

一般のやもらかいなど世ぞ

天然だし由来の旨味がたっぷり。

だし感が強いので、塩味の角がなくやわらかい味と甘みが特徴。 クセのない上品な味に仕上がっているので、様々な料理にご使用 いただけます。

だしのノビが断然違います

最大50倍希釈でも使えます。

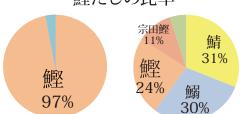
【割烹だし】 1 本 (1 L) 中の60%はだし汁です。従来品のつゆに比べ鰹のだし汁を多く使用しているので、だし感が強く、ノビがいいのです。

できたての参りを・・・

ふわりと酉る、削りたての香り立ち。

だしを引くと、時間の経過と共に香りが逃げてしまいがちですが、 「割烹だし」は、独自の製法にて香りを逃さず、閉じ込めているので ダシ引き後の出来立ての香りを感じる事ができます。

また、一緒に旨味も閉じ込められているので料理の味をより一層 引き立てます。



【割烹だし】 【当社従来つゆ】

商品コード 8247

商 品 名 どんどんシリーズ 割烹だし1リットル

規 格 1リットル×6本/ケース

原 材 料 名 しょうゆ(本醸造)(国内製造)、食塩、かつお節、砂糖、みりん、清酒、たん白加水分解物、煮干し、かつお節エキス、発酵調味料、白しょうゆ(混合)、昆布、さば節、椎茸、煮干しエキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限製造日より1年

個 装 サイズ 最大胴囲Ø77mm×全高267mm

ケースサイズ 幅176mm×奥行262mm×高294mm

JANJ- F 4960002052253

保存方法/常温保存(開封後要冷蔵)



割烹だし ダシのノビが良い 旨味たっぷり メニューのご提案

味噌汁

割烹だし 水または湯

1:50



1:30



水または湯 割烹だし

1:20





割烹だし 水または湯

1:13

料理餡

水または湯 割烹だし

1:10~13

水

そうめん

割烹だし



鍋物

割烹だし 水または湯

1:13~15



野菜の煮物

水または湯

: 15



炊込みご飯



雑炊

水または湯

: 12



餡かけ

焼きそば



スープパスタ

割烹だし



割烹だし





ダシを科学する

株式会社フタバ