



自然な旨味を活かした

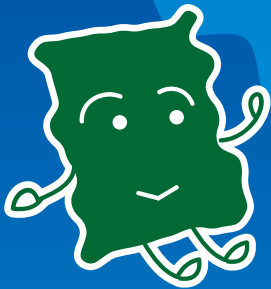
まろやかな昆布だし

濃厚 まろこん

かつお節を知りつくした

ダシ屋が作った

昆布ダシ。



無駄が無い液体タイプ
でコスト削減！

北海道産の厳選した
三種の昆布を使用！

丁寧にじっくりと
時間をかけて抽出した
濃厚な昆布だし

商品特徴

お好みのダシに本品を50～
100倍に薄めてご使用下さい。

※使用量の目安表

倍率 ダシ汁	50倍	80倍	100倍
2L	40ml	25ml	20ml
10L	200ml	125ml	100ml
30L	600ml	375ml	300ml

使用方法



フタバコード No. 8022
 商品名 まろこん
 名称 昆布調味液
 原材料名 水飴(国内製造)、昆布エキス、食塩、昆布(国産)、発酵調味料、酵母エキス/酒精
 規格 1リットル×6本/ケース
 賞味期限 常温1年(未開封)
 JANコード 4960002049871

※だし成分が浮遊、沈殿する場合がありますので、よく振ってご使用下さい。

栄養成分値(製品100g当たり 推定値)

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
76.1g	0.2g	0.0g	16.2g	7.5g	66kcal	7.1g	2800mg

「まろやかな
「まろこん」
「まろこん」
って呼んでね。



(当社分析値)



ダシを科学する

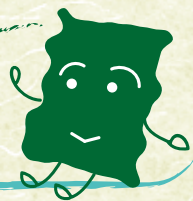
株式会社 フタバ

〒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

厳選した三種の昆布を使用

〔真昆布〕・〔利尻昆布〕・〔羅臼昆布〕使用!



まるこん がおいしい理由

じっくり

香り

風味

コク

旨み

じっくり

北海道産の3種類の昆布を合わせて「良いとこどり!!」
着色料・保存料不使用。

それら昆布の香りや風味を損なわない様に丁寧にじっくり時間をかけて「おいしさ」を抽出し、ボトルに詰めました。だから、昆布の味が濃厚でおいしいのです。

コストを削減できる理由

その1：水出し時間の短縮

板昆布の場合は水出し時間からダシが出るまで、2時間以上かかりますが、「まるこん」は希釈するだけ!スグに使えます。

その2：ゴミの削減

板昆布はダシ引き毎にダシガラが出ますが、「まるこん」はだしガラ無し!ゴミの削減になります!



その3：液体でノビが良いから経済的

液体タイプだから、だし汁を余らせる事も無く、欲しい分だけ使えます。また、昆布の旨味がたっぷり、ノビが良く、本品1本で50~100リットルの昆布だしが作れます。



まるこんを使うだけ!
料理の旨みが劇的にアップ!