

～天然素材そのままに～

混合だしパックS

上質な鯖節・宗田鯉節・うるめを丹念に吟味し、
ブレンドした**天然素材100%**の**だしパック**。
粗めに破碎しているな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センチ胴鍋いっぱい状態で底が見える)



素材100%のだし

削り節と変わらない**旨味、香り**



パック中身

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	うどん・・・4玉
混合だしパックS・・・1パック	ねぎ・・・適宜
水・・・5400ml	あおさ・・・適量
真昆布・・・10g	人参・・・適量
みりん・・・40ml	玉ねぎ・・・適量
薄口醤油・・・40ml	
塩・・・1g	

<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>