



じっくり、じっくり時間をかけて
鯛の旨みを丁寧に抽出



バランスの取れた
「鯛だし」



ヒスタミンが少ない

アレルギーの原因となるヒスタミンが
少なく、消化吸収力や抵抗力
の弱い乳幼児や高齢者にび
つたりの食材です。



**シンプルな味付けでも鯛の旨味で
十分、美味しい料理に仕上げます！**



鯛

フタバコード：8083
商品名：素材調味だし 鯛400ml
規格：400ml×12袋/ケース
原材料名：鯛(国産)、食塩/酒精、調味
料(核酸等)、増粘剤(キサン
タンガム)
賞味期限：製造日より1年
JANコード：4960002050792

1Lサイズもございます

- フタバコード：8087
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002050846

【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

素材

調味

だし シリーズ



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>

鯛めし

●材料 4～5人前

素材調味だし鯛 35ml、水 315ml、薄口醤油 30ml、酒 15ml、味りん 10ml、塩 1g、生姜 適量、米 2合、鯛の切り身適量

●作り方/

- ①米は洗って30分程水を吸わせ、ザルに上げて水気をきる。
- ②土鍋に①と素材調味だし鯛、水、調味料を入れて蓋をし、中火で加熱する。
- ③沸騰したら一度強火にし、吹きこぼれる所できつ火にする。15分程加熱したら火を止めて10分蒸らす。
- ④炊き上がったたら干切りにした生姜を加え、全体をさっくり混ぜ、焼いた鯛を添え、お好みで木の芽を散らす。

1袋(400ml)で

約**46~57**
人分

1Lタイプでは

約**114~143**人分
とれます

1袋(400ml)で

約**27**
人分

1Lタイプでは

約**67**人分とれます

蒸し豆腐～鯛銀あんがけ

●材料2人前

素材調味だし鯛 15ml、絹ごし豆腐 1/2丁、長芋 30g、卵 1/2個分、小ねぎ適宜

【あん】素材調味だし鯛 15ml、水 105ml、薄口醤油 2.5ml、味りん 2.5ml、酒 5ml、塩1g、生姜少々、水溶き片栗粉適量

●作り方/

- ①絹ごし豆腐は水気をきっておく。長芋はすりおろす。
- ②①と素材調味だし鯛、卵をミキサーにかける。
- ③しっかり混ぜ合わせ、耐熱容器に流し入れ、蒸気の上上がった蒸し器に入れて5～7分蒸す。
- ④小鍋に素材調味だし鯛と水、薄口醤油、味りん、酒、塩、すりおろした生姜を加えて火にかけ、一煮立ちしたら水溶き片栗粉でトロミをつける。
- ⑤固まった③に④の【あん】をかけ、小口に切った小ねぎを散らす。