



マルトモ(東亜商事)



次ページにはメーカーからのパンフレットがございます。
来年度はぜひお立ち寄りください。

鰹と昆布だしパック50g × 10



商品特徴

- 1, 良質なかつお節と道南産真昆布使用
かつお節8:昆布2でバランスよくブレンドしただしパックです。
- 2, 調味料不使用
- 3, だしの抽出効率に優れています
かつおと昆布をチップ状にしているのので、だしの抽出効率に優れています。

使用用途 だし取りにご使用ください。

- ▶ 水 4~6ℓ にだしパック 1 袋入れて強火で加熱します。
- ▶ 沸騰したら約5分弱火で煮出します。
- ▶ 火を止めて、だしパックを取り出します。

内容量 50g × 10 **荷姿** 10入り **賞味期限** 12ヶ月

配合表

(製品100g中)

原 材 料 名	配 合 量
かつお節	80g
昆布	20g

栄養成分値

(1袋50g当たり)

項 目		算 出 方 法
エ ネ ル ギ ー	165 kcal	計算による推定値
たんぱく質	30.8 g	
脂 質	1.5 g	
炭水化物	7.0 g	
食塩相当量	1.2 g	



メニュー名
すまし汁

メニュー特徴	かつおと昆布だしが効いたすまし汁
--------	------------------

メニュー画像



材料名	使用量(g)
100 人	
1 しめじ	1,000
2 三つ葉	300
3 豆腐	3,000
4 水	13,000
5 かつおと昆布だしパック	100
A 薄口しょうゆ	300
A 酒	750
A 塩	125

作り方

- ① 具材を適当なサイズにカットする。
- ② 鍋に水とだしパックを入れて沸騰させ、弱火で5分煮出し、だしパックを取り出す。
- ③ 鍋にAと具材を入れ、ひと煮立ちしたら出来上がりです。

備考

--

マイルドだしの素500gF



商品特徴

- 1, 全て食品素材使用**
かつおに昆布をバランス良く配合しています。昆布は道南産真昆布を使用し、昆布の風味を強化しています。
- 2, 使いやすい細粒状**
細粒状のため、溶けやすい形状です。
- 3, 糖類は、自然な甘さの麦芽糖を使用**
- 4, 旨味成分として、たん白加水分解物と酵母エキスをバランスよく配合しています。**

使用用途 汁物、煮物、炒めものに最適です。

内容量 500g **荷姿** 20入り **賞味期限** 18ヶ月

配合表

(製品100g中)

原材料名	配合量
食塩	31.0 g
麦芽糖	30.0 g
風味原料(かつおぶし粉末、そうだがつおぶし粉末、かつおエキス、昆布粉末)	19.0 g
小麦たん白加水分解物	15.0 g
酵母エキス	5.0 g

栄養成分値

(製品100g当たり)

項目		分析方法
エネルギー	239 kcal	推定値
たんぱく質	18.4 g	
脂質	1.0 g	
炭水化物	39.2 g	
食塩相当量	37.0 g	



メニュー名
野菜炒め

メニュー特徴
だしの素で簡単野菜炒め

メニュー画像



※写真は2人前

材料名	使用量
	100 人前
1 キャベツ	6,250
2 玉ねぎ	2,500
3 もやし	2,500
4 にら	1,250
5 にんじん	1,000
6 ピーマン	750
7 豚肉	2,500
8 サラダ油	300
9 しょうゆ	420
10 マイルドだしの素	225
11 黒こしょう	5

作り方

- ① 具材を適当なサイズにカットする。
- ② フライパンにサラダ油を熱して、豚肉を炒める。
- ③ 野菜を順に加えて炒める。
- ④ 野菜がしんなりしたら、だしの素を振り入れて味付けする。
- ⑤ 黒こしょうで風味付けし、しょうゆをまわし入れ、香ばしく炒めたら出来あがりです。

