



香りとコクのある液体濃縮だしです。

エーコープかつおだし

かつお節に昆布のエキスを加えた液体だしです！豊かな香りとコクがあり、透明で水にもすぐ溶けるのでどんな料理にもピッタリです！50倍濃厚なので、少量でも本格的な味を楽しめます。

～『エーコープかつおだし』のポイント！～

◆こんぶだし配合

(かつお節に昆布エキスを加えた液体だしです)

◆アルコール抽出

(かつおの香りが飛びにくく、とても良い風味です)

◆液体だし

(透明で水にもすぐ溶けるのでどんな料理にもピッタリです)

◆50倍濃厚

(これ1本で、おすまし20L分、少量でも本格的な味が楽しめて、とても経済的です)

◆常温保存可能

(アルコールの高い保存効果によって、長い間おいしさが安定するので、開封後も常温で保存が可能)

◆使いやすいキャップ

(片手で開け閉めが可能なキャップ)



『商品情報』

◆内容量：400ml ◆賞味期限：365日

◆原料(成分)：

かつおぶし抽出液(アルコール、かつおぶし、その他)、食塩、たんぱく加水分解物、かつおエキス、砂糖、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)

『便利さの影で失われてきたもの・・・』

右図をご覧頂くと、「顆粒だし」「液体だし」共に、化学調味料+食塩・糖分が主原料になっているという事がよく分かります。一般的に「だし」が必要なときに一番認知されている商品は「粉末・顆粒だし」だと思います。しかし、原材料にある約50～70%は、分かり易く言えば「砂糖」と「塩」です。ほぼ毎日(味噌汁等で)使う「粉末・顆粒だし」から天然だしではありえない数十倍の塩分と糖分を知らない間に取り込まれています。

顆粒だし (一般的なもの)		液体だし (一般的なもの)	
食塩	30%	食塩	13%
糖分	25%	糖分	2%
化学調味料	30%	化学調味料	7%
その他 (風味原料など)	15%	エチルアルコール	5%
		水分	65%
		その他 (風味原料など)	8%