



かつお節屋の

秘伝本返し

旨いそばつゆは、
かえしで決まる！

2週間の寝かせ・熟成済み。
購入後すぐにご使用できます！



商品DATA

原材料名 しょうゆ(本醸造)(国内製造)、上白糖、三温糖、食塩、みりん、昆布エキス、かつお節エキス、(一部に小麦・大豆を含む)

栄養成分(製品100g当たり)(推定値)

エネルギー	120kcal	炭水化物	26.7g
水分	57.7g	灰分	12.3g
たんぱく質	3.3g	食塩相当量	11.2g
脂質	0.0g	ナトリウム	4,400mg

商品コード	商品名	規格	賞味期限	JANコード
7236	秘伝本返し 10リットル	10L/BIB	製造日より1年	4960002048171
8246	秘伝本返し 1.8リットル	1.8L×6本/ケース	製造日より1年	4960002052246

かつお節屋の3つのこだわり!!

1. ダシを活かす本返し

秘伝の隠し味で「ダシ」の香り・コク・旨みが活きる!

2. まろやかな味

醤油のカドがなく、熟成されたまろやかな仕上がり。

3. 時間短縮

熟成させる手間がこの1本で省略!

秘伝本返しを使って



材料(4人分)

秘伝本返し・・・100ml 生そば・・・600g
だし汁・・・300ml 長ねぎ・・・適宜
わさび・・・適宜
刻みのり・・・適宜

作り方

- ① 秘伝本返しとだし汁を合わせ、一煮立ちさせてから冷まし、器に注ぐ。
- ② 茹でたそばを盛り、薬味を添える。



材料(4人分)

秘伝本返し・・・140ml 生そば・・・600g
だし汁・・・980ml かき揚げ・・・適宜

作り方

- ① 秘伝本返しとだし汁を合わせて温める。
- ② 茹でたそばを器に盛り、つゆをかけてかき揚げを載せる。



* そば湯で割って戴くと、秘伝本返しの違いがはっきりとわかります。

◆ 使用量のめやす

辛汁(つけ汁)

本品1に辛汁用だし汁3

甘汁(かけ汁)

本品1に甘汁用だし汁7

お好みの「出汁」と合わせて天つゆ、煮物、すき焼きの割下にも美味しくご使用いただけます。



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>

240201