

旨みも香りも、ちゃんとしっかり!

# だし上手になるって、 かんたん♪

この地域の主婦を悩ませるのは、  
濃いめの味噌にも負けない出汁をとること。  
でもこのパックを使えば、かんたんに解決!  
東海地方で名高い乾物店が  
素材・製法を極めた自信作です。

## 美味しさの理由

### 5種の国産原料の旨味ぜいたく

国産のむろあじ・かつお・いわし・こんぶ・しいたけの、高品質な部分をふんだんに使用。だから旨みの相乗効果も抜群!

### 焙煎により、濃さと香り高さを実現!

素材を粉碎後、焙煎するひと手間を加えています。それにより、化学調味料や粉末調味料を使わなくても、濃いめの豆味噌にだって負けない風味が出るのです。

### 煮出し方のコツ

① 沸騰したお湯に入れる  
沸騰させてから入れると、パックが浮かずに沈むから、効率的に出汁が出る

② 3分～5分ほど煮出す  
一般的な無化学調味料のだしパックよりも短時間でOK

③ 火を止め、取り出す  
味噌汁に使う場合は、パックを菜箸などでぎゅっと押しより濃厚に。  
※雑味も出るので、すまし汁などに使う時は押さない。



節辰商店(愛知)

自然派Style  
生協だしパック (10g×10)×2

むろあじ・かつお・いわし・こんぶ・しいたけを細かくカットしてパック詰めしました。無漂白パック使用。(賞)180日間。