

エコープ和風だし

『エコープ和風だし』のこだわり

- 化学調味料・保存料は使用していません。
- 風味原料の鰹節、さば節、煮干うるめ鰯、昆布、椎茸は国産を使用しています。
- 粉末化した醤油と食塩で下味がついています。
- だしパックの中の粉末原料が細かいため短時間でだしが取れます。



- 使いやすい分包タイプ
(7.5g×25袋入り)です。
- 袋はチャック付です。
(開封後は冷蔵庫で保管してください)



◎基本だし（お味噌汁、おでん、お吸い物などに）

- ①500～600mLの水、またはお湯にだしパック1袋を入れます。
- ②火にかけて沸騰したら中火にして1～2分煮出します。
- ③火を止めて、だしパックを取り出します。



◎うどん・そばのだし、煮物など

濃いだしにしたいの場合は、水の量を300～400mLにしてください。

◎おにぎり、浅漬け、炒め物などに！

だしパックを破って、粉末だしとしてもご利用できます。