

濃厚 いりこだし

濃厚なコクと旨み、
そして上品な香り。
ラーメンやうどんに
だしで差がつく
いりこだしの決定版！

力価が高く、 加熱性に優れる液体いりこだし

純粋ないりこを高濃度のアルコールで抽出したエキスをベースに各種調味料をほどよくブレンドして、旨み、香り、コクをまろやかにまとめた高濃度の濃縮だしです。

いりこの風味が強く、濃厚なコクと旨みを持っています。

高濃度アルコールで、豊富な香気成分を しっかり抽出！ キッコーマン独自のRich Flavor製法

通常の熱水抽出(素だし)と比較して、香気成分を豊富に抽出でき、特に高沸点香気成分の構成比が高い独自抽出法で、いりこの深い旨みと香りを余すところなく液体化。

だから！

特徴① 力価が高く、
少量でも旨みと香りが強い！

特徴② 加熱しても香りが失われにくく
経時耐性と加熱耐性に優れる！



たっぷり使える
大容量タイプも



希釈するだけ・手間いらず

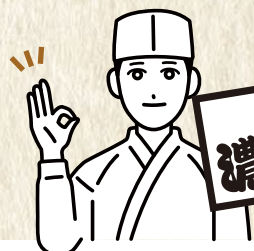
キッコーマンの

濃縮だしシリーズ



こんなお悩みありませんか？

- ✓ 作ったあとに風味が飛んでしまう・・
- ✓ 煮出しの手間や時間かかるので、手軽に作りたい・・



キッコーマンの
濃縮だしシリーズ

希釈するだけ！
圧倒的時短！



加熱しても
風味が飛びにくい



時間と人手がかかる煮だし工程・・・
作業時間が短い「濃縮だしシリーズ」なら

人手不足を解消して
調理ブレも防ぎます！



濃縮だしで、人気メニューを手間なく！

かつお粉入り力価の強い混濁タイプ

大容量タイプもご用意！

おすすめメニューの使用割合

寄せ鍋	▶ 希釈倍率 約 30倍
肉じゃが	▶ 希釈倍率 約 15倍

料理の色を活かす透明タイプ

大容量タイプもご用意！

おすすめメニューの使用割合

温うどん	▶ 希釈倍率 約 200~300倍
だし巻き	▶ 希釈倍率 約 5倍

国産昆布使用の濃縮だし

大容量タイプもご用意！

おすすめメニューの使用割合

炊き込みご飯	▶ 希釈倍率 約 35倍
豚汁	▶ 希釈倍率 約 80倍

いりこ粉末入りの高力価タイプ

大容量タイプもご用意！

おすすめメニューの使用割合

温うどん	▶ 希釈倍率 約 200~300倍
ラーメン	▶ 希釈倍率 約 15倍

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 幅×奥行×高さ mm	JANコード
濃厚かつおだし混濁	1.2kgペットボトル-6	33414	81×270	247×167×280	4901515334146
濃厚かつおだし透明	1.2kgペットボトル-6	34336	81×270	247×167×280	4901515334153
濃厚こんぶだし	1.2kgペットボトル-6	33452	81×270	247×167×280	4901515334528
濃厚いりこだし混濁	1.15kgペットボトル-6	AJ430	81×270	247×167×280	4901515015298

※パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

2025年9月 0404001A003



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

お役立ち情報はこちら キッコーマン 業務用 検索