

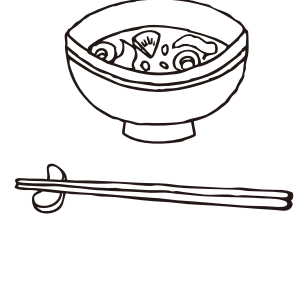
牡蠣の旨みだし



濃厚な旨みの万能だし

保存料
人工甘味料
着色料
不使用

広島県産
生牡蠣
100%使用



のどの奥に広がる
牡蠣の香りで
贅沢な味わい。



約4カップの水を入れた鍋の中に、だしパックを1包入れます。

中火で約3～4分間煮出したらだしパックを取り出します。

香り豊かな、お出汁のできあがり！

簡単に

いつものお料理が上品な料亭の味に！

だしパックの使用目安

お味噌汁

水、約800mlに1包

味噌の塩分が加わるので味噌は少なめに。1包で味噌汁6～7杯分を目安に。

お吸い物、おでん、よせ鍋

水、約600mlに1包

茶碗蒸し、そば、うどん、天つゆ、煮物

水、約400mlに1包

お好みで砂糖、みりん、醤油を少量入れる。(出汁のみでもおいしくいただけます。)

炊き込みご飯

米1合につき1包

とっただしを耐熱ポットに移して荒ざました後、冷蔵庫に保管すれば、便利で経済的。必ず冷蔵庫で保存の上、3日以内にお召し上がりください。



牡蠣の旨みと広がる香りで、いつもよりも奥深い味わい！



使い方いろいろ

袋を破って



塩・コショウなどの調味料代わりに、パックを破って中身をそのまま使うこともできます。

牡蠣肉エキスのほかに、鰹節、鯖節、椎茸、昆布、かたくち鰯の計6種類の国産厳選素材全ての栄養を余すところなく摂取できます。



チャーハン、野菜炒め、揚げ物の下味など、混ぜて、和えて、ふりかけて、お好みに合わせていろいろな使い方でお召し上がりください。

牡蠣の旨みだし

素材と製法のこだわり

1 清浄な海域で牡蠣の水揚げ

広島湾の清浄な海域で育てた100%広島県産の牡蠣を使用しています。

2 滅菌した海水に20時間

余分なものを排出させます。牡蠣は1時間に10ℓ食べて10ℓ排出する生き物です。



3 むき身に熱い水蒸気で表面に膜を作る

むき身の表面に膜を作ることによって、より低分子の栄養素を抽出しています。

4 低温湯煎抽出・分離精製技術

牡蠣のスープを濃縮したようなものです。丁寧に料理の下準備をするように、エキスを作る前の下準備をしています。



鉄分

牡蠣肉エキスで栄養たっぷり！

ビタミン

マグネシウム

健康にも美容にもうれしい

ミネラル

亜鉛

贅沢で高級な牡蠣のお出汁です。

アミノ酸

毎日のお出汁から。美容と健康は



美味しく
お料理が簡単に
出来ます。

濃厚で香り高い牡蠣のお出汁です。

牡蠣の旨みだしは、健康食品で使う牡蠣肉エキスを500mg配合した出汁パックです。

牡蠣の旨味と栄養素をお出汁からいただく。



■内容量：68g (8.5g×8包)

