

厳選国産素材【食塩不使用】

完全無添加 天然だしパック

本当に安心できるだしをお探しの方へ
おいしくて体にうれしい家庭用の天然だしを
ご堪能ください。

旨味



いわし節 (うるめいわし)

熊本県産



魚感が強く、甘くまろやかな
だしが取れます

いわし煮干し (かたくちいわし)

熊本県産



クセが無く、すっきりとした
旨みのだしが取れます

かつお節

鹿児島県産



かつお節の本場、鹿児島県
枕崎で作られた荒本節濃厚な
風味と旨みのしっかりした
だしが取れます

羅白昆布

北海道産



昆布の王様、濃厚で
甘みがあり、しっかりとした
だしが取れます

椎茸

大分県産



旨みが強く、甘みと香りも良い
だしが取れます

5 種の
原材料は
全て国産です

カラダ喜ぶ本物の旨味

最初、「天然だしパック」を使うと味が薄く感じられると思います。簡易的なだしや、化学調味料に舌が慣れてしまっている場合、味が非常に薄く感じるのです。しかし、これが本当の味ですので試しに1週間使用して、またそれまでのだしに戻してみてください。あまりの味の濃さに驚かれるはずです。「天然だしパック」は使い続けていくうちに薄く感じなくなり、繊細な旨味を感じられるようになります。

食塩・化学調味料は、
一切使用していません。

旨味
調味料

人工
甘味料

合 成
着色料

酸化防止剤
無添加

塩 分

たんぱく
加水分解物

酵母エキス
不使用

化 学
調味料

3つの旨味成分が ぎゅっと詰まっています

家庭料理をより美味しくお召し上がり
いただけるよう5種の素材を
バランスよく配合しています

イノシン酸

魚や肉に含まれるうまみ成分
食事の満腹感を高めます。

グルタミン酸

昆布やチーズ、緑茶に含まれる旨味成分。
イノシン酸と同様、おいしさの役割に
加え栄養素の吸収に役立ちます。

グアニル酸

加熱したキノコに含まれるうまみ成分
グルタミン酸の旨味が増します。

離乳食や小さなお子様への お食事に！



天然だしパックには、
たんぱく質・ミネラル・必須
脂肪酸・ビタミンが豊富に
含まれ、一度に栄養が取れ
る優れたもの！
お子様の離乳食や毎日の
食事に取り入れて健康な
身体作りに！

最後まで美味しく いただけます！



【佃煮の作り方】

フライパンに出がらしと、酒・
醤油・みりん・砂糖(お好みで)
を入れて火にかけ、
汁気がなくなるまで炒めます。
佃煮や、おにぎりの具として美味
しく召し上がれます。

上手なだしの取り方

※鍋のフタはしないでください。※だしをとる時は、熱湯にご注意ください。

