

鰹だし

鰹

(さん)

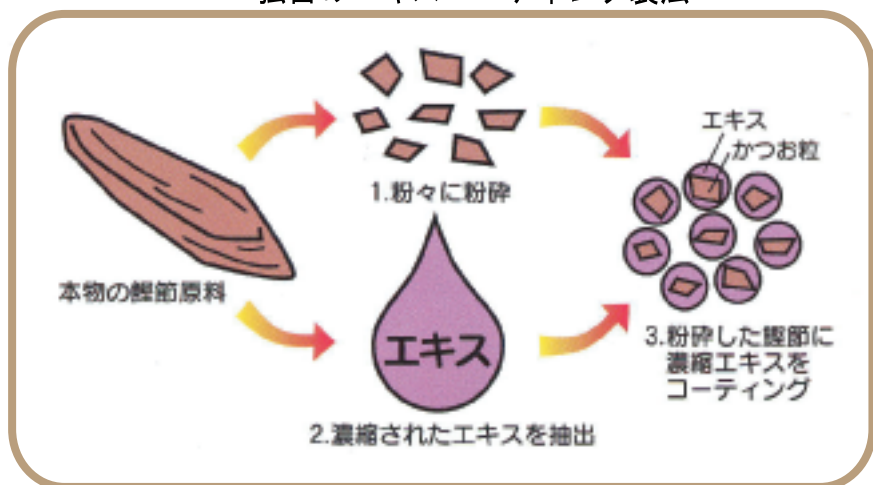
かつおエキスパワーで

旨味が強い『極上』鰹だし！

ブレが少なく安定した高品質！

しかもだしの伸びが良く経済的！

独自のエキスコーティング製法



使用方法

袋のまま沸騰したお湯に投入し、約10～15分間中火にて煮出してください。用途にもよりますが1パック(50g)あたり3升(5.4ℓ)～5升(9ℓ)のだしが取れます。

使用用途

汁もの、煮焚きもの、鍋物等和食全般のだしとしてお使いください。

規格

(50g × 5パック) × 24袋/ケース

価格

50g × 5パック あたり @ 円

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

E-mail: info@aska-foods.com

http://www.itamae-san.com