



鰹節・鯖節をふんだんに使用

鰹節屋のこだわり



甘さを抑え、
だしをたっぷり効かせた。
飽きのこない濃縮つゆです。

<http://www.futaba-com.co.jp>



鰹つゆ

ダシたっぷり
風味豊かな
メニューのご提案

そばのつけ汁

鰹つゆ 1 : 水 3 2人分

60ml 180ml



天つゆ

鰹つゆ 湯

1 : 4



そばのかけ汁

2人分

鰹つゆ 1 : 水または湯 6~7

60ml 360~420ml



豚の角煮

鰹つゆ 水または湯

1 : 6



そうめん

2人分

鰹つゆ 1 : 水 3

50ml 200ml



肉じゃが

鰹つゆ 水または湯

1 : 5



炊込みご飯

鰹つゆ : 水または湯(米2合)

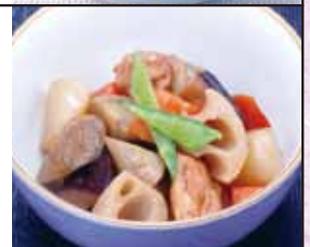
30ml 炊飯器 2合分の目盛



筑前煮

鰹つゆ 水または湯

1 : 5~6



丼たれ

鰹つゆ 水または湯

1 : 3~4



揚げ出し豆腐

鰹つゆ 水または湯

1 : 3



サラダうどん

鰹つゆ 水

1 : 5



冷奴

鰹つゆ 水

1 : 2



すき焼き

鰹つゆ 味りん

1 : 1



浅漬け

鰹つゆ 水

1 : 1



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>