

昆布濃縮だし 500ml 入



味のブラッシュアップと
旨みの底上げをお手軽に！

味作りの邪魔をしない
素材そのものの風味を濃縮！

未開封常温保管可

500ml入り個包装

素材に近い味わい



昆布の旨味とまろやかさを手軽に

お店の味作りを邪魔しないよう、余計な味付けはせず(保存性担保のため食塩を使用)、昆布の旨味とまろやかさをしっかりと凝縮しました。ラーメン、和食・そば・うどんや洋食の隠し味など、スープの味わいに奥行きと広がりを与えてくれます。また、他の濃縮だしシリーズとの相性も抜群、相乗効果で旨味とまろやかさがアップします。

使用例

①ホタテ濃縮だしとの相乗効果を狙ったラーメン塩だれ
水500ml・食塩100g・味醂80cc・料理酒80ccの塩ダレベースに、昆布濃縮液200g+ホタテ濃縮だし200gの割合で合わせて下さい。ホタテと昆布で相乗効果的に旨味とまろやかさがアップした塩ダレになります(ホタテのかわりに、あさり濃縮だし・はまぐり濃縮液でも同様の効果を狙えます)。

②そば・うどんつゆに旨味とまろやかさをプラス
そば・うどんのつゆに対して、0.5~0.7%の昆布濃縮液(例つゆ1リットルに5~7g)を混ぜるだけで、昆布の旨味とまろやかさが追加されます。



原材料名: 昆布エキス、デキストリン、食塩/酒精 原産国名: 中国
賞味期限: 製造後9か月(未開封) 保存方法: 未開封時は高温多湿、直射日光を避け、常温保存。開封後は冷蔵に保管し、お早めにお使いください
500ml×12 Brix: 35.0±2.0%、塩分: 16.0±2.0%



鯉節問屋  マルサヤ

〒143-0013 東京都大田区大森南1-9-7

TEL: 03-3742-2266

ご注文Mail: order@katuobusi.com