



フタバの **植物系** 和だし!!

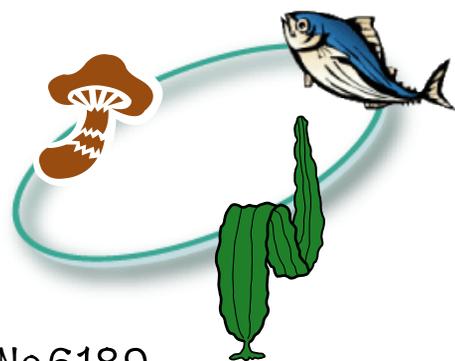
和だし三昧

シリーズ

やさしい味

椎茸、昆布、野菜エキスと
かつお節のブレンド出汁

和のだしと野菜のだしが調和
植物系のやさしいダシ。



No.6188

ミニ和だし三昧

1パックで4Lまで



(20g×10/パック)×16袋

原材料名 かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅380×奥行290×高180mm
重量 200g/袋 4.1kg/ケース
JANコード 4960002010970

おいしいダシのとり方

- ◆お吸い物には
1パック(中袋)20gを、4Lの沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。
- ◆お味噌汁には
1パック(中袋)20gを、3Lの沸騰したお湯の中に入れ、約15分間中火で煮出して下さい。
- ◆煮物には
1パック(中袋)20gを、2Lの沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。
- ◆めん類のつゆ(そば・うどん)には
1パック(中袋)20gを、2Lの沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

No.6149

和だし三昧

1パックで10Lまで



(50g×10/パック)×10袋

原材料名 かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅386×奥行296×高209mm
重量 500g/袋 5.8kg/ケース
JANコード 4960002010932

おいしいダシのとり方

- ◆お吸い物には
1パック(中袋)50gを、10Lの沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。
- ◆お味噌汁には
1パック(中袋)50gを、7.2L(4升)の沸騰したお湯の中に入れ、約15分間中火で煮出して下さい。
- ◆煮物には
1パック(中袋)50gを、5.4L(3升)の沸騰したお湯の中に入れ、約10分間中火で煮出して下さい。

No.6189

徳用和だし三昧

1パックで50Lまで



(250g×4/パック)×6袋

原材料名 かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅386×奥行263×高234mm
重量 1000g/袋 6.8kg/ケース
JANコード 4960002010987

おいしいダシのとり方

- 1パック(中袋)250gを、用途により27リットル~50リットルの沸騰したお湯の中に入れ、15~20分間中火で煮出して下さい。

和だし三味シリーズ を使っておいしいメニューのご提案



お吸い物

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、4Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で10分間煮出してパックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、10Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で10分間煮出してパックを取り出す。

《材料(12人分)》**ダシ汁1800ml**、ほうれん草150g、柚子適宜 [しんじょう] **生すり身(イトヨリ)200g**、エビ100g、塩5g、酒10ml、卵白1個分 [調味料] 酒10ml、塩2.5g、薄口醤油2ml

《作り方》①吸い地を作る。ダシ汁に調味料を加え、味を調える。②エビは殻を剥き、背わたを取って塩、酒に浸け、1cm幅に切る。卵白は角が立つまで泡立てる。③生すり身(イトヨリ)と卵白、エビ半量をフードプロセッサーにかけ、混ぜ合わせる。④残りのエビを混ぜ合わせ、沸騰したお湯の中に丸めて落とし火を通す。⑤椀にしんじょうと茹でたほうれん草を盛り付け、吸い地を注ぎ、柚子を添える。



茶碗蒸し

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、3.6Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で20分間煮出してパックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、9Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で20分間煮出してパックを取り出す。

