

# 製品案内： 和風だしの業務用万能調味液

## 【製品特徴】

自社抽出の出汁をあわせ、素材の良さを活かした濃縮タイプの和風万能だし調味液

## 【工程】 削りたてのかつお節を 工場でだし抽出

【原材料】 6種類のだし原料をふんだんに使用

かつお節、さば節、そうだかつお節、  
煮干し、国産椎茸、真昆布

## 【使用用途 メニュー等】

- ・麺つゆ(水・お湯で希釈して使用 3~4倍目安)
- ・炊き込みご飯 煮物などの下味・味付け処理
- ・鍋惣菜等の味の補強 ・その他和風系料理等



製品情報	
荷姿	16kg(キャップ付き容器)
賞味期限	180日~
保存方法	冷蔵(10℃以下)で保存

参考数値	
塩分	7%前後
Brix	40度前後

