

 FAXをご利用の際は、一度この面をコピーしてからお使い下さい。



サンプル申込書

※サンプルの数には限りがございます。ご希望のサンプルがお届け出来ない場合もございますのでご了承下さい。

商品名	①
	②
	③
貴店名（貴社名）（必須） （フリガナ）	ご担当者様名（必須） （フリガナ）
ご住所（必須） □□□-□□□□ 都道府県	
電話番号（必須）	FAX番号
お取引商社様名（必須） フタバ担当営業	

 **FAXでお申込み**
FAX番号 0120-979-747
FAXをご利用の際は、一度この面を
コピーしてからお使い下さい。（通信料無料）

 **メールでお申込み**
上記表の必須事項とご希望の商品名を明記の上
下記アドレスまでお申し込み下さい。
www-admin@futaba-com.co.jp

お電話、郵送でもお受け致しております。

ご記入いただいたお客様の個人情報は、商品のお届け、ご連絡、弊社商品のご案内（カタログ・DMのサービス）のみの利用とし、
厳正に管理致します。お客様の同意なしに第三者に開示・提供することはありません。



株式会社フタバ 本社工場
JMAQA-148/ JMAQA-1 C385
株式会社フタバ 中央研究所
JMAQA-F-53/ JMAQA-F C387
N&T株式会社 下田本社工場
JMAQA-F289/ JMAQA-F C389



ISO22000:2018 FSSC22000 認証取得
審査登録範囲はホームページをご確認ください
<https://www.futaba-com.co.jp/csr/safety>



弊社では、カタログに掲載していない商品も、多数取り揃えております。
お探しの出汁・調味料等ありましたら、弊社/営業担当までお問い合わせください。

TEL.0120-979-072（通話料無料）

■受注センター
（ご注文・荷物のお問い合わせは）

TEL.0120-979-471
（通話料無料）
FAX.0120-979-747
（通信料無料）



株式会社 **フタバ**

〒959-1136 新潟県三条市川通中町477番地
<https://www.futaba-com.co.jp>

20240401



業務用カタログ

25 版

日本のおいしさを世界へ



株式会社 **フタバ**

素材調味だし Series

素材の旨味を独自製法で引き出しました。
ダシとして、隠し味として
様々なお料理にお使いください。

No.8085 素材調味だし あさり400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002050815

No.8089 素材調味だし あさり

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002050860



レシピはこちら

あさりの旨味と香りの濃縮だしです。濃厚な旨味で幅広い料理に使えます。

希釈倍率:10~20倍

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: 1年

No.8074 素材調味だし しじみ400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002050624

No.8065 素材調味だし しじみ

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002050495



レシピはこちら

国産しじみ使用。旨味とコクを引き出した濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: シジミ(国産)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)

賞味期限: 1年

No.8072 素材調味だし 帆立400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002050600

No.8050 素材調味だし 帆立

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002050259



レシピはこちら

国産帆立使用。帆立だしとペースト、干し貝柱の風味を合わせた、素材の旨味が丸ごと入った濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: ホタテ(国産)、貝エキス(ホタテエキス、還元水飴、食塩、その他)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)

賞味期限: 1年

No.8083 素材調味だし 鯛400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002050792

No.8087 素材調味だし 鯛

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002050846



レシピはこちら

国産真鯛使用。上品な旨味が特徴の濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: 鯛(国産)、食塩/酒精、調味料(核酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限: 1年

No.8280 素材調味だし えび400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002052741

No.8279 素材調味だし えび

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002052734



レシピはこちら

甘エビを濃縮し、干しエビで香りづけしたエビ丸ごと旨味を使用した濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: エビ(甘エビ(グリーンランド、国産)、干しエビ(国内製造))、エビエキス、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえびを含む)

賞味期限: 1年

No.8073 素材調味だし 蟹400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002050617

No.8052 素材調味だし 蟹

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002050273



レシピはこちら

国産紅ズワイガニ使用。紅ズワイガニに花咲ガニを加え、旨味を濃厚に仕上げた濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: カニ(国産)、カニエキス、カニだし調味液(カニだし(花咲ガニ)、デキストリン、食塩、カニミソエキス、還元水飴)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にかに・大豆を含む)

賞味期限: 1年

No.8107 素材調味だし はまぐり400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051133

