

## 大豆だし商品ラインナップ

## 焙煎大豆だし

旨味を設計できる、最も純粋な素材。



焙煎大豆そのものから旨味を引き出す、最もシンプルな大豆出汁。素材本来の香ばしさと澄んだ旨味を楽しめます。焙煎度と抽出で味わいを調整可能。料理に合わせて設計できる植物性だし素材。



## 大豆だしパック

扱いやすさと本格旨味を両立。



だしソムリエ監修のもと、国産原料のみを使用。国産大豆、北海道産昆布、低温乾燥の原木しいたけを組み合わせ、奥行きのある旨味を引き出しました。焙煎大豆の品質を一定に保つことで、安定した味わいを実現。長期保管が可能で、仕込みの手間も軽減できます。



## 濃縮だしつゆ

すぐに使える、広がる用途。



精進料理の知恵を活かした、植物性100%の完全無添加なだしつゆ。焙煎大豆出汁をベースにした濃縮タイプ。安定した味わいを、簡単なオペレーションで再現。かける・割る・和えるだけで、料理に奥行きを加えます。希釈やブレンドで味の設計が可能です。



- 抽出後も素材を料理に活用可能。捨てるところのない、サステナブルだし
- 焙煎大豆の旨味を通じて、健康とサステナビリティを日常の選択へ。

