

お好み焼屋さん向け

フタバのオススメ商品

ふりかけ用



鰹節を短冊状に薄く削っている為
お口の中でダマになりにくく、少
量でもボリューム感たっぷりなの
で経済的です!!



かつお削り節を程よい大きさに粉碎
した削り節です。

商品名	お好み花削り200g / お好み花削り
原材料名	かつお・ふし(国産)
規格・入数	200g×10袋入 / 500g×4袋入
使用方法	そのままふりかけてお召し上がり下さい。

商品名	鰹フレッシュ70g
原材料名	かつお・ふし(国産)
規格・入数	70g×30袋入
使用方法	そのままふりかけてお召し上がり下さい。

ダシとり用



厳選された鰹節に鰹エキスをコー
ティングしているので、ノビヤコク
の強いだしパックです。
鰹の香と風味をそのままパック詰め
しました。



溶かすだけで風味豊かな鰹だしが
取れます。ダマにならず、素早く
溶ける顆粒タイプです。
追い鰹にも最適。
食塩・化学調味料無添加!

商品名	万能だし(かつお)
原材料名	かつお・ふし、かつおエキス、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)
規格・入数	(50g×5P) × 20袋入
使用方法	1パックを用途により5.4~9%の沸騰したお湯の中に入れ5~10分間中火で煮出して下さい。

商品名	サツとだし鰹
原材料名	かつお・ふし、環状オリゴ糖、デキストリン、酵素分解調味料、(原材料の一部に小麦を含む)
規格・入数	400g×10袋入
使用方法	お湯(80℃くらい)または、水(15℃くらい)に溶かしてお使い下さい。 最初は白濁して見えますが、次第に透明感のあるきれいなだしになります。



本醸造濃口しょうゆをベースに厳選
したかつお節をたっぷりに加え、コ
クのある風味豊かなつゆに仕上げま
した。お好みに合わせて薄めるだけで
ダシのたっぷりとした本格派の味
付けが簡単にできます。



白醤油に鰹節・鯖節を贅沢に使用
した薄色仕立ての濃縮つゆです。
お好みに合わせて薄めるだけで
ダシのたっぷりとした本格派の味
付けが簡単にできます。

商品名	どどんシリーズ鰹つゆ2% 2%
原材料名	しょうゆ(本醸造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節エキス、かつおぶし、にぼしエキス、さばぶし、清酒、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
規格・入数	2%×6本入
使用方法	お好みに合わせて、水または湯で薄めてご使用下さい。

商品名	どどんシリーズ白つゆ2% 2%
原材料名	食塩、みりん、発酵調味料、かつおぶし、清酒、白しょうゆ(混合醸造)、さばぶし、にぼし、砂糖、蛋白加水分解物、かつお節エキス、にぼしエキス、調味料(アミノ酸等)、清酒、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)
規格・入数	2%×6本入
使用方法	お好みに合わせて、水または湯で薄めてご使用下さい。



ダシを科学する

株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
TEL.0120-979-072(営業部)
<http://www.futaba-com.co.jp>