

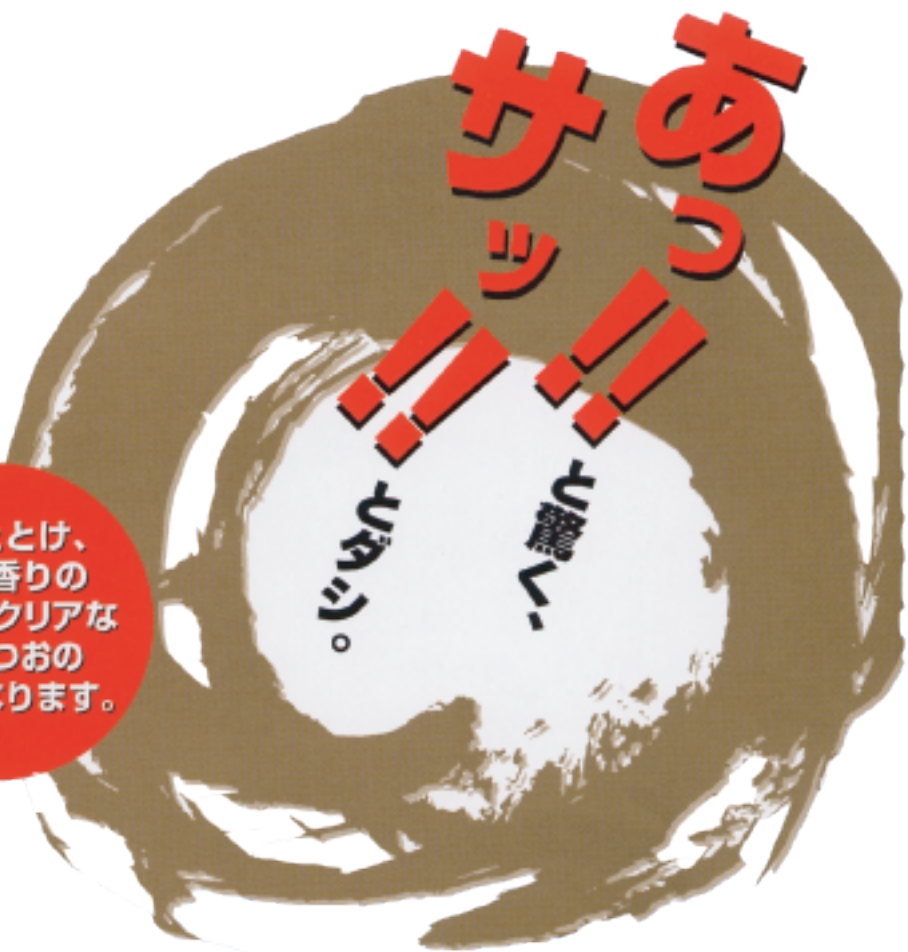


製品形状



とがした状態

サツととけ、
鯉の香りの
きいたクリアな
花かつおの
ダシとなります。



花かつおの素 (あわせだし)

だしパックはもういらない!!

特 徴: かつお節の味、香りを独自の製法により、そのまま封じ込め顆粒状にしました。
本品を溶かすことにより鯉と昆布のあわせダシとなります。
一切の沈殿物がなくクリアなダシが作れます。

使 用 方 法: お湯(80℃くらい)または、水(15℃くらい)に溶かしてお使い下さい。
その際おたま等でかき混ぜると早く溶けます。当初白濁して見えますが、
時間と共にクリアになってきます。

使 用 用 途: 和食一般のだしとしてお使い下さい。追いダシとしても大変便利です。

使用上の注意: 湿気をおびるとかたまるおそれがあります。
開封後チャックをきちんと閉じて保管して下さい。

使用分量の目安: 一人前(180cc) 1g

その他メニュー使用分量の目安

吸 物	1 升 (1800 c c) 当り 10 g	1 人 前 (180 c c) 当り 1 g
煮 物	1 升 (1800 c c) 当り 10 g	
み そ 汁	1 升 (1800 c c) 当り 12 g	1 人 前 (180 c c) 当り 1 g
そばつゆ	1 升 (1800 c c) 当り 40 g	

規格: 500g×10P/ケース

価格: 500g当り @ _____ 円



お湯に粉を
溶かすだけで、
だしパックと同じだし
が出来上がります。

だしパック
よりもさらに
簡単、便利に
なりました。

1. 削りぶしの様にこさなくても良い。
2. だしパックの様に煮出さなくても良い。
3. だしパックよりも分量の調整がしやすい。(1P=削りぶし10g)

取扱代理店

お問合せ先



飛鳥フーズ

新潟県三条市大字下保内409番地22
TEL0256-31-5800 FAX0256-31-5801