



国産

紅ズワイガニを

余すところ無く使用!!

カニみそ

濃厚な旨味

+

オリジナル
カニエキス

香り・旨味

さらに 花咲ガニ

甘み

をプラス!



1 L サイズもございます

- フタバコード: 8052
- 規 格: 1L×9袋/ケース
- JANコード: 4960002050273

フタバコード: 8073

商 品 名: 素材調味だし蟹 400ml

規 格: 400ml×12 袋/ケース

原材料名: カニ(国産)、カニエキス、カニだし調味液(カニだし(花咲ガニ)、デキストリン、食塩、カニミソエキス、還元水飴)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にかに・大豆を含む)

賞味期限: 製造日より1年

JANコード: 4960002050617

【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。
旨みを足したい時などにおすすめです。

鮮度の良い紅ズワイガニの
カニみそとエキスを
濃厚な旨味と香りが
あります。
甘みのある花咲ガニを
プラスしました。

素材

調味

だし
シリーズ

蟹
虫

◆ 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>

1袋 (400ml) で
約 **40**
人分

1Lタイプでは
約 **100** 人分とれます



揚げなすの蟹餡かけ

●材料2人前

素材調味だし蟹 20ml、水 180ml、酒 10ml、
薄口醤油 10ml、塩 0.5g、
カニの身 20g、なす 2本、小ねぎ適量、生姜適
宜、水溶き片栗粉適量

●作り方/

- ① なすはヘタを取り、8等分に切って素揚げにする。
- ② 鍋に素材調味だし蟹と水、酒、塩、薄口醤油を加えて火にかける。カニの身を加えて水溶き片栗粉でトロミをつける。
- ③ 器に①のなすを盛り付け、②のあんをかける。小口に切った小ねぎと針生姜を添える。

1袋 (400ml) で
約 **53**
人分

1Lタイプでは
約 **133** 人分とれます

かに雑炊

●材料2人前

素材調味だし蟹 15ml、水 285ml、ご飯 200g、
薄口醤油 10ml、塩 1g、卵1個、三つ葉適宜

●作り方/

- ① 鍋に素材調味だし蟹と水を入れて温める。
- ② ①にご飯を入れ、中火で煮込む。
- ③ ②に溶き卵を流し入れて火を止める。
- ④ 仕上げに塩・薄口醤油で味を調えたら器に盛り付け、三つ葉を添える。

