

北海道産 米糴・羅臼昆布使用

## ヤマト福山商店 鰹と糴の旨味だし<sup>こうじ</sup> 11/15(火)新発売

福山醸造株式会社は、ヤマト福山商店ブランドの新商品として、「鰹と糴の旨味だし 8g×15袋入」を2022年11月15日(火)に発売いたします。

### 【こだわり・特徴】

- 当社味噌蔵の「北海道産 米糴」を使用した、だしパック。
- 鰹、あご、北海道羅臼産昆布、うるめいわしの4種類のだしと米糴を、絶妙なバランスで合わせました。
- 後味がよく、コクがありながらもすっきりとした上品な味わいのだしが手軽にお作りいただけます。
- 素材の旨みが引き立つ、食塩不使用の無塩だしです。

鰹、あご、北海道羅臼産昆布など、選び抜いた国産の4種類のだしに、糴を熟知した味噌蔵職人の「北海道産米糴」をブレンドした、だしパック。水に入れて煮出すだけで、まろやかで深みのある味わいのだしが手軽にお作りいただけます。

温かくしても冷やしても、すっきりと後味のよい上品な味わいのだしは、お味噌汁やすまし汁にはもちろんのこと、煮物や漬物、炊き込みご飯、冷やし茶漬けなど、さまざまな料理に大活躍。

食塩などの調味料は使用しておりませんので、塩分を気にされる方にもおすすめです。



### 【商品情報】

ヤマト福山商店 鰹と糴の旨味だし 8g×15袋入

内 容 量：8g×15袋入

希望小売価格：975円(税抜)

発 売 日：2022年11月15日(火)

取扱い予定店：きたキッチン オーロラタウン店(札幌市中央区大通西2丁目)、  
きたキッチン 新さっぽろ店(札幌市厚別区厚別中央2条5丁目7-3)、  
大丸札幌店(札幌市中央区北5条西4丁目7番地 ほっぺタウンB1F)、  
札幌三越店(札幌市中央区南1条西3丁目-8本館地下1F)、  
センカ 新千歳空港店(新千歳空港内 国内線ターミナルビル2F)、  
THE DANSHAKU LOUNGE 七飯町峠下379番3  
(道の駅「なないろ・ななえ」隣)、  
ラビスタ函館ベイ(函館市豊川町12-6)、  
米家きゆうさん サンピアザ店(厚別区厚別中央2条5 サンピアザB1)、  
弊社オンラインショップ、直売所 他

## 《だしのとり方》

### 基本だし

水400mlに本品1袋を入れて強火に  
かけ、沸騰したら中火で5分程煮だし、  
火を止めて袋を取り出します。

#### ●おすすめメニュー

味噌汁・だし巻き玉子・炊き込みご飯・親子丼・鍋もの・おでん

### 濃いだし

水200mlに本品1袋を入れて強火に  
かけ、沸騰したら中火で5分程煮だし、  
火を止めて袋を取り出します。

#### ●おすすめメニュー

お吸い物・煮物・丼もの・麺つゆ・天つゆ・茶碗蒸し

※上記は目安となりますので、お好みに合わせて水の量を調節してください。※袋を取り出す際は火傷に注意してください。

## 《メニュー例》



冷やし茶漬け



かぶとベーコンのスープ



豚しゃぶ鍋



コーンの炊き込みご飯

### 【福山醸造株式会社 会社概要】

明治24年(1891年)創業。令和3年(2021年)に創業130周年を迎えた北海道の老舗メーカー。「北海道の食卓を、もっと豊かに」をキーワードに、北海道内をはじめ全国へ醤油・味噌を主とした調味料を発信しています。

<https://www.tomoechan.jp>

### 【本件に関するお問い合わせ】

福山醸造株式会社 ヘルス&ビューティー事業部 担当:南里(なんり)、堀田  
TEL. 011-711-8181(受付時間:平日8:30~17:00)  
メールアドレス: [inomata@tomoechan.co.jp](mailto:inomata@tomoechan.co.jp)