No.8106 素材調味だし はまぐり

規 格：1L×9袋/ケース JANコード：4960002051126



レシピはこちら

厳選されたはまぐりを贅沢に使用し、やさしい甘みとまろやかな旨味の調和のとれた濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: ハマグリ(ベトナム、国産)、食塩、酵母エキス/酒精、調味料(有機酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限: 1年

No.8179 素材調味だし 鶏400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051515

No.8178 素材調味だし 野菜400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051508



レシピはこちら

鶏肉の旨味と鶏がらのコクをバランスよく配合した濃縮だしです。

希釈倍率:20~30倍

原材料名: チキンエキスパウダー(デキストリン、チキンエキス、食塩、酵母エキスパウダー)(国内製造)、たん白加水分解物、チキンパウダー、食塩、酵母エキス/酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆・鶏肉を含む)

賞味期限: 6カ月

No.8178 素材調味だし 野菜400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051508

No.8178 素材調味だし 野菜400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051508



レシピはこちら

ヴィーガン認証商品

玉ねぎ、人参、キャベツ、セロリの旨味が入った濃縮だしです。

希釈倍率:20~30倍

原材料名: 食塩(国内製造)、玉ねぎエキス(国内製造)、酵母エキス、人参エキス(国内製造)、キャベツエキス(国内製造)、セロリエキス(国内製造)、たん白加水分解物/酒精、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限: 6カ月

No.8167 素材調味だし くらむ400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051416

No.8229 素材調味だし 牡蠣400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051935



レシピはこちら

あさり、帆立、はまぐりの旨味をバランスよく配合した濃縮だしです。

希釈倍率:10~20倍

原材料名: アサリ(中国、国産)、ホタテ、ハマグリ、食塩、貝エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)

賞味期限: 1年

No.8229 素材調味だし 牡蠣400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051935

No.8229 素材調味だし 牡蠣400ml

規 格：400ml×12袋/ケース JANコード：4960002051935



レシピはこちら

広島産牡蠣使用。大粒の身の旨味を丁寧に抽出した濃縮だしです。

希釈倍率:7~10倍

原材料名: 牡蠣(広島県産)、食塩、酵母エキス/酒精、調味料(有機酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

賞味期限: 1年



「ヴィーガン」とは?



ヴィーガン
レシピはこちら

「ヴィーガン」とは「ベジタリアン」である肉や魚を食べない事に加えて、卵や乳製品を含む動物性食品をいっさい口にしない「完全菜食主義者」のことです。食のトレンドをみると宗教上の理由や健康的な食生活への関心等からベジタリアンやヴィーガンを選ぶ消費者が増加しています。フタバではそのような様々なライフスタイルを持つ方が「安心して日本での食事を楽しんでいただきたい」という思いから野菜だしのヴィーガン認証を取得いたしました。



No.1113 匠 枯本節(花)

鯉枯節使用。
上品で澄んだ出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのかれぶし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020818

No.1111 匠 鯉本節(花)

鯉荒節使用。
上質な味と香りの出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020313

No.1031 匠 花かつを100

鯉荒節使用。
力強い味と香りの出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020269

No.1033 匠 メジマグロ(花)

マグロ節使用。
淡白で素材を引き立てる澄んだ出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：まぐろのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020801

No.1041 匠 枯本節(血合抜)

鯉枯節血合抜使用。
上品で澄んだ出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのかれぶし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020795

No.1114 匠 鯉本節(血合抜)

鯉荒節血合抜使用。
上質な味と香りの出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020115

No.1120 匠 鯉本節血合抜 松

鯉荒節血合抜使用。
上質な味と香りに力強さを残した出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020306

No.1121 匠 メジマグロ血合抜(花)

マグロ節血合抜使用。
淡白で素材を引き立てる澄んだ出汁が引けます。

レシピはこちら

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：まぐろのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020597

No.1007 削り節F1

鯉・宗田・鯖の混合花削りです。
鯉の香りが高く、コクのある出汁が引けます。

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)、
そうだかつおのふし(国内製造)、
さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020276

No.1008 削り節F2

鯖・鯉・鰯の混合花削りです。
味噌汁・うどん・そば等の出汁に適しています。

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：さばのふし(国内製造)、
かつおのふし(国内製造)、
いわしの煮干し(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020283

No.1009 削り節F3

鯖・鰯の混合花削りです。
味噌汁・うどん等に適しています。

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：さばのふし(国内製造)、
いわしの煮干し(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020290

