

特濃だし

かつお

◆ 商品特徴 ◆

力強い燻のある香り、
鰹節をそのまま食べている様な
濃厚な旨みがあります

自社技術でかつおの
「旨み」と「風味」を
最大限に活かしています

ラーメン以外の
おすすめ使用例

魚粉の代用、そばや
うどんにもおすすめです。

JTBコード：8335

商品名：特濃だし かつお400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：かつお節（国内製造）、かつお節エキス、食塩、
たん白加水分解物/酒精、調味料（アミノ酸等）、
増粘剤（キサンタンガム）、（一部に大豆を含む）

賞味期限：製造日より10ヵ月

JANコード：4960002053281

【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。

栄養成分値（製品100g当たり）（推定値）

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
71.2g	15.0g	1.6g	3.7g	8.5g	89kcal	7.6g	3000mg



希釈めやす
◆15～30倍◆

塩かつお ラーメン



<材料 1 人前>

特濃だし かつお……………15ml
湯……………400ml
塩ラーメンタレ(市販品)……………35 g
中華麺……………1 玉
お好みの具……………適量

<作り方>

- ①ラーメン丼ぶりに塩ラーメンタレと特濃だし かつおを入れてお湯を注いで混ぜる。
- ②中華麺は茹でてザルに上げて水気をしっかりきり、①に入れる。
- ③お好みの具材を添える。

【希釈のめやす】

特濃だし かつおはお湯で 25 ～ 30 倍希釈をめやすに、お使いのラーメンタレとお好みの濃さで割ってください。

かつおだし つけ麺

<材料 1 人前>

特濃だし かつお……………5ml
湯……………120ml
つけ麺のタレ(市販品)……………35 g
中華麺……………1 玉
お好みの具……………適量

<作り方>

- ①スープ用の丼ぶりにつけ麺のタレと特濃だし かつおを入れてお湯を注いでよく混ぜる。
- ②中華麺は茹でてザルに上げて水気をしっかりきり、麺の器に盛る。
- ③お好みの具材を添える。



もつ煮



穴子ごはん



かた焼きそば
和風 餡かけ

<材料3～4人前>

特濃だし かつお……………15ml 豚白もつ……………250 g
水……………750ml 人参……………150 g
酒……………15ml こんにゃく……………200 g
濃口醤油……………15ml 生姜……………1片
味りん……………15ml にんにく……………1片
味噌……………40 g 小ねぎ・七味……………適宜

- ①豚白もつは水で洗い、熱湯で茹でこぼす。再度水で洗い、下処理をする。
- ②こんにゃくは一口大に手でちぎり、人参は乱切りにする。生姜とにんにくはみじん切りにする。
- ③鍋に水と酒、①、②を入れ、火にかける。煮立ったら中火弱にし、蓋をして20分程煮る。
- ④特濃だし かつおと濃口醤油、味りん、味噌を溶き入れ、更に10分煮る。
- ⑤器に盛り付け、お好みで小口に切った小ねぎと七味を振りかける。

<材料3～4人前>

特濃だし かつお……………15ml 穴子蒲焼き……………1～4尾
濃口醤油……………20ml 錦糸卵……………100 g
味りん……………20ml 三つ葉……………適量
酒……………15ml ガリ……………適量
砂糖……………5 g だし汁・薬味……………適宜
米……………2合
水……………2合のメモリまで

- ①米を研ぎ、水に浸ける。
- ②①の米をザルに上げ、水気をきり炊飯器に入れる。特濃だし かつおと★を加え、水を2合のメモリまで加える。軽く混ぜて、炊き込む。
- ③炊き上がった器に盛り付け、錦糸卵をのせる。食べやすい大きさに切った穴子蒲焼きを並べて三つ葉とガリを添える。
- ④お好みでだし汁や薬味を加えて、ひつまぶしにできま

<材料1人前>

特濃だし かつお……………20ml 白菜……………150 g
水……………400ml 人参……………20 g
濃口醤油……………20ml 椎茸……………2枚
味りん……………20ml ニラ……………20 g
酒……………10ml きくらげ(乾燥)……………適量
砂糖……………3 g 豚肉(バラ)……………70 g
水溶き片栗粉……………適量 かつ焼きそばの麺……………1玉
塩・コショウ……………適量 油……………適量

- ①容器に特濃だし かつおと★を入れ、混ぜ合わせる。
- ②白菜はざく切りにし、人参は短冊切りにする。ニラは4cm長さに切り、椎茸は軸を取り食べやすい大きさに切る。きくらげは水戻しする。
- ③豚肉(バラ)は食べやすい大きさに切り、塩・コショウを振る。
- ④フライパンに油を熱し、③の豚肉を炒める。火が通ってきたら、②の白菜と人参を加え、塩とコショウをふる。更に②の椎茸とニラを加えて炒める。
- ⑤火が通ってきたら、①と②のきくらげを加える。煮立ってきたら、火を弱めて5分程煮る。
- ⑥水溶き片栗粉でトロミをついたら火を止め、かつ焼きそばの麺にかける。