



やさしい味のだしパック。

野菜のだしが調和した

和のだしと

椎茸・昆布・野菜エキスを

ブレンドしました。

かつお節のだしに



# 和だし



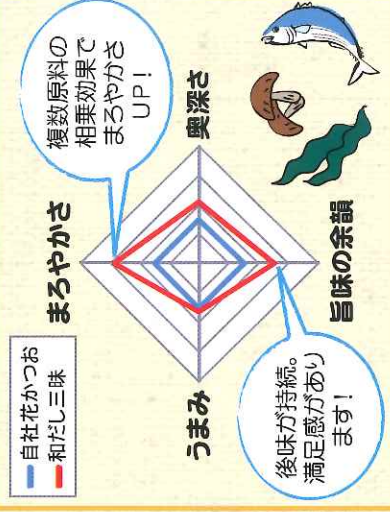
- フタバコード：6149
- 商品名：和だし三昧
- 規格：(50g x 10P) x 10袋 / ケース
- 原材料名：かつお・ふし・いわし・煮干し、椎茸、食塩、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸
- 賞味期限：製造日より1年
- JANコード：4960002010932

※栄養成分値 (製品 100g 当たり)

水分	たんぱく質	脂質	炭水化物	灰分	エネルギー	食塩相当量	ナトリウム
6.8g	41.5g	7.2g	18.2g	26.3g	304kcal	19.1g	7500mg

1パックで  
**10ℓ**  
まで

味覚センサーで  
“和だし三昧のおいしさ”を測定しました!  
※だしの比較



## ダシのととり方でも味がこんなに変わります!!

- パックを水から入れて煮出した場合

昆布と椎茸の風味が強く、コクのあるダシが取れます。

- パックを沸騰したお湯から入れて煮出した場合

鯉の旨味に、程よい椎茸の風味がプラスしたダシが取れます。



やさしいダシと鶏の旨味を野菜にしっかりと染み込ませた一品。



### 鶏肉とかぼのポトフ

<材料4人分>

ダシ汁1000cc、(和だし三昧1P、水7.2L)塩4g  
鶏手羽元8本、かぶ2個、人参150g、キャベツ100g、ペコロス4個、塩・コシヨウ少々、オリーブオイル適宜

<作り方>

①沸騰した7.2Lの湯に**和だし三昧**を1P入れて中火で10分煮出して取り出す。②鶏手羽元は塩・コシヨウを振って、10～20分おく。フライパンでオリーブオイルを熱し、皮に焼き目をつける。③かぶは茎を少し残して切り、4等分に切って皮を剥き、水にさらして茎の中の砂を取り除く。キャベツはざく切りにし、人参は皮を剥いて厚めの半月切りにする。ペコロスは皮を剥く。④鍋に①のダシ汁と塩を入れて火にかけて、②を入れて弱火にし、10～15分煮る。⑤③を加え落とし蓋をして更に10分煮たら、かぶを一旦取り出し、その他の野菜に火が通るまでじっくりと煮込む。⑥かぶを戻し入れ、温めたら器に盛り付ける。

野菜との相性抜群!!  
素材の味を活かした  
まろやか仕上げ。



### 人参のポタージュ

<材料4人分>

ダシ汁600cc、(和だし三昧1P、水7.2L)塩3g、白コシヨウ少々、牛乳200cc、バター25g、生クリーム50cc、人参300g、玉ねぎ200g、じゃが芋100g、パセリ適宜

<作り方>

①沸騰した7.2Lの湯に**和だし三昧**を1P入れて中火で10分煮出して取り出す。②玉ねぎと人参は皮を剥いて薄く切る。じゃが芋は皮を剥いて小さめのサイコロ状に切る。③鍋にバターを熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めたら、じゃが芋と人参を加えて炒める。④③に①のダシ汁と塩、白コシヨウを加え弱火で20分煮る。⑤④をミキサーにかけ、ピューレ状にしてこす。⑥牛乳と生クリームを⑤に加えて冷やす。⑦器に盛り付けパセリを散らす。

やさしい旨みが素材のおいしさをもっと引き立てます。

だから、スープのダシにおすすめです。



深みのあるダシだから、  
味付けはシンプルで  
十分美味しい!

