



日糧の
煮干だしパック

いわし・あじ・さば・かつお・こんぶ・しいたけを荒砕きし、それぞれをバランスよく混合した煮干だしパックです。

パックごとお湯に加えるだけで、風味豊かで味わい深いだしをとっていただくことができます。お味噌汁や汁物のだし汁、筑前煮などの煮物の味付けなどお料理の下味としてご使用いただいています。

使用方法

特長

- ・水からではなく、沸騰したお湯の中に入れ、5分～7分程度だしを取り、だしパックを取り除いて下さい。
- ・学校給食では、一人当たり2g～5g（平均）を目安にお使いください。
- ・1パック（50g）に対する平均的なお湯の量は約4リットルですが、料理や使用目的に応じて調整してお使いください。

- ・パック素材には、多孔質で薄和紙素材のヒートロン（食品濾紙）を使用しているため、魚粉などが出にくく、うどん等の白い素材を使う料理にもご心配なくお使いいただけます。
- ・煮物などは、具材や煮汁に直接加えていただいても効果的にだしをとっていただくことができます。



商品名	煮干だしパック
規格	(50g × 20) × 6 × 2
原料配合	いわし、あじ、さば、かつお、こんぶ、しいたけ
アレルギー	さば（本製品で使用している魚種は、えび・かにを食べています）



素材を活かすお手伝い

日本糧食株式会社

〒544-0033 大阪市生野区勝山北 2-5-13 TEL 06-6716-6351 FAX 06-6715-0310

e-mail: nr@nichi-ryo.co.jp URL: http://www.nichi-ryo.co.jp/