



素材

調味

だしシリーズ

はまぐり

厳選したはまぐりを
たっぷり贅沢に使用。
時間をかけてじっくりと煮出しました。
やさしい甘味とまろやかな旨味の
調和のとれた調味だしです。

甘味

味わい深い
やさしい口あたり

旨味

後味
濃厚でまろやか

+

淡味

貝類特有の渋さ
控えめ



磯の香が引き立つ上品な風味



和・洋・中、様々な料理や香り付けに・・・



フタバコード：8107

商品名：素材調味だし はまぐり 400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：ハマグリ(ベトナム、国産)、食塩、
酵母エキス/酒精、調味料(有機酸
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：4960002051133

1Lサイズもございます

- フタバコード：8106
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002051126

【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>

きのこの和風パスタ

●材料1人前

素材調味だしはまぐり 20ml、パスタ 80g~100g、パスタの茹で汁 120ml、しめじ 30g、玉ねぎ 30g、ほうれん草 25g、まいたけ 20g、マッシュルーム 10g、にんにく 1片、薄口醤油 5ml、バター 4g、塩適量、オリーブオイル適量、刻みのり適宜

●作り方/

- ① にんにくはみじん切りにする。
- ② しめじとまいたけは小房に分け、玉ねぎとマッシュルームは薄く切る。ほうれん草は、3cm長さに切る。
- ③ フライパンにオリーブオイルと①のにんにくを熱し、香りが立ったら②の材料を加えて炒める。
- ④ 茹で上がったパスタを入れ、素材調味だしはまぐりと、パスタの茹で汁を加えて全体をサッと絡める。
- ⑤ 薄口醤油とバターを加え、塩で味を調える。
- ⑥ 器に盛り付け、刻みのりを散らす。



1袋 (400ml) で
約 **20**
人分

1Lタイプでは
約 **50**人分とれます

1袋 (400ml) で

約 **46**
人分

1Lタイプでは
約 **114**人分とれます

茶碗蒸し

●材料 4人前

素材調味だしはまぐり 35ml、水 280ml、卵 2個、酒 2.5ml、薄口醤油 2.5ml、筍適量、菜の花適量

●作り方/

- ① ボウルに卵を溶き、素材調味だしはまぐりと水、酒、薄口醤油を加えて混ぜてこす。
- ② 耐熱器に筍と菜の花や、お好みの具材を入れて、①の卵液を注ぐ。
- ③ 蒸気の上上がった蒸し器に②を入れて、強火で3~5分蒸し、表面が白く固まってきたら弱火で10~15分蒸す。