### 鶏団子スープ

<材料4人分>

ダシ汁1000cc、(和だし三昧1P、水9L)塩3g、  
人参15g、ニラ30g、もやし80g、乾燥春雨15g、コシヨウ少々、  
ごま油適宜、ごま適宜、(鶏団子)鶏もも挽き肉100g、長ねぎ15g、  
卵白1/4個、味噌3g、生姜適宜、塩適宜

<作り方>

①9Lの水に**和だし三昧**を1P入れて中火にかけ、沸騰したら10分煮出して取り出す。②長ねぎはみじん切りにし、生姜は皮を剥いてすりおろす。③人参は皮を剥いて薄い短冊切りにし、ニラは3cm長さで切る。④ポウロに鶏団子の材料を入れ、全体に粘りが出るまで混ぜる。⑤鍋に①のダシ汁と塩を入れ、煮立ったら④をスプーン等で団子状にして落とす。⑥人参を加えて火が通ってきたら、ニラともやし、春雨を加えて一煮立ちさせる。⑦ごまごま油、コシヨウを加えて火を止める。

### おいしいダシのととり方

#### ◆お吸い物には

1/パック(中袋)50gを10gのお湯の中に入れ、  
中火で10分間煮出して下さい。

#### ◆お味噌汁には

1/パック(中袋)50gを4升(7.2L)のお湯の中に入れ、  
中火で15分間煮出して下さい。

#### ◆煮物には

1/パック(中袋)50gを3升(5.4L)のお湯の中に入れ、  
中火で10分間煮出して下さい。

～姉妹品紹介 和だし三昧シリーズ～



◆ミニ和だし三昧：(20g×10P)×16袋/ケース  
……1パックで4日まで

◆徳用和だし三昧：(250g×4P)×6袋/ケース  
……1パックで50日まで

お問い合わせは



ダシを科学する

株式会社フタバ

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
TEL.0120-979-072(営業部)

<http://www.futaba-com.co.jp>



### お吸い物

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを4杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で10分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを10杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で10分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(12人分)》**ダシ汁1800cc**、ほうれん草150g、柚子適宜 [しんじょう] **生すり身(イイトヨリ)200g**、エビ100g、塩5g、酒10cc、卵白1個分 [調味料] 酒10cc、塩2.5g、淡口醤油2cc  
 《作り方》①吸い物を作る。ダシ汁に調味料を加え、味を調える。②エビは殻を剥き、背わたを取って塩、酒に漬け、1cm幅に切る。卵白は角が立つまで泡立てる。③生すり身(イイトヨリ)と卵白、エビ半量をフードプロセッサーにかけ混ぜ合わせ、④残りのエビを混ぜ合わせ、沸騰したお湯の中に丸めて落とすし火を通す。⑤鍋にしんじょうと茹でたほうれん草を盛り付け吸い物に注ぎ、柚子を添える。



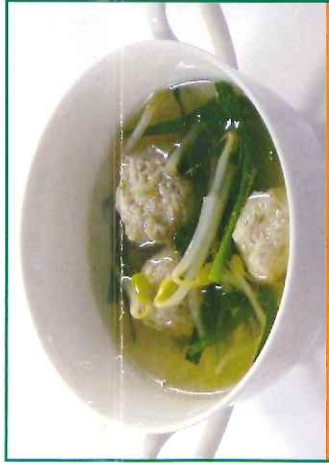
### 茶碗蒸し

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを4杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で20分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを9杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で20分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(4人分)》**ダシ汁300cc**、卵(Ｌ)2個、エビ4尾、椎茸2枚、三つ葉適宜 [調味料] 酒10cc、淡口醤油1cc、塩2.5g  
 《作り方》①ダシ汁と調味料を加えて冷ます。②エビは塩茹でし、生椎茸は軸を取り一口大に切る。三つ葉は2〜3cmに切る。③卵を泡立てずにほぐし①と混ぜ合わせ熱かに漉す。④茶碗に具材を入れ、⑤を静かに注ぐ。⑥蒸気の上がついた蒸し器に④を並べ、強火で5〜10分間蒸し、表面全体が白くなり三つ葉を載せる。



