自然な旨味を活かした
まろやかな昆布だし

濃厚 まろこん

かつお節を知りつくした
ダシ屋が作った
昆布ダシ。

商品特徴

丁寧にじっくりと
時間をかけて抽出した
濃厚な昆布だし

北海道産の厳選した
三種の昆布を使用！

無駄が無い液体タイプ
でコスト削減！

使用方法

お好みのダシに本品を50～
100倍に薄めてご使用下さい。

※使用量の目安表

ダシ汁＼倍率	50倍	80倍	100倍
2L	40ml	25ml	20ml
10L	200ml	125ml	100ml
30L	600ml	375ml	300ml

フタバコード No. 8022
商品名 まろこん
名称 昆布調味液
原材料名 水飴（国内製造）、昆布エキス、食塩、昆布（国産）、発酵調味料、酵母エキス／酒精
規格 1リットル×6本／ケース
賞味期限 常温1年（未開封）
JANコード 4960002049871

※だし成分が浮遊、沈殿する場合がありますので、よく振ってご使用下さい。

栄養成分値（製品100g当たり 推定値）

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
76.1g	0.2g	0.0g	16.2g	7.5g	66kcal	7.1g	2800mg

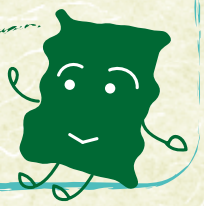
（当社分析値）

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

厳選した三種の昆布を使用

【真昆布】・【利尻昆布】・【羅臼昆布】使用！



まろこん がおいしい理由

じっくり

香り　風味

コク　旨み

じっくり

北海道産の3種類の昆布を合わせて「良いとこどり」!!
着色料・保存料不使用。

それら昆布の香りや風味を損なわない様に丁寧にじっくり
時間をかけて「おいしさ」を抽出し、ボトルに詰めました。
だから、昆布の味が濃厚でおいしいのです。

コストを削減できる理由

その1：水出し時間の短縮

板昆布の場合は水出し時間からダシが
出来るまで、2時間以上かかりますが、
「まろこん」は希釈するだけ!スグに使えます。

その2：ゴミの削減

板昆布はダシ引き毎にダシガラが
出ますが、「まろこん」はだしガラ無し!
ゴミの削減になります!

その3：液体でノビが良いから経済的

液体タイプだから、だし汁を余らせる事も無く、
欲しい分だけ使えます。また、昆布の旨味がたっぷりで、
ノビが良く、本品1本で50～100リットルの昆布だしが
作れます。

まろこんを使うだけ！
料理の旨みが劇的にアップ！