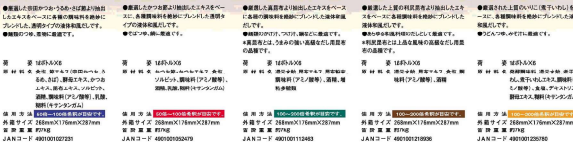


一	お湯または水でのばすだけで、味・コク・風味がかなたしがつくれます。	二	当社独自のアロマ抽出製法により、香り・風味が持続します。
三	高濃縮の液体だしなので経済的です。	四	香りが豊かなので、麺類のだしに最適です。
五	残液が残らないので、味噌粉が気になるメニューにもお使い頂けます。		

[illegible]

● 鑑の素々「だし、自慢」のご用命は…

Ajinomoto. 厨房代行 とは、お得意さまであるプロの料理人の方々に教えて頂いた“本物の味”“伝説の持”
“こだわりの心”を大切にした味わいづくりのシンボルです

Ajinomoto. 厨房代行
プロの味・技・心におまかせください