

柴魚片高湯乾燥包系列



高湯乾燥包

琥珀色の黄金高湯

使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)，任何人都能輕鬆煮出清澈透明，琥珀色的黃金高湯。本產品於日本販售逾三十年，深受超過一萬間以上的日式旅館、日本料理店、高級料亭所愛戴，請您安心使用。

商品用途

5.4L~9L 的使用量... 約 60 人份
2.5L~4.5L 的使用量... 約 30 人份
1 升(1.8L)的使用量... 約 12 人份
家庭用、少量的使用量... 約 5 人份

No.6002
柴魚片高湯乾燥包



商品名: 柴魚片高湯乾燥包
規格: (50g×5 包入)×20 袋/箱
原料名稱: 柴魚片、柴魚萃取物、蛋白加水分解物、調味料(氨基酸等)
一個包裝大小: 270×170mm
包裝盒大小: 長 410×寬 265×高 175mm
商品貨號: 4960002010253

No.6133
小型柴魚片高湯乾燥包



商品名: 小型柴魚片高湯乾燥包
規格: (25g×10 包入)×10 袋/箱
原料名稱: 柴魚片、柴魚萃取物、蛋白加水分解物、調味料(氨基酸等)
一個包裝大小: 305×230mm
包裝盒大小: 長 410×寬 260×高 128mm
商品貨號: 4960002010994

No.6101
迷你柴魚片高湯乾燥包



商品名: 迷你柴魚片高湯乾燥包
規格: (10g×5 包入)×10 袋×6 袋/箱
原料名稱: 柴魚片、柴魚萃取物、蛋白加水分解物、調味料(氨基酸等)
一個包裝大小: 長 220×寬 180×高 100mm
包裝盒大小: 長 371×寬 231×高 329mm
商品貨號: 4960002010147

No.6116
廚師級柴魚片高湯乾燥包



商品名: 廚師級柴魚片高湯乾燥包
規格: (4g×2 包入)×14 袋×12 袋/箱
原料名稱: 柴魚片、柴魚萃取物、蛋白加水分解物、調味料(氨基酸等)
一個包裝大小: 305×210mm
包裝盒大小: 長 346×寬 261×高 340mm
商品貨號: 4960002010024



高湯作法

<作法>

1. 將 600cc 清水煮沸。
2. 放入**廚師級柴魚片高湯乾燥包**，以小火煮約五分鐘後取出高湯乾燥包。
3. 琥珀色的黃金高湯的完成。



味噌湯 (2 人份)

<作法>

1. 將 400cc 清水煮沸。放入**廚師級柴魚片高湯乾燥包**，以小火煮約五分鐘後取出高湯乾燥包。
2. 20g 味噌慢慢溶化於高湯中。
3. 放入海帶芽，豆腐，蔥。



蕎麥麵 (2 人份)

<作法>

1. 將 600cc 清水煮沸。放入**廚師級柴魚片高湯乾燥包**，以小火煮約五分鐘後取出高湯乾燥包。
2. 放入 40cc 酒，40cc 醬油，40cc 味醂，2 分加熱。

日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的 18 種特色

1. 降低成本

使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的話，1 包 50 克的高湯包，最多可以煮出 9 公升的高湯，就算其他國家的水質沒有日本當地的好，也能煮出至少 6 公升的高湯。一般而言，要煮出 9 公升的高湯需要用 250 公克柴魚，要煮 6 公升的高湯也需要用 170 公克的柴魚。目前在日本當地，500 公克的柴魚售價約為 1600 日圓，以這樣價格做計算，要煮出 9 公升的高湯必須花費 800 日圓(1600 日圓×250 公克÷500 公克)，要煮出 6 公升的高湯也必須花費 544 日圓(1600 日圓×170 公克÷500 公克)。如果除了柴魚外還想加入昆布的話，又要再多增加 100 日圓購買昆布。不過在日本當地，日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的售價為調理包 5 包裝 1500 日圓(1 包 300 日圓)，要煮出 9 公升的高湯只要 500 日圓，將能大大降低成本。要煮 6 公升的高湯也只要 244 日圓，比起買柴魚來熬湯，更能省下約一半的花費。

2. 作法簡單

如果用柴魚和昆布來熬湯，會遇到需要端起鍋子過濾湯汁的情況。這時 9 公升的水、250 公克的柴魚、50 公克的昆布和 1.5 公斤的鍋子加起來，總重量高達 10 公斤以上。而且煮湯完 80 度 C 的鍋子，就算是大人來端，也會是非常危險的事。沒有足夠的力氣的話，根本無法過濾湯汁。一般來說，3 公升的高湯加上鍋子的重量，就已經是普遍人的極限了。但使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的話，只要將調理包放入鍋中煮 5 至 10 分鐘再取出，就能輕鬆煮出一鍋高湯了。也因此，日式柴魚高湯包(HONGATSUO)廣為日本的旅館和飯店所使用。



FUTABA CO., LTD.