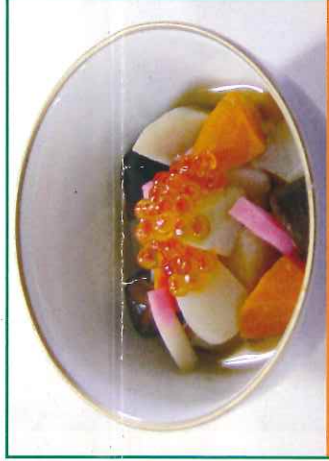
### 冷し汁

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを2杯の水の中に入れて、強火で沸騰したら中火にして20分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを5.4杯の水の中に入れて、強火で沸騰したら中火にして20分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(4人分)》**ダシ汁800cc**、きゅうり50g、油揚げ15g、みょうが15g、大葉適宜、白ゴマ適宜、味噌60g  
 《作り方》①ダシ汁に味噌を溶き冷蔵庫で冷す。②きゅうりは3mm厚さの輪切りにし、みょうがはせん切り、大葉もせん切りにして水にさらす。油揚げは1cm角に切る。③①にきゅうり、油揚げを加えて碗に注ぎ、みょうがと大葉を載せて、ゴマをちらす。



### 鶏団子スープ

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを2杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で20分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを5.4杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で20分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(4人分)》**ダシ汁1000cc**、もやし80g、ニラ30g、塩3g [鶏団子] 鶏もも挽肉200g、長ねぎ30g、卵白1/2個分、味噌6g、おろし生姜2g、塩2g、こしょう適宜  
 《作り方》①鶏団子を作る。鶏もも挽肉とみじん切りにした長ねぎ、おろし生姜、味噌、塩、こしょうを入れて粘りが出るまで混ぜ、メレンゲにした卵白を加える。②鍋にダシ汁を入れて温めながら湯を加え、混ぜ合わせ、沸騰したら弱火にし、①を団子状にして落とすし火を通す。③5cm長さに切ったニラともやしを加え、一煮立ちさせる。



### のっぺい

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを2杯の水の中に入れて、強火で沸騰直前(80℃〜90℃)まで温めたら火を弱め、沸騰させないよう火を加減しながら、5分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを5杯の水の中に入れて、強火で沸騰直前(80℃〜90℃)まで温めたら火を弱め、沸騰させないよう火を加減しながら、5分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(4人分)》**ダシ汁400cc**、里芋200g、人参150g、こんにゃく200g、生椎茸40g、かまぼこ50g、乾燥卵立具柱2個、イクラ適宜 [調味料] 酒30cc、みりん30cc、淡口醤油30cc  
 《作り方》①ダシ汁に乾燥卵立具柱を入れ戻す。②人参、里芋は乱切り、生椎茸も大きさを揃えて切る。こんにゃくは塩でもみ、下茹でしたらスプーンでちぎる。③④の具柱をほぐし、②を加え、落し蓋をして軟らかくなるまで煮る。⑤調味料と蒲鉾を加えさっと煮る。⑥器に盛り、イクラを載せる。



### おでん

《だしのとり方》  
 ●三和だし三味の場合  
 1パック(中袋)20gを3.5杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で10分間煮出しパックを取り出す。  
 ●和だし三味の場合  
 1パック(中袋)50gを7.2杯の沸騰したお湯の中に入れて、中火で10分間煮出しパックを取り出す。  
 《材料(4人分)》**ダシ汁1400cc**、お好みの具材適宜 [調味料] みりん20cc、塩2g、淡口醤油30cc  
 《作り方》①鍋にダシ汁を入れ温めながら、調味料を加える。②お好みの具材を入れて弱火で煮込む。

### ダシのとり方で味がこんなに変わる!!

- パックを水から入れて煮出した場合  
昆布と椎茸の風味が強く、コクのあるダシが取れます。
- パックを沸騰したお湯から入れて煮出した場合  
鯉の旨味に、程よい椎茸の風味がプラスしたダシが取れます。



お問い合わせは

ダシを科学する

株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
 TEL.0120-979-072(営業部)  
<http://www.futaba-com.co.jp>



フタバの

**新**

植物系和だし!!

