した後弱火で65℃まで温めたら昆布を取り出す。
混合だしパックＳを1パック入れ、15分間煮出して取り出す。
②鍋に①のだし汁1000mlを入れて中火にかける。調味料を加えて味を調える。
③あおさは水戻しをし、よく水をきり、衣（分量外）をつけて揚げる。玉ねぎと人参は適当な大きさに切り水戻しをしたあおさと合わせてかき揚げにする。
④茹でたうどんに②のつゆをかけ、③の天ぷらをのせてねぎを添える。

賞味期限：製造日より1年

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
432kcal	14.7g	58.2g	18.6g	2.7g	5.8g	1.0g	400mg

お問い合わせ

天然素材そのままの旨味、香りをお試しください。

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