

焙煎大豆から生まれた、植物性だし



だいでし

大豆だし

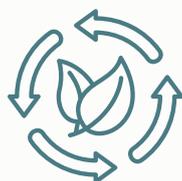
古くから受け継がれてきた大豆の旨味を、現代の食卓へ

植物性100%・国産大豆使用



植物性由来の旨味

動物性原料不使用。
多様な食文化に対応。



国産大豆から生まれる持続可能な選択

植物性原料を活かし、環境負荷の軽減にも配慮しただし素材です。



和洋を問わず展開可能

麺類、スープ、ドレッシングなど幅広いメニューに対応

01

こんな企業様に

- ✓ プラントベース商品を開発したい
- ✓ 動物性不使用の旨味素材を探している
- ✓ 日本由来素材で差別化したい
- ✓ 既存だしとの差別化をしたい

02

OEM製造

- 焙煎度合いの調整可能
- お好きな大豆で製造
- 用途別風味設計
- 業務用原料対応
- 小ロット相談可

