

だし司浜喜の だしパック

完全無添加・本格お出汁

(1パック10g×7袋入り)
(1パック10g×20袋入り)

だし司浜喜のだしパックは
三つの旨味と香りのハーモニーであらゆるお料理を
さらに美味しくします。

新発売



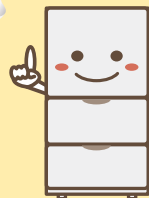
だし司浜喜が高品質の天然だし素材のみを使用してつくっただしパックです! 完全無添加の本格おだしが簡単に取れます。パックの素材も無漂白の自然派パックを採用。大変おいしく、簡単で、しかも健康的なおだしです。

使い方

とっても簡単に使えます! 300~500mlの水をお鍋に入れ、だしパックを1袋入れてください。10分位中火で煮出して出来上がりです。(水の量はお料理やお好みに合わせて調節してください。)

水だしの場合

前日に300~500mlの水に対してだしパック1袋を入れて冷蔵庫に入れておけば料理をするまでにおだしがとれます。おだしは冷蔵庫で保管して2、3日で使い切ってください。



こだわりの原料

かつお節

枯れ節を使用しています。(鹿児島県枕崎産)熟した上品な旨味とふくよかな香りが食欲をそそります。



さば節

さば節も枯れ節を使用しました。(鹿児島県枕崎産)枯れ鯖は落ち着いた深い旨味と、どこか懐かしさを感じさせてくれる癒しの香りがします



昆布

京都の料亭がこぞって使う利尻昆布を使用しています。(北海道産)澄んだ旨味と豊かな香りが特長です。



だし司浜喜から皆様にお伝えしたいこと

化学調味料や保存料を使っていない天然だしは、健康食材として今大注目を浴びています。減塩や高血圧の予防に効果的なことはもちろん、かつお節やさば節は日本が世界に誇る「発酵食品」であり、「発酵食品」の健康効果は、メディアで盛んに特集されている通りです。

また十分に発酵、熟成させたかつお節やさば節は、体に良いだけでなく、味わいがぐっと増すので大変に美味しいおだしになります。だし司浜喜の【だしパック】はかつおの枯れ節、さばの枯れ節、京都の料亭がこぞって使う利尻昆布などの高品質の原料のみを使用しましたので、美味しさと健康のどちらも両立したい皆様に自信を持ってご紹介できるだしパックになりました。是非一度お試しくださいませ。



お電話での
お問い合わせは



029-225-7454

お気軽にご連絡くださいませ

だし司 浜喜(水戸市公設地方卸売市場内)

〒310-0004 茨城県水戸市青柳町4566

営業/月~土(水曜不定休) 店舗営業/午前4:30~午前10:30 お電話/午前4:30~午後2:00