フタバ

フタバの KATSUO DASHI PACK

かつおダシパック

鰹と酵母エキスで 旨味が強い！

食塩 無添加※

- ●フタバコード：6335
- ●商品名：フタバのかつおダシパック
- ●規格：（30g×20パック）×10袋／ケース
- ●原材料名：かつお節（国内製造）、酵母エキス
- ●賞味期限：製造日より1年
- ●JANコード：4960002011557

※：本品は原料由来の塩分が含まれます。

28品目アレルゲンフリー

表示義務のある「特定原材料」だけでなく、「特定原材料に準ずるもの」を含めた28品目のアレルゲンを使用しておりません。

•「鰹」に「酵母エキス」を合わせました

鰹の香りと旨味 ＋ **酵母エキスのまろやかさとコク**

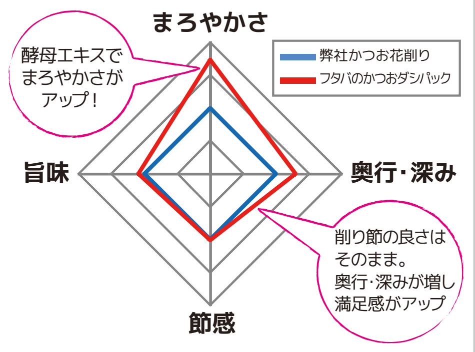
酵母エキス配合で旨味が強くなりました。

鰹と酵母エキスの配合でインパクトの強いダシがとれます。

お料理の幅が広がります。

「煮物」や「汁物」、「丼物」等、和食全般にお使いいただけます。

味覚センサーで
“フタバのかつおダシパックのおいしさ”を
測定しました！ ※だしの比較



●ダシのノビが良く1パック（30g）で5Lまでのダシが引けます

コストが約1/4に。 鰹の花削りでダシを引いた場合よりコストダウンできます。（当社比）

鰹の香りと旨味。　酵母エキスのまろやかさとコク。

フタバのかつおダシパックは、様々なお料理に合うダシとして原料を配合し、製造しております。

豊かな香り、旨味たっぷりの味わい

煮物

ダシをたっぷり含んだ煮物。素材の旨味を引き立てます！

お好みの具材により
3リットル~4リットルで
10分煮出し

おでん・鍋

鰹の香りと旨味がたっぷり！

4リットル~5リットルで
10分煮出し

味噌汁・汁物

鰹のダシが味噌汁の味を底上げします。

4リットル~5リットルで
10分煮出し

茶碗蒸し

鰹のまろやかな旨味が味をまとめます。

4リットル~5リットルで
10分煮出し

炊込みご飯

鰹の風味とコクが素材の旨味を引き出します。

3リットル~4リットルで
10分煮出し

姉妹品のご紹介

鰹と鰯の程よい調和！

鰹と鰯のブレンドパック
食塩無添加 ※
アレルゲンフリー

- フタバコード：6330
- 商品名：フタバのブレンドダシパック
- 規格：（30g×20パック）×10袋／ケース
- 原材料名：いわし煮干し（国内製造）、かつお節、酵母エキス
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002011533

※本品には原材料由来の塩分が含まれます。

【おいしいダシの取り方】

1パック（中袋）30gを、用途により4リットル～5リットルの沸騰したお湯の中に入れ、5～10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）　　当社分析値

水分	たんぱく質	脂 質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
10.2g	64.7g	10.5g	3.1g	11.5g	366kcal	3.3g	1300mg

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