

丹波山産原木舞茸

濃厚な香りと旨みたっぷりの肉厚の舞茸です



袋のまま使う基本だし (1袋3~5人分)

- ①600ml(約3カップ)の水またはお湯を入れた鍋の中にだしパックを入れます。
- ②火をつけ、沸騰したら中火にして約1~2分間抽出します。
- ③だしパックを取り出します。



原木舞茸の旨みと香りを引き立てる、 こだわりの風味原料を使用

北海道産真昆布

上品な甘みがあり、澄んだだしがとれます



焼津産枯れ鯖節

力強く雑味のないだしで、味に深みが生まれます



焼津産鰹本枯れ節・荒節

長期熟成させた枯れ節は、琥珀色の上品な味わいに



東広島産原木椎茸

肉厚で風味豊かな原木椎茸です



熊本産煮干うるめ鰯

独特の苦みがだしに奥行きと深みを与えます



化学調味料・保存料無添加。小さなお子さまにも安心して召し上がっていただけます。

袋の中身を取りだし、濃いだしや調味料に

煮込み料理や、野菜炒め、チャーハンなどの炒め物に、袋を破いて中身を取りだし、ふりかけてお使いいただけます。

