

使ってみんさい！素材がいきる“だし”

本枯れ和風だし

本枯れ節と北海道昆布の「旨味」がお料理を引き立てます。素材のもつ、おいしさにこだわった“だし”です。化学調味料や合成添加物、蛋白加水分解物も使用していない、使いやすい顆粒タイプです。

一番のこだわりは『本枯れ節』

「本枯れ節」は、日本独自の調味料です！

鹿児島県枕崎で水揚げされた、新鮮な本かつおは落葉樹の煙でいぶされ、「カビ付け」という工程を3回以上繰り返し、じっくりと熟成されます。こうすることによって、臭みがなく旨味の濃い風味豊かな、だしがとれるようになります。素材がもつおいしさはじっくりと時間をかけて生まれます。



和風だし原材料

- 食塩 ……海水から作られた「ニガリ」分を含む焼塩。
- てんさい糖 ……北海道産のさとう大根（甜菜）からつくられた砂糖です。
- 本枯れかつお節 ……鹿児島県枕崎産の本枯れ節。
- 酵母エキス ……ビール酵母が原料の旨味成分。
- 鰹エキス ……かつおを炊いたエキス
- 昆布 ……北海道産昆布
- デキストリン ……さつまいも澱粉を酵素分解したものです

良い“だし”は？

- 料理に複雑な味と幅を与えます
- 料理にコク味を与えます
- 素材の味を引き出します



8g×24
税込価格 1,080円 本体価格 (1,000円)



200g
税込価格 886円 本体価格 (820円)

株式会社純正食品マルシマ 広島県尾道市東尾道9番地2 〒722-0051
TEL0848-20-2506 FAX0848-20-2363

マルシマ

検索