

国産の昆布と椎茸（天然素材）だけを粉砕しパックに詰めました。くせのないすっきりとした旨味が、野菜などの旬の素材の持ち味を生かし、やさしく風味豊かな料理に仕上げます。

（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・魚の煮付け うどん・そばのかけ汁などに	500cc	水に一袋を入れ、沸騰してから中火で四〜五分煮出します。 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。
お吸い物などの上品な風味のだしに	600cc	水に一袋を入れ、沸騰したら火を止め四〜五分蒸らして袋を取り出します。

## お時間のあるときのだしの取り方

水にだしパックを入れてそのまま二時間以上つけておき、その後火にかけて沸騰直前に火を止めて取り出してください。上品なだしに仕上がります。

名称	だしパック
原材料名	乾しいたけ(しいたけ(国産)) 乾こんぶ(こんぶ(北海道産))
内容量	70g(7g×10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 静岡県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	12.2kcal
たんぱく質	1.2g
脂質	0.22g
炭水化物	4.41g
ナトリウム (食塩相当量)	40mg (0.1g)

日本食品標準成分表 2010年版の  
計算による推定値



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。