No.1045 鯖花削り

鯖節の旨味と甘味が特徴の出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020573

No.1051 花かつを 桜

規 格：500g×4袋/ケース
JANコード：4960002020344

No.1023 花かつを(桜) 1Kg

規 格：1kg×6袋/ケース
JANコード：4960002021082

鯉荒節を削った花削りです。
様々な料理に使えます。

原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年

No.1116 万能花削り(鯉)

規 格：500g×4袋/ケース
JANコード：4960002021211

No.1115 万能徳用花削り(鯉)

規 格：1kg×4袋/ケース
JANコード：4960002021228

鯉荒節を削った花削りです。

原材料名：かつおのふし(国内製造、
フィリピン製造)
賞味期限：1年

No.1117 万能花削り(血合抜)

鯉荒節血合抜を削った花削りです。

規 格：500g×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021235

No.1177 花かつお80g

鯉荒節使用。
鯉節の香りと旨味が強い出汁が引けます。

規 格：80g×18袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002022331

No.1532 匠 鰹本節厚削り



鰹荒節使用。
酸味を抑えた旨味のある出汁を追求し、上質な原料を選定しました。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021334

No.1521 鰹本節(厚)



鰹荒節使用。
鰹節本来のコクと旨味のある出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020085

No.1515 宗田厚削り



宗田鰹荒節使用。
宗田節の旨味とコクのある出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：そうだかつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020627

No.1527 鯖厚削り



鯖荒節使用。
甘みとコクのある出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020122

No.1535 万能鰹厚削りF



鰹荒節使用。
鰹節の風味と旨味が力強く出る出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021389

No.1536 万能宗田厚削りF



宗田鰹荒節使用。
宗田鰹のコクが強く、インパクトのある出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：そうだかつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021396

No.1537 万能鯖厚削りF



鯖荒節使用。
鯖節の深みのあるコクと甘味の強い出汁が引けます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021402

No.1538 万能ブレンド中厚削り



鰹・鯖・ムロアジをブレンドしました。
うどん出汁に最適です！

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：いわしのふし(国内製造)、さばのふし(国内製造)、むろあじのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021419



レシピはこちら

No.1580 まる得鰹厚削り



濃厚な旨味がある出汁が引けます。

規 格：1kg×6袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002022027

No.1572 まる得鰹中厚削り



煮出し時間10分で美味しい鰹だしが引けます。

規 格：1kg×6袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021945

No.1578 うるめ中厚削り



うるめ節100%。
焙焼工程を施し、すっきりとした出汁が引けます。

規 格：1kg×6袋/ケース
原材料名：いわしのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002022003

No.1070 だし削り(うどん、そば)



麺類のだし用にブレンドされた逸品。鰹のインパクト、宗田のコク、鯖の甘味をバランスよくブレンドしました。

規 格：120g×30袋/ケース
原材料名：かつおのふし(国内製造)、そうだかつおのふし(国内製造)、さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020078

No.1611 枯本節(厚)



鰹枯節使用。
上品で力強い澄んだ出汁が引けます。

※枯宗田節、枯丸鯖節もございます。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：かつおのかれぶし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020931

No.1525 鰹ブレンド(厚)



宗田・鰹・鯖の混合厚削り。そば・うどん・ラーメンにおすすめの出汁が引ける厚削りです。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：そうだかつおのふし(国内製造)、かつおのふし(国内製造)、さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020146

No.1618 鰹混合削りB(厚)



宗田鰹を中心に鰹・鯖をブレンドした枯節の混合厚削りです。

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：そうだかつおのかれぶし(国内製造)、かつおのかれぶし(国内製造)、さばのかれぶし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020986

No.1042 鰹逸品混合削り



宗田・鰹・鯖を絶妙なバランスでブレンドした中厚削り。蕎麦屋さんに好評です！

規 格：1kg×4袋/ケース
原材料名：そうだかつおのふし(国内製造)、かつおのふし(国内製造)、さばのふし(国内製造)
賞味期限：1年
JANコード：4960002020726

No.1106

お好み花削り200g

規 格：200g×10袋/ケース

JANコード：4960002021464

No.1010

お好み花削り

規 格：500g×4袋/ケース

JANコード：4960002021303

0.04mmの薄さ！
お好み焼きに最適



短冊状に薄く削り、ダマになりにくい花削り。お好み焼き、たこ焼きのトッピングに最適です！

原材料名：かつおのふし(国内製造)

