



フタバ

旨味



+

風味



# 濃厚なあさりの液体だし作りしました。

旨味や磯の風味が足りない...  
そんな時におすすめです。



あっさり味、こってり味  
お吸い物から洋食まで  
幅広く使えます。

厳選したあさりを贅沢に使用。  
殻ごとじっくりと煮出した風味と  
むき身だけで煮出した旨味を  
合わせました。  
濃厚な旨味で幅広い料理に使える  
調味料です。

# 素材

# 調味

# だしシリーズ

## ◆ だし汁の中には**栄養素**がたっぷり ◆

あさは**ビタミンB12**が貝類の中で最も多く含まれています!  
他、カルシウムや鉄分、亜鉛などのミネラルが含まれていて栄養たっぷり。



フタバコード：8085  
商品名：素材調味だし あさり400ml  
規格：400ml×12袋/ケース  
原材料名：アサリ(中国、国産)、食塩/酒精、  
調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限：製造日より1年  
JANコード：4960002050815

### 【使用方法】

料理に合わせて希釈してご使用下さい。  
料理等の旨みを足したい時などにおすすめです。



1Lサイズもございます

- フタバコード：8089
- 規格：1L×9袋/ケース
- JANコード：4960002050860



## ◆ 希釈倍率……10~20倍



ダシを科学する  
株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地  
TEL.0120-979-072(営業部)  
<http://www.futaba-com.co.jp>

# 野菜ドリマ

1袋(400ml)で  
約 **24**  
人分

1Lタイプでは  
約 **60**人分とれます



<材料\_ 3人前>

素材調味だしあさり・50ml	ズッキーニ・・・90g
牛乳・・・500ml	かぼちゃ・・・90g
小麦粉・・・30g	ミニトマト・・・6個
バター・・・30g	温泉卵・・・3個
ピザ用チーズ・・・適量	サフランライス・・・3杯分
パルメザンチーズ・・・適量	

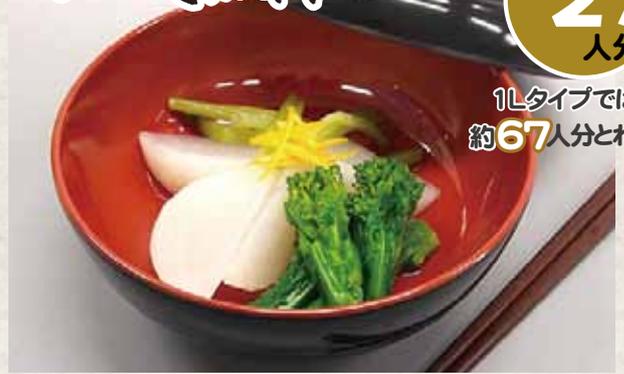
<作り方>

- ①フライパンにバターを溶かし、小麦粉を加えて焦がさないように練る。牛乳を少しずつ足しながらホワイトソースを作る。
- ②①に**素材調味だしあさり**を加え、全体をしっかりと混ぜ合わせて火を止める。
- ③ズッキーニは輪切りにし、かぼちゃは薄く切る。フライパンにバター(分量外)を熱し、サッと炒める。
- ④耐熱皿にサフランライスを盛り、②のソースをかける。③の野菜とミニトマトを盛り付けて、チーズをかけ、オーブンに入れて焼く。
- ⑤チーズに色がついてきたら一度取り出し、温泉卵をのせる。オーブンに戻し入れ、しっかりと焼き目をつける。

# かぶの煮物

1袋(400ml)で  
約 **27**  
人分

1Lタイプでは  
約 **67**人分とれます



<材料\_ 2人前>

素材調味だしあさり・30ml	かぶ・・・2個
水・・・240ml	菜の花・・・60g
塩・・・適量	ゆず・・・適宜

<作り方>

- ①かぶは茎を少し残して切り、8等分にし、皮を剥いて面取りをする。水にさらし、茎の中の砂を出す。菜の花は半分に切る。
- ②①のかぶは竹串がスーッとささるまで下茹でをする。菜の花はサッと塩茹でをして冷水にとり水気をきる。
- ③鍋に**素材調味だしあさり**と水を入れ、②のかぶを加えて煮立たせる。塩で味を調べて味が染み込むまで煮る。
- ④火を止めて②の菜の花を加え、そのまま冷ます。
- ⑤器に盛り付け、ゆずを添える。

# あさりの吸い物

1袋(400ml)で  
約 **27**  
人分

1Lタイプでは  
約 **67**人分とれます



<材料\_ 2人前>

素材調味だしあさり・・・30ml	あさり・・・適量
水・・・390ml	
酒・・・5ml	
薄口醤油・・・5ml	
塩・・・少々	

<作り方>

- ①鍋に**素材調味だしあさり**と水、あさりを入れ、煮立たせる。
- ②あさりの口が開いたら酒と薄口醤油、塩を加える。
- ③器に盛り付けてお好みで三つ葉や木の芽を散らす。

# スープパスタ

1袋(400ml)で  
約 **20**  
人分

1Lタイプでは  
約 **50**人分とれます



<材料\_ 1人前>

素材調味だしあさり・20ml	パスタ・・・80g
水・・・200ml	にんにく・・・1片
白ワイン・・・15ml	しめじ・・・35g
あさり水煮汁・・・5ml	玉ねぎ・・・30g
薄口醤油・・・5ml	あさり水煮・・・20g
塩・・・適量	オリーブオイル・・・適量
コショウ・・・適量	イタリアンパセリ・・・適宜

<作り方>

- ①にんにくはみじん切りにし、しめじは根元を切って小房に分ける。玉ねぎは薄く切る。あさり水煮は身と汁に分けておく。
- ②フライパンにオリーブオイルとにんにくを熱し香りが立ったら玉ねぎとしめじ、あさりの身を炒める。白ワインを加え、乳化させたら**素材調味だしあさり**、水を加え一煮立ちさせる。
- ③②に茹でたパスタを加え、あさり水煮汁、薄口醤油を加えて全体に味を馴染ませる。
- ④塩、コショウで味を調べ、器に盛り、イタリアンパセリを散らす。