

素材のうまみを引き立たせる

だし一番シリーズ

便利な顆粒だし

素材の自然な風味を活かした使いやすい顆粒タイプのだしです。
お湯に溶けやすく、8g ずつの個包装になっていますので、簡単にだし汁やスープが作れます。

こだわりの原材料

天日塩

食塩は、世界自然遺産に登録されているほどきれいなメキシコのセバスティアン・ビスカイノ湾に面した塩田で、太陽と風の力で約2年間かけて育まれた天日塩を使用しています。

粉末醤油

粉末醤油に使用されている大豆は、遺伝子組換え分別生産流通管理済みのものを使用しています。有機丸大豆使用醤油を粉末状にしています。

粉末発酵調味料

粉末発酵調味料は、小麦を主原料に発酵させて作った調味料です。

デキストリン

デキストリンは、キャッサバ芋の澱粉から作られた食品素材で、だしを溶けやすく顆粒状にするために使用しています。

料理に合わせて選べる4種類



素材のうまみを引き立たせる

おめんつゆ
お味噌汁
などに

魚介・野菜のうまみを
活かした味とコク

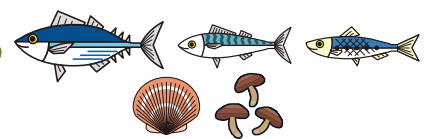


簡単だし汁の分量

1袋



お湯
700ml目安



かつお、さば、いわし、ホタテ等の魚介や椎茸など色々な風味のバランスが整った万能だしの素です。
みそ汁、そば・うどんのつゆ、つけ汁（冷麦・そうめん・ざるそば）、おでんのだし、煮物、鍋物、炊き込みご飯、その他、あえ物、蒸し物、酢の物など、様々なお料理に幅広くお使いいただけます。



素材のうまみを引き立たせる

すまし汁
お煮しめ
などに

かつお節・煮干・昆布
を活かした味とコク

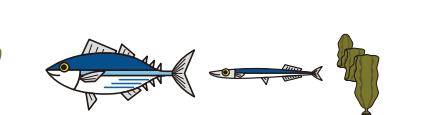


簡単だし汁の分量

1袋



お湯
700ml目安



香り高く深いうまみの風味原料（かつお節、煮干、昆布）と丸大豆醤油を使用して仕上げておりますので、様々な和風料理に合せていただけます。
すまし汁、みそ汁、そば・うどんつゆ、つけ汁（冷麦・そうめん・ざるそば）、おでんのだし、煮物、鍋物、炊き込みご飯、その他、あえ物、蒸し物、酢の物など、様々なお料理に幅広くお使いいただけます。



素材のうまみを引き立たせる

ハンバーグ
ロールキャベツ
などに

野菜とホタテのうまみを
活かした味とコク



簡単スープの分量

1袋



お湯
250~300ml



野菜、ホタテのうまみを効かせ、ご家庭で本格的な洋風料理がお楽しみいただけます。
ハンバーグ、カレー、シチュー、ロールキャベツ、ピラフ、ミートソース、グラタン、オムレツ、ポトフ、スープ（コンソメ、ポタージュ、ミネストローネ）、その他ドレッシングなど、様々なお料理に幅広くお使いいただけます。



素材のうまみを引き立たせる

チャーハン
八宝菜
などに

野菜とオイスターの旨みを
活かした味とコク



簡単スープの分量

1袋



お湯
250~300ml



野菜とオイスターの旨みを効かせ、中華料理の要となるうまみを凝縮した万能だしです。
ラーメン、チャーハン、餃子、焼売、酢豚、八宝菜、麻婆豆腐、かに玉、スープ（卵・コーン・春雨）、ピーマンと鶏肉炒め、チンゲン菜炒め、その他酢の物など、様々なお料理に幅広くお使いいただけます。