



だしの華やかな香りと  
豊かな旨みのあわせだし

濃厚  
あわせだし

だし原料  
国産  
100%



10kgBIB

複数のだし原料の組み合わせによる相乗効果で  
上品でしっかりとしただし感を  
付与できます!

Point.1

こだわりの100%国産だし原料7種を使用

かつお節と昆布のだしをベースに、うるめ節、まぐろ節、煮干、焼あご煮干のだしを加え  
華やかな香りと豊かな旨みのあわせだしに仕上げました。



枕崎産かつお荒節  
しっかりとした  
燻しの香りと味



うるめ節  
コクとまろやかさが  
あるだし



まぐろ節  
味が淡白で色も薄く  
上品なだし



焼あご煮干  
焼くことで魚臭さが  
低減され濃い旨み



煮干  
魚の風味とコクのある  
力強いだし



真昆布  
甘味と  
しっかりとした旨み



日高昆布  
磯の風味が強く  
さっぱりとしただし

Point.2

自社割砕

だしを抽出する直前に割砕するので、  
節本来の香りを損なうことなく、  
豊かな風味のだしがとれます。

Point.3

一番だし

だしの香りが強い一番だしを使用し、  
芳醇で華やかな香り、旨みを抽出。  
伸びのある味わいに仕上がります。

Point.4

仕上げのブレンド

だしを活かす糖類や  
小麦発酵調味液をブレンドし  
だしの風味をより引き立たせました。

# 様々なメニューに使えて 時間が経っても風味が持続!

だしに関するお悩みを  
「濃厚あわせだし」が解決!

だしの抽出作業に手間がかかる上に、節原料のコストが高い  
力価が弱いため味が出しづらく、経時や加熱でだしの風味が残らない

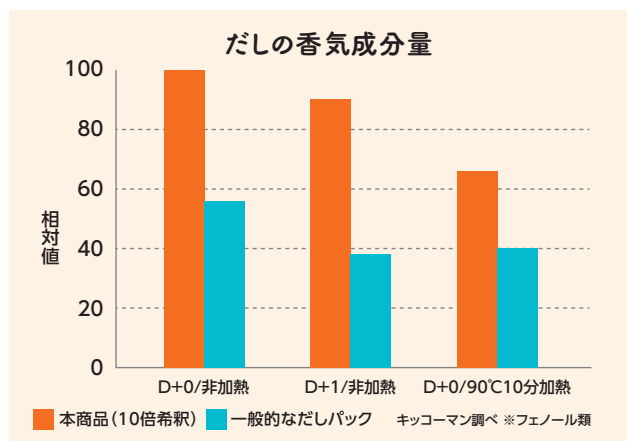
お役立ちポイント!

「濃厚あわせだし」で  
品質アップ!

経時や加熱でも風味が残るからメニュー価値アップ!

時間が経ってもだしの風味と旨みが持続します。

また加熱調理してもだしの風味が残るので、だしが活きたメニューに仕上がります。



一般的なだしよりも香りが多い!

時間が経っても香りが多い!

熱を加えても香りが多い!

## 惣菜のお役立ちメニュー!

時間が経っても香り・旨み長持ち! だし抽出不要のあわせだしでオペレーション軽減



一番だしの切干大根



だしが効いたほっこり  
肉じゃが



あわせだしのコクうま  
ひじき煮



7種だしの  
だし巻き玉子



こだわりの  
炊き込みご飯



だし香る肉うどん

※10倍希釈で一般的な抽出だしと同等

## キッコーマンの売場づくりサポート

キッコーマンが品質提案をし、売場づくりをサポート。販促物は売場づくりに特化した販促資材メーカーと協業し、ご提案致します。  
お気軽に担当営業までご相談ください。

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行き×横×高さmm	JANコード
濃厚あわせだし 10kgBIB	10kgBIB	A8982	251×253×249	4901515011894

2023年7月 1010000949

<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](#)

