



鰹だしパックS

香り、旨味の追求

安心・安全な天然素材のだし

安定品質で経済的

風味豊かな黄金だし

鰹の上品な香りが
たっぷり効いたダシが取れます。
素材の風味を大切にしたい方に
おすすめの本格派

【鰹節100%ダシパック】です。



規 格	(100g×10パック)×10袋
原材料名	かつお節(国内製造)
賞味期限	製造日より1年
使用方法	1パック(中袋)100gを、用途により3.6L~5.4L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。

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
399kcal	12.4g	63.0g	11.9g	5.1g	7.6g	1.6g	620mg



海老真丈のお吸い物

<材料> 4人分

だし汁・・・1800ml	エビ・・・100g
鰹だしパックS・・・1ﾊﾟｯｸ	下味 { 塩・・・5g
水・・・5400ml	酒・・・10ml
昆布・・・1.5g	生すり身・・・200g
【調味料】	(イトヨリ)
塩・・・2.5g	卵白・・・1個分
薄口醤油・・・2g	ほうれん草・・・150g
酒・・・10ml	柚子・・・適宜

<作り方>

- ①, 5400mlの水に昆布を入れ、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。沸騰させ鰹だしパックSを1パック(中袋)入れ、10分間煮出し取り出す。
- ②, 鍋に①のだし汁1800mlを温め、調味料を入れて味を整える。卵白はつのが立つまで泡立てておき、エビは下ごしらえをし、下味をつけておく。
- ③, 生すり身と②の卵白、②のエビ半量をフードプロセッサーにかけて混ぜ合わせる。混ぜ合わせたところに残りのエビ半量を混ぜる。
- ④, 沸騰したお湯にスプーンで丸めた③を団子状に落とし、火が通ったらすくいあげる。ほうれん草は茹でて冷ます。
- ⑤, 椀に④のエビ真丈とほうれん草を盛り、②の吸い地を注ぎ、柚子を添える。



『本物のだし』の香り、旨味をお試ください。

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**

〒959-1136 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>