



たくみ

匠シリーズ

だしのうまさにこだわりを持っているフタバだからこそ、自信を持ってお薦めできるシリーズです。

PURE &amp; HIGH QUALITY

## 匠 鰹本節厚削り



最高級の原料を調合することにより、鰹本来のコクと旨味がしっかりとあるダシが取れます。酸味も弱く、返しと合わせても強いダシ感と鰹の上品な香りが残ります。



No.1532

匠 鰹本節厚削り

規 格	1 kg × 4 袋
原材料名	かつおのふし(国内製造)
賞味期限	製造日より1年
袋サイズ	360 × 480mm
箱サイズ	466 × 347 × 140mm
JANコード	4960002021334

栄養成分値(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	エキス分	食塩相当量	ナトリウム
352kcal	16.6g	75.0g	3.2g	1.2g	4.0g	17.5g	1.5g	580mg

## 【ご使用方法】

目安として1800mlの沸騰したお湯の中に100gを入れ、約30分間弱火で煮出してください。

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

〒959-1144 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>

2200627