

《 新発売！ 》

本格 海のだし

使用しているのは…、

国産天然素材だけ！！

日本の文化であるだしを、こだわりの素材でつくりました！
風味の良い熟成本枯節と高知県産宗田節、
いわしの煮干、あじの煮干、さばのふし、
昆布をバランスよくブレンド。
食塩・化学調味料は無添加です。
こだわりの味わいはみそ汁、麺類、煮物など
様々な料理でお試ください。

＝だしの取り方＝

約400ccの水に袋のまま入れ、3分間ほど沸騰させて下さい。
袋を取り出して下さい。

10g×10袋入

【賞味期限 1年】

上代 740円＋税

ティーパックタイプで手軽に
本格天然出汁が取れます。

