



# 素材

## 調味

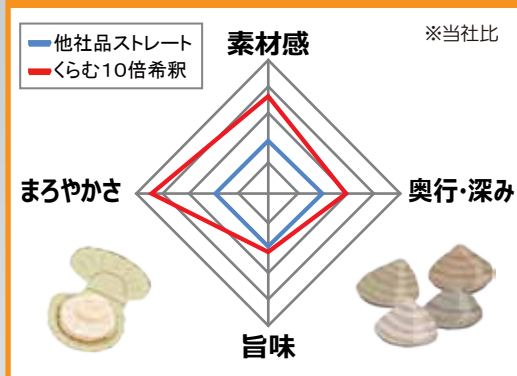
# だしシリーズ

三種の貝をバランスよく配合しました。  
 あさりの強い旨味、  
 帆立の濃厚で強い甘味、  
 はまぐりの旨味と磯の香り、  
 それぞれ時間をかけて  
 じっくりと煮出した調和のとれた  
 調味だしです。



クラムチャウダー、パエリア、ボンゴレ風  
 パスタ料理等、様々なシーフードメニュー  
 にお使い頂けます。

味覚センサーで  
 “素材調味だしくらむ”を測定しました!



フタバコード：8167

商品名：素材調味だしくらむ 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：アサリ（中国、国産）、ホタテ、ハマ  
 グリ、食塩、貝エキス/酒精、調味料  
 （アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン  
 ガム）、甘味料（ステビア）

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002051416

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。  
 料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。



◆ 希釈倍率……10～20倍



ダシを科学する  
**株式会社 FUTABA**

〒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>

240326



# ほたてとしめじの Pasta

## ●材料 4 人前

素材調味だしくらむ 60ml、水 120ml、白ワイン 40ml、パスタ 400g、刺身用ホタテ 80g、しめじ 80g、ルッコラ 60g、にんにく 1片、塩 2g、オリーブオイル適量、コショウ適量、レモン適量

## ●作り方

- ① にんにくはみじん切りにし、ルッコラは 4 cm 長さに切る。ホタテはそぎ切りにする。しめじは小房に分け、レモンは輪切りにする。
- ② フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが立ったらしめじとホタテを炒める。
- ③ 火が少し通ってきたら白ワインを加え、茹でたパスタと素材調味だしくらむ、水を加えてしっかりと乳化させ、塩で味を調える。
- ④ 火を止めてルッコラをサッと和えたら、器に盛り付ける。レモンを添えてコショウを振る。



1袋 (400ml) で  
約 **26**  
人分

1袋 (400ml) で

約 **32**  
人分

# クラムチャウダー

## ●材料 2 人前

素材調味だしくらむ 25ml、水 200ml、牛乳 250ml、小麦粉 9g、玉ねぎ 85g、人参 60g、じゃが芋 50g、ベーコン 60g、バター 10g、コショウ適量、パセリ適宜

## ●作り方

- ① 玉ねぎ、人参、じゃが芋、ベーコンは角切りにする。
- ② 鍋にバターを溶かし、①を炒める。火が通ってきたら小麦粉を加えて炒め、素材調味だしくらむと水を加える。
- ③ 火が通ったら牛乳を加えて温め、コショウを加える。器に盛り付けて刻みパセリを散らす。