477 KAWADOHRI-NAKAMACHI,
SANJO-CITY, NIIGATA, JAPAN

Tel +81-256-45-7272 Fax +81-256-45-7165

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

日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的 18 種特色

3. 任何人都能輕鬆上手

在日本，爲了煮出一鍋美味的高湯，就算是再專業的廚師也要經過十年的磨練。因爲當日的氣候、濕度、火候、撈起昆布的時間點、撈起柴魚的時間點、柴魚的產製(補獲時期與加工方法有差異)和季節等的不同，都會影響高湯的美味度，所以廚師一定要具有相當經驗才行。但是使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的話，只要決定水量和熬煮時間，誰都能輕易做出一鍋美味高湯。不但能縮短料理時間，也能降低成本。

4. 不須挑水質

日本的自來水是可以直接飲用的軟性水，不過有些國家的水質卻不是如此，所以煮出來的高湯不但顏色混濁、有自來水的濃烈石灰味，也缺少了柴魚熬煮出來的香味。而日式柴魚高湯包(HONGATSUO)將柴魚的鮮、濃、香通通凝縮在一起，不論任何國家的水質，都能煮出極致美味。

5. 比一般高湯更利於保鮮

若是在早上以柴魚和昆布熬煮出高湯後，想用來料理一日三餐時，往往高湯都已失去原本的香味和鮮甜而出現腥味。一般通常會再添加柴魚下去重新熬煮，不過使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的話，就算直接食用也還是能保有原本的香味和鮮甜。此外，用柴魚和昆布熬煮的高湯，通常放在冰箱也只能保鮮 12 小時，但日式柴魚高湯(HONGATSUO)卻能保鮮整整 24 小時。

6. 可輕鬆再次加熱熬煮

在日本，高湯味道不足或煮完後放置一段時間時，就會再添加柴魚下去重新熬煮。使用日式柴魚高湯(HONGATSUO)就不用花時間把柴魚片裝袋，就算是急著要煮高湯的時候，也能在短時間內輕鬆製成。

7. 燉、煮、火鍋也能輕鬆入味

因爲日式柴魚高湯(HONGATSUO)已經分袋包裝好了，所以就算高湯內已經有調味(即加醬油、砂糖、味醂、味噌、鹽等)也能直接將調理包放進去。在覺得味道淡掉時，因爲是用柴魚和昆布熬煮的湯，所以調味也會變淡。這時再放入日式柴魚高湯(HONGATSUO)，不須改變原本的調味比例，就能增加高湯的鮮甜、濃郁與香氣。但是要注意，請不要讓筷子戳破調理包。

8. 與醬油和味噌的特殊鹹味自然的融爲一體

用柴魚和昆布熬煮高湯時，高湯的味道要和調味料融合是一件很困難的事情。在日本，這是料理長才做得到的功夫。不過日式柴魚高湯包(HONGATSUO)將所有美味精華的元素濃縮在一起，就算是遇到醬油等具有特殊鹹味的調味料，味道也能迅速地融爲一體。不論是誰都能調理出一鍋美味的高湯。

9. 料理後容易清理

煮完高湯後，就能將日式柴魚高湯包(HONGATSUO)直接丟進垃圾桶，不但有助於垃圾減量，且用完即丟也更加衛生。此外和柴魚等食材相比，精簡的調理包不但不佔廚房空間，使用起來更省時省力。

10. 口感的不同

一般風味調味料在喝完高湯後，口中都會殘留調味料獨特的化學味，但日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的主成分爲柴魚片和柴魚精華，因此口感相當自然。另外，一般風味調味料中使用過量的化學調味料和鹽分來降低成本，試圖靠化學調味料來瞞混過關，但其實和真正的高湯口感有很大的差異。而日式柴魚高湯(HONGATSUO)則是一直致力於保留純正高湯口感的商品。

11. 減少無謂的浪費

50 公克可煮 9 公升、25 公克可煮 4 公升、10 公克可煮 1.8 公升、4 公克可煮 800cc。根據家中鍋子大小的不同，選擇不同包裝的調理包，就不會煮出過多的高湯，也可減少無謂的浪費。

12. 美味的保證

製作高湯，最重要的就是美味。本產品於日本販售逾三十年，深受超過一萬間以上的日式旅館、日本料理店、高級料亭所愛戴，請您安心使用。日式柴魚高湯包(HONGATSUO)是日本料理的專業廚師中，最受歡迎的高湯調理包。

