



本格派

だしパック

厳選したかつお節をブレンド！

主原料に「旨味」「コク」「薫り」の特徴を活かしたかつお節をバランスよくブレンド！

酵母エキスで「旨味・コク味」をプラス

酵母エキスを使用することで、旨味とコク味が増し、インパクトの強いダシ汁が出来ます。

パック素材に工夫！

パック素材には、破れにくく、節粉が出ない素材のパックを使用しています。よって、清澄なダシがとれます。

酵母エキスとは・・・
酵母が作った旨味成分です。

塩分少なめ
ダシパック

本物の味を追求！！

5Lまでのダシがとれる

かつおタイプ

本格派だしパック かつお



商品コード 6211
規格 (50g×10パック)×12袋
原材料名 かつお節(国内製造)、そうだかつお節、酵母エキス、かつお節エキス、かつおエキス
賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002011137

合わせタイプ

本格派だしパック 合わせ



商品コード 6213
規格 (50g×10パック)×12袋
原材料名 かつお節(国内製造)、さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、酵母エキス、昆布エキス、かつおエキス、(一部にさばを含む)
賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002011151

エキスコーティングで 5Lまでのダシがとれる!!

本物の味を追求

病院や施設・学校の給食にも最適！
本物の味を追求したダシパック。

パワフル
ダシパック

10Lまでのダシがとれ、コストダウンを実現！

1杯
150ml

お椀1杯150mlが
約65人分とれます。

塩分が少ないダシパック

◆商品栄養成分値(製品100g当たり 推定値)

| | かつお | かつお特撰 | 合わせ | 合わせ特撰 |
|-------|---------|---------|---------|---------|
| エネルギー | 394kcal | 359kcal | 391kcal | 351kcal |
| 水分 | 2.9g | 4.5g | 4.2g | 6.3g |
| たんぱく質 | 65.5g | 60.5g | 61.4g | 58.5g |
| 脂質 | 12.6g | 9.7g | 13.2g | 12.6g |
| 炭水化物 | 4.7g | 7.3g | 6.7g | 0.9g |
| 灰分 | 14.3g | 18.0g | 14.5g | 21.7g |
| 食塩相当量 | 3.0g | 9.1g | 2.8g | 11.7g |
| ナトリウム | 1,200mg | 3,600mg | 1,100mg | 4,600mg |

(当社分析値)

かつおタイプ

本格派だしパック かつお特撰



商品コード 6212
規格 (50g×10パック)×12袋
原材料名 かつお節(国内製造)、かつおエキス、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)
賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002011144

合わせタイプ

本格派だしパック 合わせ特撰



商品コード 6214
規格 (50g×10パック)×12袋
原材料名 かつお節(国内製造)、さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、食塩、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部にさばを含む)
賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002011168

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>

本物の味を追求



本格派だしパック
かつお



本格派だしパック
合わせ

だしのとり方

本格派だしパック<かつお> <合わせ>

1パック(中袋)50gを、用途により2.5リットル~5リットル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。

ノビのあるダシでコストダウン



本格派だしパック
かつお特撰



本格派だしパック
合わせ特撰

だしのとり方

本格派だしパック<かつお特撰> <合わせ特撰>

1パック(中袋)50gを、用途により5リットル~10リットル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。

本格派シリーズを使用したレシピをご紹介します



塩分少なめ
だしパック

●かつまぶし

<材料_2人前>【ダシ汁[A][B]:本格派だしパックかつお1パック、水4L】
ダシ汁[A]200ml塩2g、ご飯2杯、ダシ汁[B]100ml、秘伝本返し100ml、砂糖10g、ヒレカツ6枚、かいわれ菜適宜、刻みのり適宜、わさび適宜

レシピ使用
商品紹介

<作り方>①沸騰した4Lの湯に**本格派だしパックかつお**を1パック入れて中火で10分煮出して取り出す。②鍋にダシ汁[A]と塩を加えて一煮立ちさせる。③別の鍋に**秘伝本返し**とダシ汁[B]、砂糖を加えて一煮立ちさせ、揚げたてのヒレカツをくぐらせる。④器にご飯を盛り、③のカツをのせ、②の汁を注ぎ、刻みのり、かいわれ菜、わさびを添える。



秘伝本返し
1.8L×6本/ケース



塩分少なめ
だしパック

●鶏ゴボウごはん

<材料_4~5人前>【ダシ汁300ml: **本格派だしパック 合わせ**1パック、水5.4L】
米2合、鶏もも肉80g、ゴボウ100g、濃口醤油40ml、味りん10ml、酒10ml、小ねぎ適宜

<作り方>①沸騰した5.4Lの湯に**本格派だしパック 合わせ**を1パック入れて中火で10分煮出して取り出す。②米は洗って水気をきる。③①のダシ汁に濃口醤油と味りん、酒を加え、混ぜて冷ます。④鶏もも肉は食べやすい大きさに切り、酒と薄口醤油(分量外)で下味をつける。⑤ゴボウは太目の千切りにする。⑥炊飯器に②と③を入れ、鶏もも肉とゴボウを散らし、炊き込む。⑦炊き上がったら茶碗に盛り、小口に切った小ねぎを散らす。



パワフル
だしパック

●出汁たっぷりだし巻き玉子

<材料_4人前>【ダシ汁[A][B]: **本格派だしパック かつお特撰**1パック、水7L(かけつゆ) **ダシ汁[A]**100ml、薄口醤油2.5ml、(だし巻き玉子)卵6個、**ダシ汁[B]**200ml、酒5ml、味りん30ml、薄口醤油5ml、塩2g、(トッピング)大根おろし適宜、大葉適宜

<作り方>①沸騰した7Lの湯に**本格派だしパック かつお特撰**を1パック入れて中火で10分煮出して取り出す。②ダシ汁[B]に酒、味りん、薄口醤油、塩を加え、混ぜて冷ます。③ボウルに卵を割りほぐし、②を加えて混ぜてから漉し、だし巻き玉子を作る。④鍋にダシ汁[A]と薄口醤油を入れて一煮立ちさせる。⑤器に③を盛り、④を注ぐ。お好みで大根おろしや大葉を添える。



パワフル
だしパック

●だしトマト鍋

<材料_2人前>【ダシ汁500ml: **本格派だしパック 合わせ特撰**1パック、水6L】
キャベツ150g、玉ねぎ1玉、トマト1個、カットマト(缶詰)80g、鶏もも肉100g、ウインナー4本、塩5g、コショウ適宜、ピザ用チーズ適宜、オリーブオイル適宜、にんにく1片、パセリ適宜

<作り方>①沸騰した6Lの湯に**本格派だしパック 合わせ特撰**を1パック入れて中火で10分煮出して取り出す。②キャベツはざく切りにし、玉ねぎとトマトはくし切りにする。③土鍋にオリーブオイルとにんにくを熱し、香りが出たら鶏もも肉を炒める。火が通ったら玉ねぎを加えて炒める。④しんなりしてきたら①のダシ汁とカットマトを入れて煮立たせ、キャベツを加える。⑤ウインナーとトマトを加えて一煮立ちしたら塩で味を調える。⑥コショウを振りかけて、ピザ用チーズと刻みパセリを散らす。

