

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

1Lペットボトル
10LBIB NEW



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!



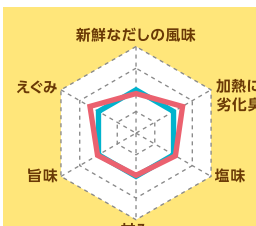
すぐに提供できるように
1~2時間保温していると、
だしの風味が抜け
劣化臭がして美味しくない



「だしバック」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...

加熱処理後の官能評価

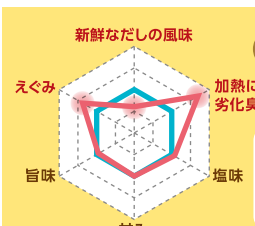
新鮮なだしの風味



割烹香り白だし

- 加熱後もだしの香りが残る
- 加熱しても劣化臭やえぐみがあまりでない設計

新鮮なだしの風味



他社品

- 加熱によりだしの香りが弱くなり、だしの劣化臭を強く感じる
- 後味にえぐみを感じるようになる

(キッコーマン調べ) 官能評価結果(2020年9月実施)

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!



関西風かけうどん

希釈 1:9~11



茶碗蒸し

卵2個分: 本品30mlと水300ml



煮びたし

希釈 1:9



だししゃぶ

希釈 1:9



だし巻き卵

卵4個分: 本品10mlと水50ml



だし香る和風カルパッチョ

ストレート使用(本品: サラダ油=2:1)

削りたての
華やかなだし
の香り、
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。



1.8L
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

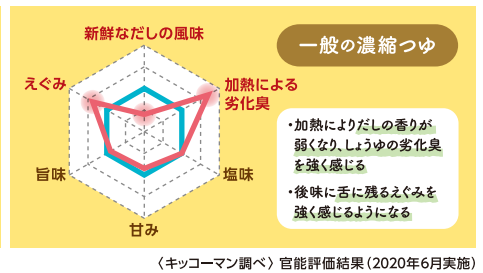
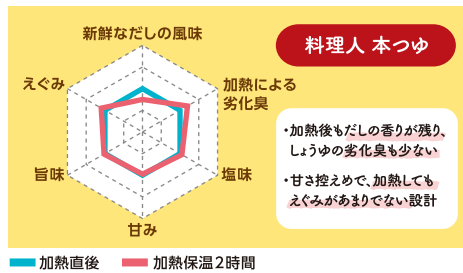
しょうゆ、だし、甘さのバランスがよい味わいで素材の味を引き立てる。一味加えてアレンジ自在。

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。追加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×横×高さmm	JANコード
料理人本つゆ	1.8L ハンディペット-6	A4839	107×310	224×331×323	4901515338663
割烹本つゆ	1.8L ハンディペット-6	34482	107×310	227×337×333	4901515344824
割烹香り白だし	1L ペットボトル-6	A5300	84×266	175×260×278	4901515007354
割烹香り白だし 10LBIB	10LBIB	A8156	—	251×253×249	4901515011313

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

2023年1月 1010007941

<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](#)

