

## レシピ提案書

# 濃縮昆布だしPTのご提案

## 昆布つゆ(つけ)

### コンセプト・特徴

『めんつゆ』と併せて、使用することで、簡単に風味豊かなだし感をバランス良く再現することが出来ます。

又、かつおだしパックを使用した本格的な鰹節風味に併せることで、風味豊かなパンチのあるダシ感と旨みが付与された美味しいダシに仕上がります。

※ 4人前に対し小さじ2杯を目安にご使用ください。



## 煮物調味液

### コンセプト・特徴

和風味のベースとなるかつおだしに、『濃縮昆布だしPT』を加えることで旨みの付与に加え、魚の生臭さが軽減されます。和、洋、中の味付けを問わず、魚料理に対してご試用して頂くことで魚の生臭みの軽減が図れます。

※ 大さじ1杯を目安にご使用ください。



※100倍を目安にご使用ください

原材料:還元水飴、食塩、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、酒精

※北海道産昆布より抽出したエキスをベースにご使用しやすいように各種調味料をブレンドした液体和風だしです。

販売者: 株式会社丸藤

静岡県熱海市網代458-3 TEL0557-68-4147 FAX0557-68-0566