備考

--

割烹かつお刻みぶし100g



商品特長

- 1, 一般品より細かいかつお碎片
薄く削った花かつおを、一般のかつお碎片よりも小さくカットし、削り節の大きさは碎片と粉末の中間でそろっています。
- 2, 食べやすく、口当たりまろやか
小さなサイズの碎片ですので、口の中で嵩ばらず、口当たりまろやかです。
- 3, 作業性の良いかつお碎片
サイズが小さく揃っているため、ふりかけやすい削りぶしです。まぶす際、きれいに仕上がりに、混ぜ込み時にはダマになりにくいです。
4. 香りとうま味が強い、国内製造かつお節使用

使用用途

ふりかけ用、まぶし用、混ぜ込み用の具材に最適です。

内容量 100g **荷姿** 12×2

賞味期限 製造後、常温で12か月

開封後はチャックで口を閉じ冷蔵保存し、お早めにお召し上がりください。

栄養成分値

(製品100g中)

項目		分析方法
エネルギー	351 kcal	推定値 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)から引用
たんぱく質	75.7 g	
脂質	3.2 g	
炭水化物	0.4 g	
水分	17.2 g	
灰分	3.5 g	
ナトリウム	480 mg	
食塩相当量	1.2 g	
純エキス分	17.2 g	JAS法



メニュー名

さんまのおかか煮

メニュー特徴

煮汁に出た旨みもかつお節と一緒にいただきます！

メニュー画像



材料名	使用量
	10 人前
1 さんま	10匹
2 「割烹かつお刻みぶし」	30g
3 水	適量
A しょうゆ	300ml
A 砂糖	180g
A 酒	100ml
A みりん	50ml

作り方

- 1 さんまはさばいて食べやすい大きさに切る。
- 2 Aを合わせて鍋に入れ煮立てる。
- 3 2にさんまを入れ、その半分くらいまで調味液が来るように水を加え、火にかける。
- 4 調味液が煮立ったら落し蓋をして弱火で煮詰める。
- 5 水分がなくなったら「割烹かつお刻みぶし」を加え、さっと混ぜて火からおろす。
器に盛りつけて出来上がりです。
- 6

備考

高エキスかつお 500g



商品特徴

- 1, 独自に開発したエキス分を多く含む「高エキスかつお節」使用
- 2, 削る前に直火焙焼を行い、かつお節本来の味と香りを保持
- 3, チャック付きの袋を使用し、使い残りの保存に便利

使用用途 だし取りにご使用ください。

- ▼ 1Lの水を沸騰させます。
- ▼ 少し火を弱めてから約30gの花かつおを入れます。
- ▼ 蓋をしないで5分程度煮出し、火を止めてそのまま置きます。
- ▼ 花かつおが沈んだところですくい取るか、ふきんでこします。

内容量 500g **荷姿** 4×2 **賞味期限** 12ヶ月

栄養成分値

(製品100g中)

項目		分析方法
エネルギー	351 kcal	推定値 日本食品標準成分表 2015年版(七訂)から引用
たんぱく質	75.7 g	
脂質	3.2 g	
炭水化物	0.4 g	
水分	17.2 g	
灰分	3.5 g	
ナトリウム	480 mg	
食塩相当量	1.2 g	JAS法
純エキス分	26.8 g	



メニュー名

切り干し大根

メニュー特徴

メニュー画像



材料名	使用量
	10 人前
1 水	1400ml
2 「高エキスかつお」	56g
3 切り干し大根	200g
4 油揚げ	2と1/2枚
5 にんじん	1/2本
6 サラダ油	65g
A しょうゆ	90g
A 酒	75ml
A みりん	90ml

作り方

- 1 水を沸騰させたのち、弱火にして「高エキスかつお」を加える。
- 2 でできたあくを取り除きながら3分煮だし、こし器やキッチンペーパーなどでこす。
- 3 切り干し大根は水で戻し、油揚げ・にんじんは細切りにする。
- 4 鍋で油を熱し、切り干し大根・油揚げ・にんじんを加え炒める。
- 5 2のだし汁とAを加え、10分程度煮る。器に盛り付けて出来あがりです。

6

7

割烹の味 竹 (50g × 10)

商品特徴



- 1, **かつお削りぶしにカツオエキスを配合して仕上げているため、濃厚で上品な味のだしが取れます。**
- 2, **だしの濁りを嫌う吸い物等に適しているほか、煮物・惣菜・めん類など 幅広くご使用いただけます。**
- 3, **ティーバッグスタイルで簡便性・経済性に優れており、アク取りの必要がありません。**

