鹿児島県産一本釣り鰹の本枯れ節と荒節、
道北産天然利尻昆布や国内産原木栽培椎茸など
こだわりの国内産原料を使用。

極味 万能和風だし





使用方法

約600～700mlの水を入れた鍋にだしパック1包入れます。

火をつけ沸騰したら弱火にして約4～5分煮出します。

だしパックを取り出します。

使用の目安

おでん・玉子スープや野菜スープは水約600mlにだしパック1包。

炊き込みご飯は米1合にだしパック1包。

白菜・きゅうり・大根等にだしパックの中味をふりかけて浅漬けに。