《材料(4人分)》**ダシ汁300ml**、卵(L)2個、エビ4尾、椎茸2枚、三つ葉適宜 [調味料] 酒10ml、薄口醤油1ml、塩2.5g

《作り方》①ダシ汁と調味料を加えて冷ます。②エビは塩茹でし、生椎茸は軸を取り一口大に切る。三つ葉は2~3cmに切る。③卵を泡立てずにほぐし、①と混ぜ合わせて静かに漉す。④茶碗に具材を入れ、③を静かに注ぐ。⑤蒸気の上の蒸し器に④を並べ、強火で5~10分間蒸し、表面全体が白くなったら弱火にして約15分間蒸す。⑥蒸し上がりに三つ葉を載せる。



冷し汁

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、2.5Lの水の中に入れ、強火で沸騰したら中火にして20分間煮出し、パックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、5.4Lの水の中に入れ、強火で沸騰したら中火にして20分間煮出し、パックを取り出す。

《材料(4人分)》**ダシ汁800ml**、きゅうり50g、油揚げ15g、みょうが15g、大葉適量、白ゴマ適量、味噌60g

《作り方》①ダシ汁に味噌を溶き、冷蔵庫で冷す。②きゅうりは3mm厚さの輪切りにし、みょうがはせん切り、大葉もせん切りにして水にさらす。油揚げは1cm角に切る。③①にきゅうり、油揚げを加えて椀に注ぎ、みょうがと大葉を載せて、ゴマをちらす。



鶏団子スープ

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、2.5Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で20分間煮出してパックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、5.4Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で20分間煮出してパックを取り出す。

《材料(4人分)》**ダシ汁1000ml**、もやし80g、ニラ30g、塩3g [鶏団子] 鶏ももひき肉200g、長ねぎ30g、卵白1/2個分、味噌6g、おろし生姜2g、塩2g、コショウ適宜

《作り方》①鶏団子を作る。鶏ももひき肉とみじん切りにした長ねぎ、おろし生姜、味噌、塩、コショウを入れて粘りが出るまで混ぜ、メレンゲにした卵白を加える。②鍋にダシ汁を入れて温めながら塩を加え、混ぜ合わせる。沸騰したら弱火にし、①を団子状にして落とし、火を通す。③5cm長さに切ったニラともやしを加え、一煮立ちさせる。



のっぺい

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、2Lの水の中に入れ、強火で沸騰直前(80℃~90℃)まで温めたら火を弱めて沸騰させないように火を加減しながら、5分間煮出しパックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、5Lの水の中に入れ、強火で沸騰直前(80℃~90℃)まで温めたら火を弱めて沸騰させないように火を加減しながら、5分間煮出しパックを取り出す。

《材料(4人分)》**ダシ汁400ml**、里芋200g、人参150g、こんにゃく200g、生椎茸40g、かまぼこ50g、乾燥帆立貝柱2個、イクラ適量 [調味料] 酒30ml、みりん30ml、薄口醤油30ml

《作り方》①ダシ汁に乾燥帆立貝柱を入れて戻す。②人参、里芋は乱切り、生椎茸も大きさを揃えて切る。こんにゃくは塩でもみ、下茹でをしたらスプーンでちぎる。③①の貝柱をほぐし、②を加え、落し蓋をして軟らかくなるまで煮る。④調味料とかまぼこを加え、さっと煮る。⑤器に盛り、イクラを載せる。



おでん

《だしのとり方》

●ミニ和だし三味の場合

1パック(中袋)20gを、3Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で10分間煮出してパックを取り出す。

●和だし三味の場合

1パック(中袋)50gを、7.2Lの沸騰したお湯の中に入れ、中火で10分間煮出してパックを取り出す。

《材料(4人分)》**ダシ汁1400ml**、お好みの具材適宜 [調味料] みりん20ml、塩2g、薄口醤油30ml

《作り方》①鍋にダシ汁を入れて温めながら、調味料を加える。②お好みの具材を入れて弱火で煮込む。

ダシのとり方で味がこんなに変わる!!

●パックを水から入れて煮出した場合

昆布と椎茸の風味が強く、コクのあるダシが取れます。

●パックを沸騰したお湯に入れて煮出した場合

鯉の旨味に、程よい椎茸の風味がプラスしたダシが取れます。

お問い合わせは



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>