



簡単便利でしかも本格的

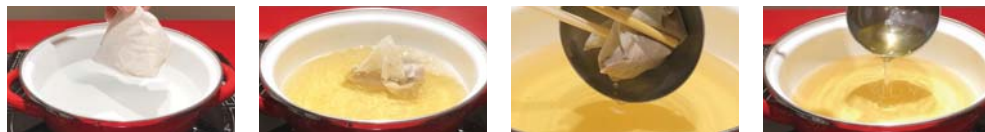
材料を細かく粉碎しておだしパックに詰め込みました。水から入れ四〜五分煮出すだけで本格的な関西おだしがとれます。関西おだしは、素材を厳選し、かつお、うるめと昆布を合わせた、大阪船場の味。関西おだしは、だし蔵の基本おだしです。

化学調味料
保存料
無添加

化学調味料・保存料 無添加 関西おだし
関西だしの美味しさを、お手軽に、ご家庭で煮出せます。

<p>【贈答箱入】 220g(10g×22袋)入</p> <p>KU3035 1,500円 (税込1,620円) アレルギー-27品目/ 小麦・大豆</p>	<p>300g(10g×30袋)入</p> <p>KU3020 1,800円 (税込1,944円) アレルギー-27品目/ 小麦・大豆</p>	<p>50g(10g×5袋)入</p> <p>KU3010 360円 (税込388円) アレルギー-27品目/ 小麦・大豆</p>
--	---	---

〈基本おだしの煮出し方〉



- ① 鍋に水を400ml入れ、パックを鍋に投入します。
- ② 水から煮出し、沸騰させ4分ほど煮出してください。
- ③ だしパックを取り出します。
- ④ 煮物や炊きものなど様々なお料理にお使いいただけます。

基本おだし 関西おだし1袋に水400ml(約カップ2杯) 野菜の煮物、茶碗蒸し、そば、うどん等に

濃いおだし 関西おだし2袋に水500ml(約カップ2杯半) 魚・肉類の煮物、そば・うどんのめんつゆ等に



ほっとする。
はあー、しあわせ

カラダのために、ココロのために。
家族のために、あの人のために。
美味しいおだしにできること、
もっと、もっと、いっぱいあるはず...
おだしをもっと楽しもう。

だし蔵