



素材

調味

だしシリーズ

国産帆立を自社で加工。
帆立ペーストと旨みの強い
帆立だしを合わせた、
素材の美味しさが丸ごと入った
調味だしです。



帆立の素材を最大限に引き立たせた

合わせだし



1Lサイズもございます

フタバコード：8072

商品名：素材調味だし 帆立 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：ホタテ(国産)、貝エキス(ホタテエキス、還元水飴、食塩、その他)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)

賞味期限：製造日より1年

JANコード：4960002050600

- フタバコード：8050
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002050259

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。
料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。

◆ 希釈倍率……10～20倍



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>

240531

中華スープ

●材料 5 人前

素材調味だし帆立 100ml、水 1100ml、
卵 2 個、椎茸 2 枚、小ねぎ 15g、塩 2g、
コショウ適量、ごま適量、水溶き片栗粉適量

●作り方/

- ①椎茸は軸を取り千切りにする。
小ねぎは小口切りにする。
- ②鍋に水と素材調味だし帆立を加えて温める。
椎茸を加え、一煮立ちしたら水溶き片栗粉を
加えて軽くトロミをつける。
- ③溶いた卵を流し入れ、ふわっと固まったら
塩・コショウで味を調えて小ねぎとごまを加える。

1袋 (400ml) で
約 **20**
人分

1Lタイプでは
約 **50** 人分とれます

帆立のクリームリゾット

●材料 1 人前

素材調味だし帆立 15ml、水 390ml、牛乳 150ml、
生クリーム 50ml、白ワイン 20ml、玉ねぎ 50g、
にんにく 1 片、米 70g、オリーブオイル適量、塩 1.5g、
コショウ適量、粉チーズ適量、ホタテ 1 個、アスパラ
1 本、バター適量

●作り方/

- ①玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。素材調味だ
し帆立、水、牛乳、生クリームを合わせておく。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し、玉ね
ぎを加えて炒め、透明になったら米を加え、炒める。
- ③米が半透明になったら白ワインを加えてアルコール
を飛ばし、①の液を 1/4 加える。蓋をして弱火で 5
分煮る。残りの液も 3 回に分け入れ、時々かき混ぜ
ながら同じように 5 分ずつ煮込む。
- ④米に芯がなくなったら塩・コショウで味を調え、粉
チーズを加えて全体を混ぜたら器に盛り付ける。
- ⑤バターで炒めたホタテとアスパラを添える。

1袋 (400ml) で
約 **27**
人分

1Lタイプでは
約 **67** 人分とれます