



ラーメン屋さん向け



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>

フタバのオススメ商品

『本格的』を追求する人へ

削り節

厚削り



1535 万能鰹厚削りF

【規格】1kg×4袋

お買い得な国産鰹の濃厚だし

厚削り



1536 万能宗田厚削りF

【規格】1kg×4袋

お買い得な宗田鰹の濃厚だし
コクのあるダシ

厚削り



1537 万能鯖厚削りF

【規格】1kg×4袋

お買い得な鯖の濃厚だし
動物系のダシと相性抜群

厚削り



1530 万能徳用厚削り(ブレンド)

【規格】1kg×4袋

お買い得な鰹、鯖、むろあじ、
いわしの混合だし

厚削り



1525 鰹ブレンド(厚)

【規格】1kg×4袋

鰹3:宗田4:鯖3の混合だし

中厚削り



1538 万能ブレンド中厚削り

【規格】1kg×4袋

鰹、鯖、むろあじのブレンドだし
程よい甘味と深みのあるダシ

中厚削り



7321 花かつおY

【規格】1kg×6袋

さつと香りのよい、すっきりと
した鰹の中厚削り

中厚削り



1042 鰹逸品混合削り

【規格】1kg×4袋

鰹3:宗田4:鯖3の王道3種
の中厚削り

美味しいダシの取り方

◇厚削り◇

目安として、削り節100gを1.8%の沸騰した湯の中に入れ、中火弱で
30分間煮出して下さい。

◇中厚削り◇

目安として、削り節50gを1.8%の沸騰した湯の中に入れ、弱火で
10~15分間煮出して下さい。

(※『鰹逸品混合削り』のみ
目安として、削り節100gを1.8%の沸騰した湯の中に入れ、弱火で
5分間煮出して下さい。)