



ホテル・割烹・料亭の味をお手軽に！



4g × 28パック
(味噌汁で4~5人分)



本格派

国産かつお節
100% 使用

フタバコード 6116
商品名 板前さん本がつを 28P
規格 (4g×1パック)×28パック/袋
原材料名 かつお節(国内製造)、かつお節エキス、
たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)
賞味期限 製造日より1年
JANコード 4960002010024

栄養成分値(1パック4g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
0.2g	2.9g	0.3g	0.1g	0.5g	14kcal	0.4g	160mg

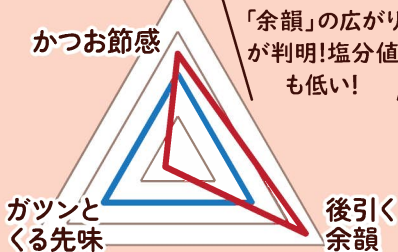
《顆粒だしの代わりとしてのご提案》

1パック(4g)につき、水3L~3.3L引きがおすすめです。
【板前さん本がつを28P】(水3~3.3Lに1パック(4g))と【顆粒だし】(水150mlに1g)の比較において、【板前さん本がつを28P】の方がかつお出汁の「節感」や「余韻」に広がりがあることが数値的にも判明しました。

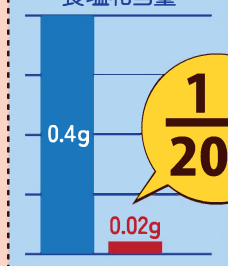
味覚センサーでだし汁1杯(150ml)を比較

● 板前さん本がつを

● 顆粒だし



だし汁150mlあたりの食塩相当量



「板前さん本がつを」人気の秘密はココ!

👍 **本格鰹だしが、少量引きの小袋サイズに!**
ホテル・旅館・割烹等の板前さんにご愛用頂いてるだしパックを4gのパック(約4~5人分)にしました。

👍 **美味しさのヒミツは「鰹節エキス」**
鰹節で取った濃縮だし「鰹節エキス」と「鰹節」の2つの旨味成分により旨味とコク、深み等が強化されています。

👍 **使い易い使い切りパック**
4gは1パックずつの個包装になっており、いつでも香り豊かな新鮮なだしが取れます。

■ 基本の風味豊かなかつお出汁

【使用量目安】 1パック(4g)につき
みそ汁・吸物・鍋 : 640ml~800ml
煮物・おでん・麺類 : 320ml~480ml



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)
<https://www.futaba-com.co.jp>