

プロ専用



かつお節屋の本格派つゆ

ダシの香りを
大切にたいせつに
作りました。



さらに!
ダシがたっぷり
追い鰹も
たっぷり

鰹つゆ
白つゆ

とんかつ
しょうゆ

業務用
1.8L



鰹つゆ

ダシたっぷり
風味豊かなメニューの
ご提案

白つゆ

素材が引き立つ
おいしいメニューの
ご提案



▽使用量の目安

鰹つゆ 水またはお湯		鰹つゆ 水またはお湯		白つゆ 水またはお湯		白つゆ 水またはお湯	
そばのつけつゆ	1 : 3	炊き込みご飯	1 : 9	吸い物	1 : 15	茶碗蒸し	1 : 13
そばのかけつゆ	1 : 7	カレーの煮付け	1 : 4	寄せ鍋	1 : 12	雑炊	1 : 11
そうめん	1 : 4	きんぴらごぼう	1 : 9	浅漬け	1 : 2	うどんつゆ (2人前) ・鰹つゆ 40ml ・白つゆ 20ml ・水 700ml	
肉じゃが	1 : 5	高野豆腐の含め煮	1 : 9	おでん	1 : 13		
筑前煮	1 : 5	ほうれん草のお浸し	1 : 1	だし巻き卵	1 : 6	鶏だんご鍋	1 : 12
冷奴のたれ	1 : 2	里芋の煮物	1 : 4	卵スープ	1 : 12	卵豆腐	1 : 20
すき焼きの割り下 (4人前) 鰹つゆ300ml : みりん300ml		まぐろの漬け丼	1 : 2	ボンゴレスパゲッティ	1 : 13	中華スープ	1 : 12
		サラダうどん	1 : 5	キムチ鍋	1 : 9	焼なすの煮浸し	1 : 10
煮しめ	1 : 11	丼たれ	1 : 4	いも煮鍋	1 : 12	炊き込みご飯	1 : 9
豚の角煮	1 : 6	天つゆ	1 : 4	豚バラ鍋	1 : 11	アサリの酒蒸し	1 : 5
揚げ出し豆腐	1 : 3	鯛のあらい梅醤油かけ		湯豆腐	1 : 18	白身魚のちり蒸し [だし汁]白つゆ 1 : 水18 ★魚と野菜に上記のだし汁を かけて蒸す。	
生姜焼のたれ (豚薄切り肉200gに対して) A) ・鰹つゆ 20ml ・生姜汁 15ml B) ・鰹つゆ 50ml ・水 50ml ★豚肉をAに20分浸け、Bの だして煮詰めながら焼く。		梅醤油(4人前) ・鰹つゆ 10ml ・みりん 10ml ・梅干し 4個 ★梅醤油を鯛にかけていただく。		A) ・白つゆ ・水 上記Aを1 : 18で希釈しだし 汁で豆腐を温めてボン酢醤油 (下記参照)でいただく。			
	和風きのこスパゲッティ (スパゲッティ200gに対して) A) ・鰹つゆ 45ml ・酒 30ml ・醤油 15ml ・ごま油 15ml ★キノコとAを混ぜ、麺と絡 める。		土佐酢 ・鰹つゆ 20ml ・酢 45ml ・砂糖 6g ・かつお節 1/3カップ		海鮮あんかけ焼そば ・白つゆ 20ml ・水 100ml ・酒 2.5g ・ごま油 2.5g	マリネ ・白つゆ 10ml ・レモン汁 5ml ・こしょう 少々 ・オリーブオイル 1g	
酢豚 A) ・鰹つゆ 15ml ・生姜汁 5ml B) ・鰹つゆ 15ml ・酢 45ml ★豚肉はAで下味をつける。 Bは酢豚の味付けに使用する。			三杯酢 ・鰹つゆ 30ml ・酢 45ml ・砂糖 9g		焼肉のたれ(辛口) ・白つゆ 100ml ・水 60ml ・おろしにんにく 1片 ・おろし生姜 1片 ・ごま 少々 ・豆板醤 少々	ボン酢醤油 ・鰹つゆ 200ml ・白つゆ 100ml ・米酢 100ml ・柑橘類果汁 100ml	
		焼肉のたれ(甘口) ・鰹つゆ 100ml ・水 50ml ・豆板醤 少々 ・おろしにんにく 1片 ・おろし生姜 1片 ・ごま 少々		八宝菜 1 : 5	和風ドレッシング ・白つゆ 30ml ・酢 20ml ・油 5g		
	こんにゃくの煮物 1 : 6		寿司酢 (米5合に対して) ・白つゆ 20ml ・酢 100ml ・砂糖 40g	かぼちゃの煮物 1 : 7 ★お好みで砂糖を加える。			

商品コード 8250
 商品名 だんだんシリーズ 鰹つゆ1.8リットル
 規格 1.8L×6本/ケース
 原材料名 しょうゆ(本醸造)(国内製造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節エキス、煮干しエキス、かつお節、そうだかつお節、さば節、たん白加水分解物、清酒、かつおエキス、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、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φ108mm×全高318mm
 ケースサイズ 幅330mm×奥行220mm×高さ333mm
 JANコード 4960002052284



商品コード 8249
 商品名 だんだんシリーズ 白つゆ1.8リットル
 規格 1.8L×6本/ケース
 原材料名 食塩(国内製造)、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、かつお節、砂糖、そうだかつお節、たん白加水分解物、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、そうだかつお節エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、(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φ108mm×全高318mm
 ケースサイズ 幅330mm×奥行220mm×高さ333mm
 JANコード 4960002052277

保存方法/常温保存(開封後要冷蔵)

保存方法/常温保存(開封後要冷蔵)

栄養分析(製品100g当たり)(推定値) (当社分析値)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
101kcal	62.5g	5.2g	0.0g	20.1g	12.2g	11.7g	4,600mg

栄養分析(製品100g当たり)(推定値) (当社分析値)

エネルギー	水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	食塩相当量	ナトリウム
37kcal	77.1g	1.9g	0.0g	7.4g	13.6g	12.7g	5,000mg



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>