

焼 津



鰹の素 富士印

【製品特長】

- **かつお節の風味豊かなだしパック**
良質のかつお節とそうだかつお節を粒状にしたものに、うま味の強いかつお・まぐろエキスをコーティングして仕上げたうま味調味料無添加のだしです。
- **エキスのうま味でおいしさアップ**
かつお・まぐろエキスをコーティングし、風味豊かなだしパックに仕上げました。少量で、コク、伸びがあり、上品で香りの高いたし汁が出来上がります。
- **うま味調味料を使用していません**
素材本来の味を引き立てます。
- **手軽においしいだし汁ができます**
だしをこす必要がなく大変便利です。

【原材料名】 かつお節、そうだかつお節、かつお・まぐろエキス、酵母エキス

【使用方法】

- 1袋(10g)で5～8人前のだし汁がとれます。
- 沸騰したお湯(900ml～1,200ml)の中にだしパック1袋(10g)を入れ、5～8分間煮出したあと、取り出します。
- みそ汁、すまし汁、煮物、めんつゆなどあらゆる和風料理のだしとして幅広くご使用いただけます。

【賞味期限】 製造日より12ヵ月(開封前)

【保存方法】 直射日光・高温多湿を避け、常温にて保存してください。

【開封後の取扱い】 開封後は封をしっかりとめてお早めにご使用ください。

【注意事項】 魚を原料としているため、まれに骨が混入することがありますので、ご注意ください。



【包装形態】 50g(10gだしパック×5袋)×50袋/ケース

本品に含まれるアレルギー

該当なし

(特定原材料等27品目及び魚介類)

栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
鰹の素 富士印	381kcal	81.7g	5.7g	0.8g	3.8g

この表示値は、目安です。

株式会社 **マルハチ村松**