

# だし職人が作る逸品！

いつもの料理を絶品味に！家庭で使うプロの裏技！

素材本来の旨味に自信ありの  
**化学調味料無添加**

# 万能和風だし 味わい膳

あご入り

「味わい膳」は、厳選した天然原料（鰯本枯れ節・利尻昆布・枯れ鰆節・煮干うるめ鰯・香信椎茸）に旨味の強い焼あご（飛び魚）を加えたこだわりの和風だしです。化学調味料・保存料・着色料等の添加物は一切使用せず、だし職人がこだわりの比率でブレンドした6種の素材が香り高い旨味を生み出します。下味が調えてありますので、美味しい料亭の味わいをご家庭で手軽にお楽しみいただけます。

・長崎平戸産焼きあご節

・熊本産煮干うるめ鰯

・焼津産鰯本枯れ節

・北海道利尻産利尻昆布

・焼津産枯れ鰆節



調理例



春



夏

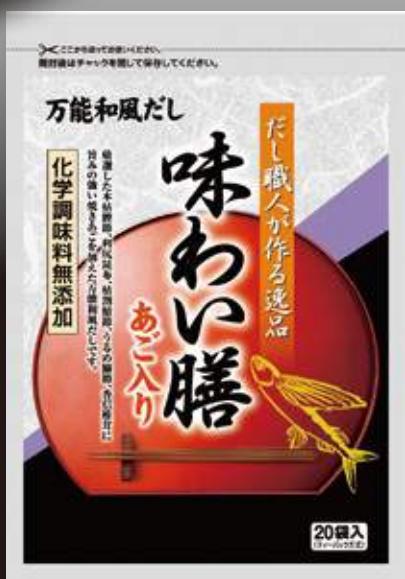


秋



冬

職人好みの本当に旨い  
選りすぐりの天然原料を  
小袋にギュッと詰めました。



万能和風だし 味わい膳

●原材料／食塩、砂糖、鰆節粉末、酵母エキス、でん粉分解物、煮干うるめ鰯粉末、鰆節粉末、昆布粒、椎茸粉末、飛魚粉末、食用植物油脂 ●内容量／8g×20包  
●JAN : 4562393150015

※春夏秋冬を通して様々なお料理にお使いいただけます。

あことは飛び魚のことです。水揚げしたあとを焼焼した、生臭くなく上品な味わいが特徴です。

うめのはらわた特有の苦みは、「だし」に深みのあるコクや奥行きを与えます。

### ・熊本産煮干うるめ鰯

澄んだだしが特長の利尻産天然昆布に、料亭御用達の焼津産鰯本枯れ節、プロがこぞつて使った焼津産割り鰯節、香り高い宮崎産香信椎茸、さらにはらわたの濃い旨みと独特の苦味がだしに深いコクを与える熊本産煮干うるめ鰯主に山陰や九州で好んで使われる焼あご節（飛び魚）と、プロ好みの本格派をすらりと揃えました。いずれも天然ものや自然栽培ものばかり。

その深い香りとコクは養殖ものでは太刀打ちできません。しかも化学調味料保存料・香料無添加！

# こだわりぬいた 6つの素材

## 基本だしの取り方

(1袋で3~5人分のだしがとれます)

水約800mlにつきだしパック1袋を入れて火にかけ、沸騰したら中火にして1~2分間煮出し、パックを取り出します。

※料理別に水の分量を加減してください。

※余つただしは冷蔵庫で保管し、3日以内にお使いください。

## お料理別使用の目安

### ■味噌汁

水約700mlにだしパック1袋  
(1袋で味噌汁6~7杯分が目安です。

味噌はいつもの分量より少なめに。)

### ■吸い物・おでんなど鍋物

水約600mlにだしパック1袋

### ■煮物

水300mlにだしパック1袋  
(醤油はいつももの分量より少なめに。)

### ■そば・うどん・茶碗蒸しなど

水約300mlにだしパック1袋

### ■炊き込みご飯

米1合に具材とだしパック1袋を入れ、  
そんまま炊くだけ。

### ■そうめんつゆ

水400ccとだしパック3袋、酒大さじ1、みりん大さじ2、砂糖大さじ1、醤油大さじ3を入れに立てた後冷蔵庫で冷やす。  
だし付けを3回繰り返し、格調高い風味に。

### ■だしパックの中身を使つて

野菜炒めや炒飯など炒め物の味付けや揚げ物の衣に混ぜたり、浅漬けの味付けに。ご飯に混ぜておむすびに・・・と、いろいろなお料理にお使いいただけます。  
※醤油や塩などの味付けは、お好みに合わせて加減してください。

便利な  
ティーパック  
タイプ



お問い合わせは

エネルギー	18kcal
たんぱく質	2.1g
脂 質	0.1g
炭 水 化 物	2.1g
食塩相当量	2.7g