

国産の鰹節、宗田節、さば節、煮干、昆布、椎茸（天然材料だけ）を粉砕し、パックに詰めました。くせのない旨味が旬の新鮮な素材の持ち味を生かし、すっきりとしてコクのある料理に仕上げます。（化学調味料は使用しておりません）

## だしの取り方

用途	水の分量	ご使用方法
味噌汁・煮物・お雑煮	500cc	水に一袋を入れ、沸騰してから中火で五分煮出します。
うどん・そばのかけ汁	300cc	火を止めて二〜三分蒸らして袋を軽くしぼって取り出します。
そうめん・冷や麦・そばなどのつけ汁に	600cc	水に一袋を入れ、沸騰してから中火で二〜三分煮出し、袋を取り出します。
お吸い物などの上品な風味のだしに		

濃いだしをとる場合は、袋を破って粉末状の原料を弱火で煮出し、火を止めて少し蒸らしてからこします。アクが出ますのですくってください。

名称	だしパック
原材料名	かつおのふし、かつおのかれふし、宗田かつおのかれふし、さばのかれふし、いわしのにぼし、乾こんぶ、乾しいたけ
原料原産地名	国産（かつお（かつおのふし、かつおのかれふし）、宗田かつお、さば、いわし、こんぶ、しいたけ）
内容量	56g(7g×8袋)
賞味期限	枠外下部に記載
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存してください。
製造者	<b>株式会社カネジョウ</b> 〒421-3211 静岡市清水区蒲原新田二丁目8-13 Tel.054-385-6181(代)

本製造工場ではえびを含む製品を生産しています。  
 ※品質保持のため脱酸素剤を封入していますが食べられません。  
 ※開封後はチャックを閉めて冷蔵庫で保管し、お早めにお召しあがりください。

### 栄養成分表示(1袋7gあたり)

エネルギー	23.7kcal
たんぱく質	4.68g
脂質	0.39g
炭水化物	0.38g
ナトリウム (食塩相当量)	32.9mg (0.08g)



袋: PE, PP

ごみに出すときは市町村の区分に従ってください。

