



## にんべん(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。

# だしパック中厚削り鰹・宗田鰹

100g × 10 袋



## ＜使用方法＞

### ●ガス釜、電気釜

沸騰したお湯に「だしパック」を入れ、微沸騰で20分程度煮出した後、取り出してください。

### ●蒸気釜

微沸騰状態の時に「だしパック」を入れ、蒸気を抑えて、微沸騰状態を保ちながら30分前後煮出した後、取り出してください。

※だしの濃度はお好みに合わせて調整してください。

### ■一般的なだしの場合

本品1袋(100g) : 用水3～5L

※だしびき後、蒸発分を調整してください。

国内製造の鰹節、  
宗田鰹節を使用。



パック入りですので、  
衛生的な「だし」を簡単に  
ひくことができます。

不織布に入れてありますので  
アクを封じ込め、渋みや苦みの  
「だし」中への溶出を防止します。

## ■原材料名

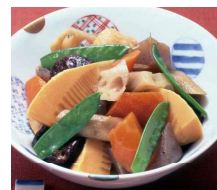
かつおぶし（国内製造）、そうだがつおぶし

## ■栄養成分表示〈100g 当たり〉

エネルギー	363kcal
たんぱく質	74.2g
脂質	4.7g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	1.2g

※この表示値は、目安です。

## ■料理例：お吸い物、茶碗蒸し、だし巻き玉子、煮物など



## 「だしパック中厚削り鰹・宗田鰹 100g × 10 袋」製品情報

商品記号	内容量	賞味期間	荷姿	商品サイズ・重量	ケースサイズ・重量	JANコード
PD958	100g × 10 袋	1 年	5 個	縦 420 × 横 350 × 厚さ 30mm 1,080g	縦 320 × 横 375 × 高さ 205mm 5.80kg	4902381 909582

# にんべん

東京都中央区日本橋室町 2-3-1

TEL 03-3245-1672 FAX 03-3241-0644

# だしパック中厚削り鰹・宗田鰹

500g × 2 袋



## <使用方法>

### ●ガス釜、電気釜

沸騰したお湯に「だしパック」を入れ、微沸騰で20分程度煮出した後、取り出してください。

### ●蒸気釜

微沸騰状態の時に「だしパック」を入れ、蒸気を抑えて、微沸騰状態を保ちながら30分前後煮出した後、取り出してください。

※だしの濃度はお好みに合わせて調整してください。

### ■一般的なだしの場合

本品1袋(500g) : 用水15~25L

※だしびき後、蒸発分を調整してください。

国内製造の鰹節、  
宗田鰹節を使用。



パック入りですので、  
衛生的な「だし」を簡単に  
ひくことができます。

不織布に入れてありますので  
アクを封じ込め、渋みや苦みの  
「だし」中への溶出を防止します。

## ■原材料名

かつおぶし（国内製造）、そうだがつおぶし

## ■栄養成分表示〈100g 当たり〉

エネルギー	363kcal
たんぱく質	74.2g
脂質	4.7g
炭水化物	1.3g
食塩相当量	1.2g

※この表示値は、目安です。

## ■料理例：お吸い物、茶碗蒸し、だし巻き玉子、煮物など



## 「だしパック中厚削り鰹・宗田鰹 500g × 2 袋」製品情報

商品記号	内容量	賞味期間	荷姿	商品サイズ・重量	ケースサイズ・重量	JANコード
PD956	500g × 2 袋	1 年	5 個	縦 420 × 横 350 × 厚さ 30mm 1,080g	縦 320 × 横 375 × 高さ 205mm 5.80kg	4902381 909568

# にんべん

東京都中央区日本橋室町 2-3-1

TEL 03-3245-1672 FAX 03-3241-0644

# 昆布だし



## ★ 商品特徴 ★

- \* 北海道産の昆布を使用しています。
- \* 昆布だしに昆布の微粉末を加えた濃厚なだしに仕上げられています。
- \* 水または湯でうすめるだけで手軽に昆布だしとしてご使用いただけます。

## ■原材料名

還元水あめ（国内製造）、食塩、こんぶ、こんぶ粉末、酵母エキス／アルコール、増粘剤（キサンタンガム）

## ■栄養成分表示〈100ml 当たり〉

エネルギー	114kcal
たんぱく質	1.0g
脂質	0g
炭水化物	27.5g
食塩相当量	12.7g

※この表示値は、目安です。

## ■使用方法

- ・標準使用量（1人前）

水または湯：150ml 本品：大さじ 1/4（3.75ml）

（例）みそ汁、お吸い物のだし（4人前）

水または湯：600ml 本品：大さじ 1（15ml）

- ・おでんやお吸い物には手軽な合わせだし用として、また炊き込みご飯のたれとしてもお使いいただけます。



## 「昆布だし 1L」製品情報

商品記号	内容量	賞味期間	荷姿	商品サイズ・重量	ケースサイズ・重量	JANコード
PO920	1L	1年	6本	縦 83× 横 83× 高さ 268mm 1,215g	縦 180× 横 256× 高さ 282mm 7.61kg	4902381 909209

# にんべん

東京都中央区日本橋室町 2-3-1

TEL 03-3245-1672 FAX 03-3241-0644

# 骨丸ごと味付けおかか



## ★ 商品特徴 ★

- \* 国内製造のかつお節を醤油と砂糖でじっくり煮込んだ、ジューシーなソフトタイプの味付けおかかです。
- \* 鰹の骨が原材料の天然カルシウムを使用しています。
- \* 本品1g中に25mgのカルシウムが含まれています。

## カルシウムについて…

鰹の骨を100%使用した天然カルシウムを使用しています。  
 こちらのカルシウムにはアレルギーは含まれておりません。  
 微粉末状に精製してあるため、味付けおかかの食感を損ねず  
 美味しくお召上がりいただけます。

## ■ 原材料名

味付け鰹節（鰹節、醤油、醸造酢、砂糖）  
 （国内製造）、砂糖、かつお骨粉末、魚介  
 エキス、食塩、酵母エキス、（一部に小麦・  
 大豆を含む）

## ■ 栄養成分表示（100g当たり）

エネルギー	251kcal
たんぱく質	29.3g
脂質	1.7g
炭水化物	29.6g
食塩相当量	9.4g

※カルシウム：2500mg  
 ※この表示値は、目安です。

## ■ 使用方法

- \* 温かいご飯の上にそのままふりかけてお召上がりください。
- \* おにぎり・混ぜご飯・手巻き寿司・おかゆの具としてもご利用いただけます。
- \* 茹でた野菜に混ぜ込むだけで、簡単においしいおかか和えが出来ます。（目安：茹でた野菜 100gに対して、おかか 10g程度）



## 「骨丸ごと味付けおかか 300g」製品情報

商品記号	内容量	賞味期間	荷姿	商品サイズ・重量	ケースサイズ・重量	JANコード
PU745	300g	10ヶ月	10個	縦 300× 横 200× 厚さ 10mm 310g	縦 270× 横 350× 高さ 230mm 3.58kg	4902381 907458

**にんべん**

東京都中央区日本橋室町 2-3-1

TEL 03-3245-1672 FAX 03-3241-0644