

業務用 液体昆布だし

丸ごと根昆布だしFC

「丸ごと根昆布だしFC」は
日高産の根昆布を使用した
懸濁タイプの昆布だしです。
化学調味料無添加で昆布の
旨味が凝縮されています。

既製品

本 品

【特 長】

- ① 溶かすだけで美味しいだしが作れます。
- ② 溶解しやすくあらゆる料理にご使用できます。
- ③ 昆布風味を強調したい商品に最適です。



北海道・日高

炊飯時に入れるだけ！つやつやご飯に！

【添加量の目安】 米3合に対して5g程度

【使用例】 通常のご飯はもちろん、酢飯や炊き込みご飯にも
お使いいただけます。

簡単！水に溶かすだけで、美味しいだし汁に！

【だし汁の添加量の目安】 5%程度

【使用例】 吸い物、だし巻き玉子、茶碗蒸し、鍋つゆ、等
たこ焼きやお好み焼きの生地にもお使いいただけます。

醤油と混ぜるだけ！旨味たっぷり昆布醤油に！

【昆布醤油の添加量の目安】 10%程度

【使用例】 刺身、寿司のほか焼うどん、和風パスタにも
お使いいただけます。

名 称	液体昆布だし
原 材 料	昆布ペースト、食塩、蛋白加水分解物、水飴、酒精、トレハロース、セルロース、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に大豆を含む)
内 容 量	10kg バックインボックス
保存方法	直射日光を避け、冷暗所で保存してください 開封後は冷蔵保管のうえ、お早めにご使用ください
賞味期限	製造日より270日
表 示 例	昆布だし(加工食品等に対し、標準的な添加量で使用了場合)

栄養成分 (100gあたり)

水分	77.8g	たん白質	2.5g
脂質	0.1g	炭水化物	7.1g
灰分	12.5g		
エネルギー	36kcal		
ナトリウム	4882mg	(食塩相当量)	12.40g

丸ごと根昆布だしFCを使った簡単レシピ集



そばつゆ かえし

配合表

濃口醤油	20.00
淡口醤油	20.00
上白糖	20.00
味醂	8.00
食塩	6.00
鰹節エキス	2.00
丸ごと根昆布だしFC	1.50
グルタミン酸ナトリウム	2.00
V&A-FC（複合調味料）	0.50
水	20.00
計	100.00
加熱後	90.00

熟成させた後、好みのだし汁で割ります。
丼つゆや煮物のたれにもお使いいただけます。

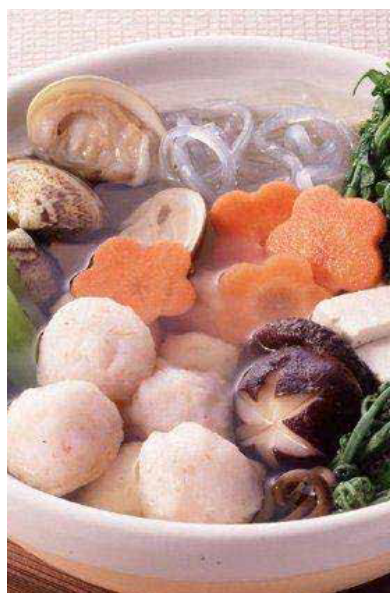


だし巻き玉子

配合表

卵液	65.00
丸ごと根昆布だしFC	5.00
味醂	4.00
醤油	1.00
水	25.00
計	100.00

茶碗蒸し等、卵料理にぜひお使いください。



海鮮スープの素(塩味) 5倍希釈用

配合表

食塩	6.00
丸ごと根昆布だしFC	5.00
グルタミン酸ナトリウム	1.00
アラニン	0.20
イノシン酸二ナトリウム	0.10
コハク酸二ナトリウム	0.03
キサンタンガム	0.10
水	87.58
計	100.00

鍋つゆ、ラーメンのかえし、パスタソース等に。
添加量は5～10%を目安にお使いください。



中華風ドレッシング

配合表

濃口醤油	25.00
異性化糖	15.00
発酵調味料	10.00
丸ごと根昆布だしFC	5.00
レモン果汁	5.00
砂糖	4.00
食塩	1.50
白いりごま	2.00
グルタミン酸ナトリウム	2.50
キサンタンガム	0.20
水	29.80
計	100.00

魚介類を使ったサラダによく合います。



鶏つくね

配合表

鶏挽肉	70.00
玉ねぎ（みじん切り）	10.00
卵白	5.00
発酵調味料	2.00
丸ごと根昆布だしFC	2.00
おろし生姜	1.00
食塩	1.00
加工デンプン	5.00
グルタミン酸ナトリウム	1.00
V&A-FC（複合調味料）	0.50
水	2.50
計	100.00

つみれ、蒲鉾には5%を目安に添加してください。



浅漬けの素

配合表

還元水あめ	20.00
丸ごと根昆布だしFC	10.00
食塩	8.00
醸造酢	7.00
アミノ酸液	1.50
グルタミン酸ナトリウム	0.50
V&A-FC（複合調味料）	0.20
水	52.80
計	100.00

切った野菜を漬けるだけ！

【販売元】



株式会社フードケアリ 宮城県仙台市宮城野区扇町1-8-37

TEL 022-788-4410 / FAX 022-232-2044 / URL <http://www.f-car.net>