賞味期限：1年

No.1014

はな道楽



繊維に対して直角に削っているの、ダマになりにくいソフト削りです。

規 格：200g×10袋/ケース

原材料名：かつおのふし(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002021204

No.1188

かつお破砕品100g

ふわふわ食感！



ふんわり薄く削りあげた破砕品です。

規 格：100g×20袋/ケース

原材料名：かつおのふし(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002022423

No.5011

天然だしの粉シリーズ 鰹



鰹の旨味たっぷり。
鰹の味をダイレクトに感じられます。

規 格：300g×20袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002021822

No.1026

鰹フレッシュ70g

規 格：70g×30袋/ケース

JANコード：4960002020139

No.1034

鰹フレッシュ500g

規 格：500g×10袋/ケース

JANコード：4960002020504



鰹の破砕品。冷奴、お好み焼き、焼きそばなどのトッピングにおすすめです。

原材料名：かつおのふし(国内製造)

賞味期限：1年

No.1012

糸鰹

規 格：50g×20袋/ケース

JANコード：4960002020320

No.1036

糸鰹 500g

規 格：500g×4袋/ケース

JANコード：4960002020368



鰹の糸削り。立体的でボリューム感のある盛り付けができ、料理を美しく仕上げます。

原材料名：かつおのふし(国内製造)

賞味期限：1年

No.1011

糸がき

規 格：50g×20袋/ケース

JANコード：4960002020245

No.1039

糸がき 500g

規 格：500g×4袋/ケース

JANコード：4960002020375



血合い部分を取り除いたマグロの糸削り。立体的でボリューム感のある盛り付けができます。

原材料名：まぐろのふし(国内製造)

賞味期限：1年

No.1160

ふんわりチキン

鶏胸肉の花削り



鶏の香りと旨味を追求し、なめらかな食感で素材本来の味を楽しめます。

規 格：50g×20袋/ケース

原材料名：鶏肉(国産)、食塩

賞味期限：1年

JANコード：4960002022164

No.6330

フタバのブレンドダシパック

栄養士様に好評！



鰹の旨味と鰹風味の出汁が引けます。酵母エキスでまろやかさとコクが増しています。

1パック(30g)で4〜5L

規 格：(30g×20パック)×10袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、かつお節、酵母エキス

賞味期限：1年

JANコード：4960002011533

No.6181

焼いりコパック



厳選されたいりこを使用し、焙焼(あぶり焼き)することで香ばしく、旨味を凝縮しました。

1パック(100g)で3.6〜7.2L

規 格：(100g×20パック)×5袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010857



レシピはこちら

No.6147

ダシパックマリブルー(天然のだし)



7種類の原料を配合。
幅広い料理にお使いいただけます。

1パック(50g)で1.8〜3.6L

規 格：(50g×20パック)×10袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、かつお節、むろあじ節、さば節、まぐろ節、昆布、椎茸、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011076

No.6233

給食用天然だしパック500g



鰹節のキレと宗田節のkokをブレンドしだしパックです。
大量調理におすすめ。

1パック(500g)で25〜30L

規 格：(500g×2パック)×6袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節

賞味期限：1年

JANコード：4960002011250

No.6193

鰹だしパックS



鰹100%のだしパック。香り高い鰹節と、節味の強い鰹節をバランスよく配合しました。

1パック(100g)で3.6〜5.4L

規 格：(100g×10パック)×10袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011120

No.6192

混合だしパックS



鯖・うめ鰹・宗田鰹をブレンドしだしパックです。

1パック(100g)で5.4〜7.2L

規 格：(100g×10パック)×10袋/ケース

原材料名：さば節(国内製造)、いわし煮干し、そうだかつお節、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011113

No.6346

混合だしパックKS



鰹の香りと鯖のkok味・甘味が程よく効いただしパックです。

1パック(100g)で3.6〜5.4L

規 格：(100g×10パック)×10袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、さば節

賞味期限：1年

JANコード：4960002011649

No.6159

だしパック(ひまわり)



鰹節の風味豊かな香りと旨味、鯖節のkok、甘味がバランスよく調和しだしパックです。

1パック(75g)で9L

規 格：(75g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：さば節(国内製造)、かつお節、たん白加水分解物、むろあじ節、かつおエキス、酵母エキス、(一部に小麦・さば・大豆・鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010758

