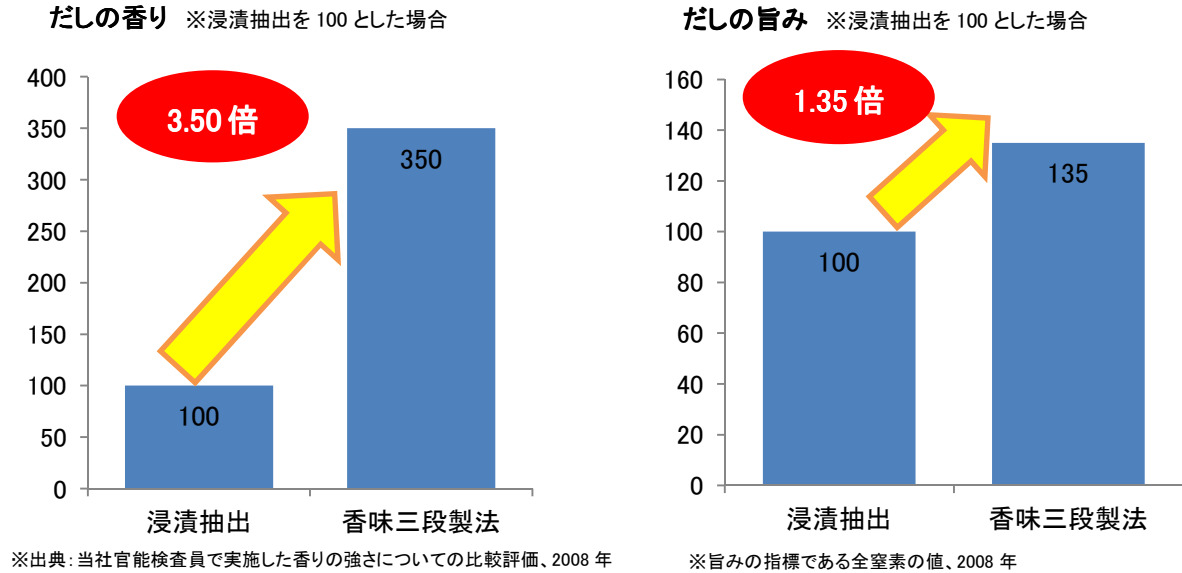


参考資料：「八方だし」おいしさのこだわり

■だしの旨みと香りを引き出す、独自の「香味三段製法」

一般的なだしとりの方法である浸漬抽出でとっただしと、「香味三段製法」でとっただしを比較すると、**だしの香りでは3.5倍、旨みは1.35倍**の差が認められます。



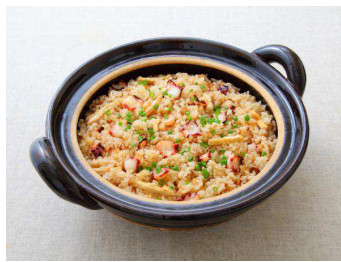
■「八方だし」の品質を実現する、原料開発

- ・新しく開発した、肉質感のある味の厚み・燻し感のある強い香りが特徴の『鰹節原料』
- ・磯臭さが少なく後味に甘みを感じられる「昆布のだし感」を追求した『昆布エキス』
- ・燻香が控えめで肉質的な味の厚みを感じられる「まぐろ節のだし感」を目指した『魚介エキス』

■「八方だし」のおすすめメニュー



<若竹煮>



<たこ飯>



<親子丼>

■開発担当者の想い



様々な料理のベースとしてご使用いただくためには、どのような品質であるべきか。非常に難しいチャレンジでしたが、一流の料理人の方から様々なご意見を伺い、それをご家庭でのおいしさとして実現するため、和食の基本である昆布、鰹のだし感、醤油や甘みのバランスにこだわりました。

自然な肉質感のあるだし感と、後味に甘みを感じる昆布感により、素材の美味しさを生かせる品質に仕上げた、自信作です。

味確認室 兼 商品開発担当 鶴水良次