1 3. 避免引起過敏的添加物 (Allergen)

絕無添加大豆、小麥等可能引發過敏的添加物。

1 4. 亦適合中式和西式湯品

日式柴魚高湯包(HONGATSUO)加入用雞骨頭熬成的中式湯品後，不但味道十分契合，湯頭也更加濃郁。此外也常用於拉麵湯頭。和蠔油的味道也很合。加到法式湯品裡也能讓湯頭更加鮮甜美味。

1 5. 開封後也不易變質

柴魚開封後只要一天，就會氧化變質。其實使用開封後放隔天的柴魚煮湯，不但會失去香味，也容易出現苦味。而濃縮了柴魚精華的日式柴魚高湯包(HONGATSUO)，開封後在沒有濕氣的常溫下擺放五天，味道也不會改變。

1 6. 安心安全

本公司在工廠內僱有十名品管人員，為品質強烈把關。日本工業規格的JAS標準規定，柴魚薄片每公克含生菌數須為十萬以下。而日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的檢驗成果顯示，每公克含生菌數只有一萬以下，並分析計算營養鹽分、蛋白質、脂質的含量來維持品質，以及根據胺基酸、核酸分析來管理鮮味成份與核酸，以達到產品味道的安定。經過了嚴格的品質管理系統和品管人員賭上良心和自信的把關下，才能製作出讓日本專業廚師三十年來持續愛戴，安心安全的產品。

1 7. 對健康有益

日式柴魚高湯包(HONGATSUO)的主要成分是由鰹魚加工製成的柴魚。其實在鰹魚中含有非常多有益健康的成分，所以就算說「日本人是因為長期食用鰹魚而成為世界第一的長壽國」也不為過。為了保留住鰹魚中有益的成分和食材的美味，也為了能更簡單就煮出柴魚高湯，於是研發出這款日式柴魚高湯包(HONGATSUO)。

①養顏美肌、預防感冒、改善過敏 (allergy)

【次黃呤核酸 (inosinic acid)】次黃呤核酸(inosinic acid)是讓柴魚鮮甜的主要成份，也是遺傳基因(DNA)的組成基礎。在人體內，次黃呤核酸(inosinic acid)是由肝臟所分泌的一種核酸，不過在二十歲左右，分泌量就會減少，人體也開始老化。因為次黃呤核酸(inosinic acid)不足，會降低遺傳基因的活性，也會加速人體的老化。所以本產品從柴魚中萃取出次黃呤核酸(inosinic acid)，以促進新陳代謝、活化細胞、抑制老化。

②消除疲勞、提昇集中力

【胜肽 (peptide)、甲胜肽 (anserine)、肌肽 (carnosine)】胜肽(peptide)是二至三個胺基酸 (amino acid)聚結而成的集合體。人體在製造動力的過程中會產生氫離子，但氫離子累積過多卻會成為製造新的動力時的阻礙，使身體感到疲勞。不過柴魚中的胜肽(peptide)不但可以幫助消滅氫離子，還會活化能分解乳酸的酵素，藉以消除疲勞。此外，亦可去除屯積在神經細胞元上的氫離子，使神經傳導更為通順，以增強集中力和思考能力。人體的小腸甚至具有專門吸收胜肽(peptide)的功能，因此積極的攝取柴魚可以消除疲憊、提昇集中力。

③減低體脂肪

【胺基酸(amino acid)、組胺酸 (histidine)】柴魚裡含有多種胺基酸(amino acid)成份，其中的組胺酸(histidine)能活化脂肪分解酵素(lipase)，並促進中性脂肪燃燒。

④減少鹽分攝取量

【讓高湯鮮甜的次黃呤核酸 (inosinic acid)、胜肽 (peptide)、胺基酸 (amino acid)】雖然現在很推崇低鹽份的健康飲食，但這樣不但會讓食物味道變的單調，也會讓人食之無味。對料理的滿意度更會顯著降低。不過，若使用能引出高湯美味的食材，就算減少鹽巴用量也不損高湯的美味，每天都能持續食用。像柴魚消費量日本第一的沖繩，就是以長壽縣著名。而沖繩的食鹽攝取量卻只有日本全國平均的食鹽攝取

1 8. 琥珀色的黃金高湯

用柴魚和昆布熬煮高湯，常因為水質不好、烹調方法不對，而讓高湯變成混濁的白色。不過只要使用日式柴魚高湯包(HONGATSUO)，任何人都能輕鬆煮出清澈透明，琥珀色的黃金高湯。