

## レシピ提案書

# めんつゆ 8倍濃縮PTのご提案

## そばつゆ(かけ)

### コンセプト・特徴

『丸藤めんつゆ』を使用することで、簡単に濃厚な鰹節、煮干、昆布のだし感を再現することができます。

又、丸藤だしパックと併せてご使用頂くことで風味豊かなめんつゆに仕上がります。

天ぷらやわかめといった具材との相性もばっちり、とてもバランスのとれたかけつゆに仕上がりました。

※ 8倍希釈を目安にご使用ください。



## そばつゆ(つけ)

### コンセプト・特徴

『丸藤めんつゆ』を使用することで、簡単に風味豊かなだし感を再現することが出来ます。

とりたての鰹節の風味と鰹節特有の焙乾臭が感じられます。

パンチのあるダシ感と旨みが付与され美味しく仕上がります。

※ 5~6倍希釈を目安にご使用ください。



原材料:醤油(本醸造)、砂糖、醗酵調味料、風味原料(鰹節エキス、煮干エキス、昆布エキス、清酒、蛋白加水分解物、デキストリン、鰹エキス、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル) ※原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉を含む

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