

1. JA女性部との共同開発商品です！

素材から「だし」をとるご家庭が減少し、風味原料や添加物を主原料とした「だし」が主流になりつつある昨今、日本型食生活の継承に取り組むため、JA女性部組織のみなさんと共同開発しました。

2. 原材料は国産素材のみ！だしがかなでるハーモニー♪

化学調味料や添加物は不使用。かつお節をふんだんに使用し、さば節、昆布でバランスを整えた本格派のだしパックです。素材以外の調味料等は使用していません。

3. お手軽・簡単なだしパック

お手軽なパック入りなので、誰でも簡単においしいだしが取れます。だしそのもの（だしパックの中身）もお料理にお使いいただけます。



おいしいだしのとり方

- ① 水500mlに本品を一袋入れてから煮出します。
- ② 沸騰したら約3～5分間弱火で煮出します。
- ③ 火を止めて、袋を取り出します。



【本品一袋あたりのだしの目安】
 基本のだし（お味噌汁・お吸い物など）・・・水500ml
 濃い目のだし（うどん・煮物など）・・・水400ml

だしの味が利いてるね！おいしいレシピ

大根と人参の煮物



【材料】(4人分)
 大根 1/3本
 人参 1/3本
だし 150cc
 酒 大さじ2
 みりん 大さじ2
 醤油 大さじ2

- ① 大根は食べやすい大きさに、人参は食べやすい大きさ、又は千切りに切ります。
- ② 大根とだしを鍋に入れ、火にかけて沸騰したら、人参と調味料を全て入れます。
- ③ ことごとと弱火で10分位煮て、自然に冷まします。

ちまたで人気のだしパックは、原材料名の先頭が「食塩」なんだから！塩分が気になっちゃう！

「旨！だしパック」の原材料は**素材のみ**だから、安全・安心だよ！