使用用途 だし取りにご使用ください。

- ▶ 水 7.5~9ℓ にだしパック 1 袋入れて強火で加熱します。
- ▶ 沸騰したら約 5~10 分弱火で煮出します。
- ▶ 火を止めて、だしパックを取り出します。

内容量 500g (50g × 10袋) **荷姿** 10入り **賞味期間** 製造後 12 ヶ月

配合表

(製品100g中)

原材料名	配合量
かつお節	91.0 g
たん白加水分解物	6.1 g
かつお節エキス	1.9 g
酵母エキス	1.0 g

栄養成分値

(1袋(50g)当たり)

項目		算出方法
エネルギー	178 kcal	計算による推定値
たんぱく質	40.3 g	
脂質	1.6 g	
炭水化物	0.7 g	
食塩相当量	1.9 g	



メニュー名

だし香るトマトスープ

メニュー特徴

かつおだしの風味を洋風なスープで堪能できます！かつお節とトマトがベストマッチ！

メニュー画像



材料名	使用量
	10 人分
1 しめじ	2パック
2 パプリカ(黄色か赤どちらでも)	1個
3 ブロccoli	1房
4 玉ねぎ	2個
5 にんじん	2本
6 しょうが(すりおろし)	大さじ1
7 トマト缶	1缶
8 「割烹の味 竹」	1袋
9 水	3L
10 砂糖	大さじ2
11 塩	大さじ1
12 黒こしょう	適量
13 粉チーズ	適量

作り方

1	鍋に水を入れて沸騰させ、弱火にする。 だしパックを入れ、5～10分煮出し、だしパックを取り出す。
2	①の鍋に1cm角程度に切った野菜・しょうが・砂糖を入れ、5分煮る。
3	②の鍋に、トマト缶を加え、沸騰したら塩で味を調え器に盛る。
4	お好みで黒こしょう・粉チーズをかけて出来上がりです。
5	
6	

割烹の味 梅 (50g × 10)

商品特徴



- 1, **かつお荒節**をベースに**いわし煮干し**、**さば節**を混合し、**カツオエキス**を配合して仕上げているため、**濃厚な味のだし**が取れます。
- 2, 煮物・惣菜・麺類など幅広くご使用いただけます。
- 3, ティーバッグスタイルで簡便性・経済性に優れており、**アク取りの必要がありません**。

使用用途 だし取りにご使用ください。



- 水 7.5~9ℓ にだしパック 1 袋入れて強火で加熱します。
- 沸騰したら約 5~10 分弱火で煮出します。
- 火を止めて、だしパックを取り出します。

※水の量を変えると好みの濃さのだしができます。

内容量 500g (50g × 10袋) **荷姿** 10入り **賞味期間** 製造後 12 ヶ月

配分表

(製品100g中)

原材料名	配合量
かつお節	45.5 g
いわし煮干し	36.4 g
さば節	9.1 g
たん白加水分解物	6.1 g
かつお節エキス	1.9 g
酵母エキス	1.0 g

栄養成分値

(1袋(50g)当たり)

項目		算出方法
エネルギー	176 kcal	計算による推定値
たんぱく質	38.2 g	
脂質	2.3 g	
炭水化物	0.6 g	
食塩相当量	2.5 g	



メニュー名
おでん

メニュー画像



材料名	使用量
	10 人分
1 だし(「割烹の味 梅」使用)	1.6L
2 お好きな具材	適量
3 しょうゆ	大さじ3
4 酒	小さじ3
5 塩	小さじ1
6 砂糖	小さじ2
7	
8	

「割烹の味 梅」だし取り方法	
1	水9Lを沸騰させ、弱火にする。
2	だしパック1袋を入れ、5～10分煮出す。
3	だしパックを取り出し、出来上がりです。
作り方	
1	お好きな具材・だし・しょうゆ・酒・塩・砂糖を鍋に入れ、沸騰したら弱火にして20分煮る。
2	器に盛り付け、出来上がりです。
3	