



◆ 商品特徴 ◆

苦味の少ないインパクトのある、
煮干しスープが作れます！

2種類の煮干しを使い、
香りと濃厚感にこだわりました

ラーメン以外の
おすすめ使用例

アンチョビの代用や
バーニャカウダソースにも
おすすめです。

特濃だし 煮干し

フタバコード：8332

商品名：特濃だし 煮干し400ml

規格：400ml×12袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、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：4960002053250

【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。

希釈めやす：15～30倍

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
72.5g	14.8g	1.3g	2.3g	9.1g	80kcal	7.6g	3000mg

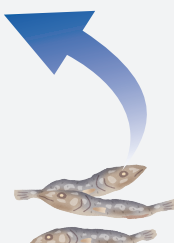


煮干しの姿物と
比較してみました！

旨味成分の比較

姿物で引いた出汁と、本品1%添加した水を
同じラーメンスープの素に合わせて比較。

8倍！



本品

姿物※

※姿物：煮干し40gを水一升に30分浸し、30分煮出し

旨味成分は本品が8倍も多い
事がデータの数値として出ました。



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>