

ホタテ濃縮だし 1kg 入

※写真はイメージです

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

1kg入り個包装

素材に近い味わい

ホタテの豊かな味わいを手軽に

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、酒精加工品を使用)、ホタテ特有の豊かな旨味と甘みをしっかりと凝縮しました。ラーメン、和食・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。

使用例 (ラーメンの場合)

ラーメンのたれ(かえし)とホタテ濃縮だしを合わせるだけ。手間なく簡単に味作りが可能です。

①味のブラッシュアップ・旨みの底上げの場合

既存のラーメンだれ 9～9.5：ホタテ濃縮だし 1～0.5の割合で合わせて下さい。深みと奥行きが増し、旨味感がアップします

②ホタテの風味を際立たせる場合

既存のラーメンだれ 6～7.5：ホタテ濃縮だし 4～2.5の割合で合わせて下さい。ホタテ特有の甘みと貝出汁感が前面に感じられる味わいにグレードアップします

原材料名：ほたてエキス、酒精加工品、食塩 賞味期限：製造後12か月(未開封) 保存方法：高温多湿、直射日光を避け、常温保存(開封後は必ず立てて冷蔵保管し、早めにご使用ください)
1kg×12 Brix:35.0±3.5%、塩分:18.5±2.5%

ホタテ濃縮だしを10倍に薄めたつけ汁で作る「味玉」もオススメです。あっさりとしながら、ホタテの甘みも感じられる味玉になります



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