

お 得 意 様 各 位

株式会社 奥井海生堂

〒914-0063 福井県敦賀市神楽1丁目4番地10号

TEL : 0770 - 22 - 0493 FAX : 0770 - 22 - 6780

「海生堂のだしパック 昆布とかつお」のご案内



商品名: 海生堂のだしパック 昆布とかつおの合せだし

原材料: かつお・枯れぶし(国産) 天然羅臼昆布(北海道羅臼産)

賞味期限: 180 日



JAN: 498330650978

「海生堂のだしパック」箱入り

8g × 15 ケ 1,290円(税込)

1,228円(本体価格)

JAN: 4983306501050

「海生堂のだしパック」袋入り

8g × 8 ケ 690円(税込)

657円(本体価格)



<開発の背景>

日本食の根底にある「だし文化」。変遷を続ける日本人の食文化のなかで、確かに「そこにある」といえるのが、だし うま味、です。

価格帯、素材など、幅広い選択肢がある現代社会だからこそ、あえて何も加えない銜わない、ただ本物の素材のうま味のみを味わいたいというニーズは、確実にあります。その声に応えて生まれたのが、本商品「海生堂のだしパック」です。

・開発はすべて女性スタッフ

奥井光子専務を中心として、20代～50代の女性スタッフが、企画・立案、試食、パッケージ案等すべてを担当しました。素材へのこだわりは勿論、味、汎用性から外観にいたるまで、女性の視線で作上げた商品です。

家事に追われる主婦をちょっと手助け！

毎日の食卓はもちろん、介護食、老人食、離乳食としても 安心して使えるものを。

・味へのこだわり

半年にわたる開発期間の中で、かつお節の作り手を含め、何度も試作・試食を繰り返しました。

昆布とかつおの配合率、又、テトラパックという形態は、試行錯誤の中で「おいしさ」にこだわって出来上がったものです。

<商品特徴>

原材料は昆布とかつお節だけ、添加物や調味料等は一切使用しておりません。そのため、昆布とかつおの純粋なうま味を味わっていただけます。

・昆布へのこだわり

昆布は知床産の天然羅臼昆布。世界自然遺産にも指定されている知床の美しい海で育った昆布です。

昆布のなかでもコクのあるだしがひけるとされる、**天然羅臼昆布**を使用しています。

・かつおへのこだわり

かつお節は伊勢・波切産の「波切節」を使用。

古式「手火山式」を用いて丁寧に燻されたかつお節を、粗粉末状に加工してあります。

かつおのこだわりとは・・・

鰹 一本釣り（鹿児島県）、燻し（うばめ樫を使用）、かび付け（天然菌）、夏枯れ、血合抜

・手軽に本格だし

短時間で本格的なだしがひけるのも魅力。粗粉末の粉の大きさにも苦心しました。

料理に使える時間は限られているが、**きちんとした食生活にこだわりたいという層**にアピール。

・高いコストパフォーマンス

一番だしをひいたあとも、袋ごと具材と煮込んで煮物のだしに、袋をあけて乾煎りしてふりかけなどに、まただしをひく前の粉末のままでも様々なレシピに応用できます。

・環境への配慮

だしをひき終えたら袋のまま家庭菜園の肥料等に。

パックにとうもろこし由来の包材を使用しているため、使用後は土にもどります。

不織布は、微粉末なるべくこぼさないために選び、テトラに仕上げる為には、超音波を利用し、貼り合わせに、のりを使用していません。

基本だし・・・パック 1 袋に対し水 600cc

基本だし、めんつゆ、お吸い物に、二番だしにはにものと一緒に
使った後も出し殻がふりかけに
そのまま袋を破っても
最後には園芸肥料に

商品には、レシピを添付しています。

・環境への配慮

だしをひき終わったら袋のまま家庭菜園の肥料等に。

パックにとうもろこし由来の包材を使用しているため、使用後は土にもどります。

不織布は、微粉末なるべくこぼさないために選び、テトラに仕上げる為には、超音波を利用し、貼り合わせに、のりを使用していません。

●「基本のだし」を作ります



□1. パック 1 袋に 600cc



□2. 水から火にかけ



□3. 5分～10分煮出す

●お吸い物には...



□3.の基本のだしに



濃い口醤油、酒：小さじ 1

塩：小さじ 1/2



おぼろ昆布やとろろ昆布

を浮かべて