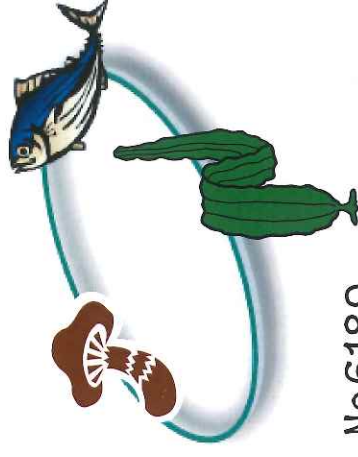
# 和だし三昧

## シリーズ

### やさしい味

### 椎茸、昆布、野菜エキスと

### かつお節のブレンド出汁



鯉ダシ中心だったフタバが、新しく挑戦した植物系のやさしいダシ。

No.6188

ミニ和だし三昧

1パックで4杯まで



(20g×10P)×16袋

原材料名 かつお・ふし、いわし・煮干し、椎茸、食塩、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅380×奥行290×高180mm  
重量 200g/袋 4.1kg/ケース  
JANコード 4960002010970

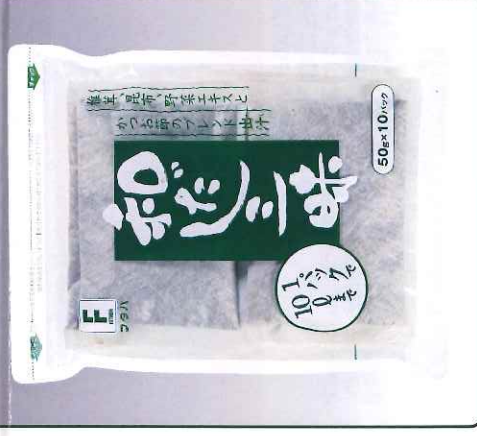
おいしいダシのとり方

- ◆お味増汁には  
1パック(中袋)20gを2杯の沸騰したお湯の中に入れ、中火で15分間煮出して下さい。
- ◆煮物には  
1パック(中袋)20gを2杯の水の中に入れ、強火で沸騰直前(80℃~90℃)まで温めたら火を弱め、沸騰させないよう徐々に火を加減しながら5分間煮出して下さい。
- ◆うどんのつゆ  
1パック(中袋)20gを2杯の沸騰したお湯の中に入れ、中火で10分間煮出して下さい。

No.6149

和だし三昧

1パックで10杯まで



(50g×10P)×10袋

原材料名 かつお・ふし、いわし・煮干し、椎茸、食塩、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅386×奥行296×高209mm  
重量 500g/袋 5.8kg/ケース  
JANコード 4960002010932

おいしいダシのとり方

- ◆お吸い物には  
1パック(中袋)50gを10杯のお湯の中に入れ、中火で10分間煮出して下さい。
- ◆お味増汁には  
1パック(中袋)50gを4升(7.2杯)のお湯の中に入れ、中火で15分間煮出して下さい。
- ◆煮物には  
1パック(中袋)50gを3升(5.4杯)のお湯の中に入れ、中火で10分間煮出して下さい。

No.6189

徳用和だし三昧

1パックで50杯まで



(250g×4P)×6袋

原材料名 かつお・ふし、いわし・煮干し、椎茸、食塩、砂糖、昆布、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、クエン酸

箱サイズ 幅386×奥行263×高234mm  
重量 1000g/袋 6.8kg/ケース  
JANコード 4960002010987

おいしいダシのとり方

- ◆1パック(中袋)250gを用途により27~45杯の沸騰したお湯の中に入れ、中火で15~20分間を目安に煮出して下さい。