

# つけ汁 (辛汁)

煮出し時間  
5分~  
10分間



使用量の目安



4~5人前



お湯

500cc

+



1/4袋 (30g)



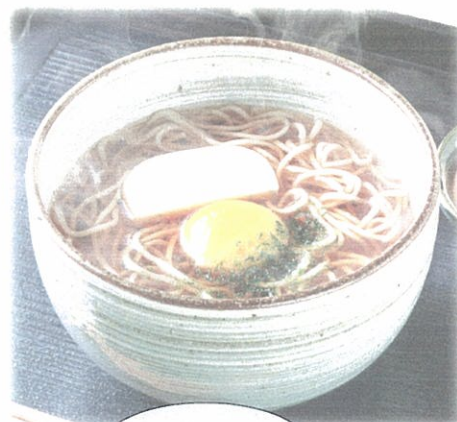
一人前の目安 **つけ汁** 基本は、1 : 3の割合



秘伝本返し25CCにつけ汁用ダシ75CC

# かけ汁 (甘汁)

煮出し時間  
5分~  
10分間



使用量の目安



4~5人前



お湯

1,100cc

+



1/2袋 (60g)



一人前の目安 **かけ汁** 基本は、1 : 7の割合



秘伝本返し25CCにかけ汁用ダシ175CC

『秘伝本返し』  
使い方いろいろ。

例えば...

すき焼きの割り下  
1 : 2 (だし汁)

魚の照り焼き  
2 : 1 (酒)

煮魚  
1 : 2.5 (だし汁)

ドレッシング  
1 : 2 (酢)



フタバ  
秘伝本返し



500ml

化学調味料  
無添加

化学調味料無添加  
秘伝本返し  
と合わせるだけ!

お好みの  
つけ汁  
かけ汁の

ダシが出来たら、

120g



だし削り  
(うどん・そば)

だし削り  
(うどん・そば)  
使い方いろいろ。

例えば...

- 味噌汁
- 煮物
- 麺つゆ

香りの鰹節、  
コクの宗田節、  
甘味の鯖節を  
ブレンド!