

だしの
華やかな香りと
豊かな旨み

だし原料
国産
100%

割烹
香りの
白だし



1レットボトル

画像はイメージです。

Point.1

しょうゆへのこだわり

だしの風味を際立たせる、厳選されたうすくちしょうゆを使用。

Point.2

だし原料「国産100%」

かつお節、真昆布をベースに、高級割烹でも使われる上品なコクと香りの「まぐろ節」を贅沢に使用。

Point.3

時間が経っても風味長持ち

希釈後に加熱保温して時間が経っても、だしの風味続く。素材の味を活かしたい料理におすすめ。

こんな厨房のお悩み
「割烹香り白だし」が解決します!



すぐに提供できるように
1~2時間保温していると、
だしの風味が抜け
劣化臭がして美味しくない



「だしパック」でだしを
取ることをこだわりとしてきたが、
食数のプレで廃棄することも...



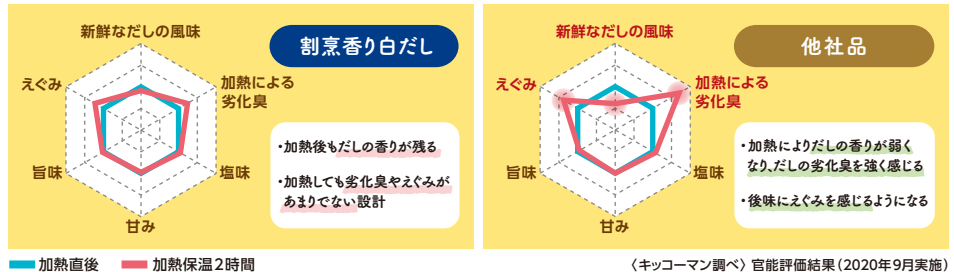
お役立ちポイント!

「割烹香り白だし」で
品質アップ!

加熱耐性があり、風味が劣化しにくい!

長時間加熱・保温(80℃)しても味の変化が少なく、
作り置きしてもだしの風味が持続。
追いだしの必要もないので余計なコストがかからず経済的。

加熱処理後の官能評価



作り置き対応で
簡単オペレーション!

長時間加熱しても旨み・香り長持ち
本格割烹のお役立ちメニュー!

高希釈でより使いやすく
コストダウンに!



削りたての
華やかなだし香り、
旨み際立つ
豊かな風味

だし原料
国産
100%

料理人
本つゆ

画像はイメージです。



1.8
L
ハンディペット

Point.1

しょうゆへのこだわり

加熱時の色の変化が少なく、だしの風味を持続させる特製しょうゆ使用。

Point.2

だし原料「国産100%」

宗田節、かつお節、いわし節をふんだんに使い、節本来の香り、旨みを最大限に引き出す独自製法でだしを抽出。

Point.3

バランスのよい味わい

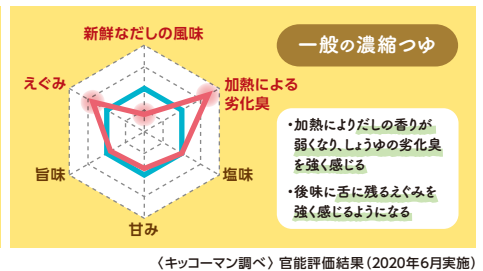
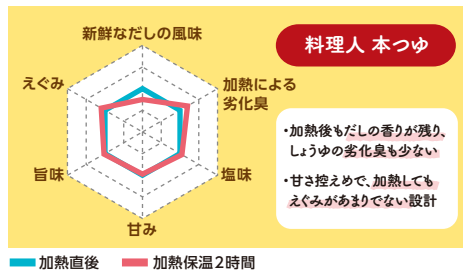
しょうゆ、だし、甘さのバランスがよい味わいで素材の味を引き立てる。一味加えてアレンジ自在。

お役立ちポイント!
「料理人本つゆ」で
品質アップ!

加熱耐性があり、風味が劣化しにくい!

長時間加熱・保温(80℃)しても味の変化が少なく、作り置きしてもだしの風味が持続。追いだしの必要もないので余計なコストがかからず経済的。

加熱処理後の官能評価



作り置きでも味・香り続く、幅広いメニューに!



【割烹本つゆ】

ややうすめの色合いで上品な仕上がり。



素材の色を活かしたいメニューにぴったりのややうすめ色タイプ。かつお節と、うるめ節のだしが味をまとめます。



【風味と色合いの特長】



商品一覧

| 商品名 | 容量・容器・荷姿 | 商品コード | 容器サイズ 直径×高さmm | ケースサイズ 奥行き×横×高さmm | JANコード | 賞味期間 |
|---------|----------------|-------|------------------|----------------------|---------------|------|
| 料理人本つゆ | 1.8L ハンディペット-6 | A4839 | 107×310 | 224×331×323 | 4901515338663 | 12ヶ月 |
| 割烹本つゆ | 1.8L ハンディペット-6 | 34482 | 107×310 | 227×337×333 | 4901515344824 | 12ヶ月 |
| 割烹香り白だし | 1L ペットボトル-6 | A5300 | 84×266 | 175×260×278 | 4901515007354 | 12ヶ月 |

※上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。

2021年1月 1010020896

<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/index.html>

お役立ち情報はこちら [キッコーマン 業務用 検索](#)

