15種の和風だし素材を配合した複雑で懐の深い旨味。

和風ラーメンパック

和風ラーメンパック

原材料	カツオ、宗田、サバ、ムロ、マイワシ、ウルメ、片口、アジ、サンマ、アゴ、鯛、イカ、昆布、エビ、貝柱
規格	(100g×10)×10袋 ／ (500g×2)×10袋【10kg】
特徴	現在ラーメン店で使用されている和風だし素材の、ほとんどをカバーする、15種類の天然魚介素材を使用。マルサヤ独自のブレンド率でこれらを配合し、複雑で懐の深い旨みを実現しました。これひとつで手軽に誰でも和風だしのベースが決まります。

7種の煮干を配合した多層的な煮干の旨味。

七つの煮干パック

七つの煮干パック

原材料	片口、鯛、アゴ、アジ、ウルメ、平子、エソ
規格	(100g×10)×10袋【10kg】
特徴	あえて、節系の素材は入れず、煮干の味わいをとことん追究したのが「七つの煮干パック」です。その名の通り、7種類の煮干(片口、ウルメ、アゴ、平子、アジ、鯛、エソ)をブレンドすることで煮干単品では出せない、深みのある多層的な煮干の旨味を引き出すことが出来ます。

つけ麺用にブレンドされたストレートな魚介だし。

つけ麺用だしパック

つけ麺用だしパック

原材料	サバ、片口、カツオ、宗田
規格	(100g×10)×15袋【15kg】
特徴	ラーメンの新しいジャンルとして確立された「つけ麺」。これに合う和風だしの味わいを求めて、マルサヤ独自の配合にて作り上げたのが「つけ麺用だしパック」です。サバと煮干を中心に複数の素材をブレンドすることで、強く荒々しいだし感が引き出され、つけ麺に最適な和風だしに仕上げることができます。

鰹節問屋 株式会社マルサヤ

〒143-0013　東京都大田区大森南1-9-7

TEL.03-3742-2266 / FAX.03-3742-0383

URL - http://www.katuobusi.com

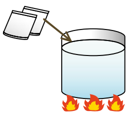
Mail - marusaya@katuobusi.com

参考レシピ（Wスープ用）

水…10リットル

パック（いずれか）…1kg

上記分量は一例です。最終的なスープの形態や濃度によって、最適な投入量は変わってきますので、お好みに合わせて調整して下さい。



①お湯が沸いたところにだしパックを入れます。

②10分程度煮だして、パックを取り出したら和風だしの完成。

③最後に、和風だしと別取りした動物系スープを1：1で合わせれば魚介の旨味が豊かに感じられるスープの完成です（お好みの濃度に応じて合わせる割合は変えて下さい）。

【国内】 東京本社、北海道営業所、東北営業所、北関東営業所、北陸営業所、中部営業所、関西営業所、九州営業所　【海外】 韓国、シンガポール／タイ、マレーシア、香港、台湾、インドネシア