

化学調味料・保存料不使用

濱乃家創業者 宮腰了三郎の

極だし

焼津産のかつお節 北海道産昆布など

こだわりの素材を

細かく粉碎して袋詰めした本格だし
熟練の匠の味をご堪能ください



160g (8g×20袋) 入
1,260円 (税込)

かつお節、煮干うめ鰯、ぶどう糖、粉末醤油、砂糖、食塩、酵母エキス、昆布、デキストリン、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)

※税法の改正により消費税率が変動した場合には、変更後の税率が適用となります。

手軽で簡単
いつもの料理が
プロの味に

■上手なだしの取り方

沸騰した湯 (600 cc) にパックのまま入れてください。
更にそのまま3分沸騰してください。
火を止めパックを取り出し、お好みの調味料で味を調整してください。
(このままでも使用できます)

●濃いめのだしを取りたい場合はお湯を400ccに。
[使用例] みそ汁、吸物、煮物、丼物、麺類、茶碗蒸しなど

■袋を破って調味料に

[使用例] チャーハン、野菜炒め、焼きそば、和え物
炊き込みご飯、雑炊等



お料理のレパートリーがひろがります

深いコクとかつお節が香るおいしいだしがでますので、
和食はもちろんどんな料理にも合います。



季節の味噌汁



だし巻き玉子



和風パスタ

パスタや
カレーの
隠し味にも!



炊き込みご飯

「極だし」おいしさ3つのこだわり

かつお節 (焼津)

① 全国から選び抜いた国産の素材を使用。

熟練した職人が丹念に作り上げた焼津産のかつお節や、熊本県産のうめ鰯を使用。
うめ鰯は特有の苦みを持つはらわたも
使用することで、だしに奥行き深いコクを与えます。
昆布はじっくり二年かけて育成するグルタミン酸
の多い天然物を使用しています。



うめ鰯 (熊本)

利尻昆布 (北海道)

② 便利なだしパック。使い方は自由自在さまざまなお料理に。

良質な原料を丁寧に粉末にし、だしの旨みを引き立てるため少量の塩と醤油で下味をつけ、ご家庭で使いやすいようにティーパックに詰めました。
お湯に入れて煮だすだけで、料亭のような深い味わいとコクがする本格だしがとれます。また袋を破って、炒め物や和え物など、調味料としてもお使いいただけます。

③ 化学調味料・保存料不使用。自然の恵みが生み出す本物の味。

天然素材のみで自然の味を最大限に引き出しておりますので、
小さなお子さまからご年配の方まで、安心してお召し上がり頂けます。