No.6101	ミニ本がつを
規 格：[(10g×5パック)×10袋]×6BL/ケース JANコード：4960002010147	
No.6133	ハーフサイズ本がつを
規 格：(25g×10パック)×10袋/ケース JANコード：4960002010994	
No.6002	本がつを
規 格：(50g×5パック)×20袋/ケース JANコード：4960002010253	

初代ダシパック！
変わらぬ美味しさ！

1/パック(10g)で 1.8L
1/パック(25g)で 2.5～4.5L
1/パック(50g)で 5.4～9L

粉碎した鰹節に鰹節エキスをコーティングした上質なだしパックです。

100gタイプもございます。

原材料名：かつお節(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

No.6140	NOVAシリーズ 香り一番
---------	---------------

香りの強さ No.1

削りたての鰹節とエキスコーティングした鰹節で香りと旨味を追求しただしパックです。吸い物や茶漬けなどの鰹だしの香りを効かせたい料理に最適です！

1/パック(50g)で3.6～9L

規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、かつお節エキス、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010321

レシピはこちら

No.6145	NOVAシリーズ だしくらべ
---------	----------------

コクの強さ No.1

宗田鰹を使用し、調味料に負けない深みのあるコクを強化。特に味噌との相性は抜群です！

1/パック(50g)で3.6～9L

規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、たん白加水分解物、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・大豆・鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010345

レシピはこちら

No.6138	NOVAシリーズ ハーフサイズ 旨印
規 格：(25g×10パック)×10袋/ケース JANコード：4960002011045	
No.6110	NOVAシリーズ 旨印
規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース JANコード：4960002010666	

旨味とコストのバランスNo.1

鰹節の旨味を強調した万能だしパックです。

原材料名：かつお節(国内製造)、かつおエキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・大豆・鶏を含む)

賞味期限：1年

1/パック(25g)で 2.5～4.5L
1/パック(50g)で 3.6～9L

レシピはこちら

No.6102	特撰味づくし
---------	--------

鰹の香ばしく仕上げた香りと濃厚な旨味が特徴のだしパックです。

1/パック(50g)で5.4～9L

規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010185

No.6103	味づくし金印
---------	--------

濃い味付けに負けないコクや旨みがある出汁が引けます。

1/パック(50g)で5.4～9L

規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、かつお節エキス、かつおエキス、たん白加水分解物、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010192

No.6105	味づくし銀印
---------	--------

鯖節と鰯煮干しに鰹節エキスをコーティングし、旨味をアップしました。

1/パック(50g)で5.4～9L

規 格：(50g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：さば節(国内製造)、いわし煮干し、かつお節エキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に小麦・さば・大豆・鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010208

No.6106	味づくし松印
---------	--------

鰯煮干しに鰹節エキスをプラス。コクの強い出汁が引けます。

1/パック(75g)で9～18L

規 格：(75g×5パック)×24袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物、そうだかつお節エキス、かつおエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、(一部に鶏を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010215

鰯煮干しと鰹節エキスの黄金比率！

No.6188	ミニ和だし三昧
規 格：(20g×10パック)×16袋/ケース JANコード：4960002010970	
No.6149	和だし三昧
規 格：(50g×10パック)×10袋/ケース JANコード：4960002010932	
No.6189	徳用和だし三昧
規 格：(250g×4パック)×6袋/ケース JANコード：4960002010987	

野菜エキス入りだしパック

椎茸、昆布、野菜エキスと鰹節をブレンドした、やさしい出汁が特徴のだしパックです。

やさしい味
椎茸、昆布、野菜エキスと
かつお節のブレンド出汁
和のだしと野菜のだしが調和
植物系のやさしいダシ

1/パック(20g)で 2～4L
1/パック(50g)で 5.4～10L
1/パック(250g)で 27～50L

原材料名：かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸

賞味期限：1年

レシピはこちら

No.6551	本格派だしパックミニ かつお特撰
規 格：(20g×10パック)×10袋/ケース JANコード：4960002012288	
No.6212	本格派だしパック かつお特撰
規 格：(50g×10パック)×12袋/ケース JANコード：4960002011144	

旨味・コク・薫りの特徴を持つ3種類の鰹節を配合し、酵母エキスで旨味とコクを強化しました。

原材料名：かつお節(国内製造)、かつおエキス、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

レシピはこちら

No.6214	本格派だしパック 合わせ特撰
---------	----------------

一押し！
混合ダシパック！

鰹・鯖・鰯を配合し、酵母エキスで旨味とコクを強化しました。

1/パック(50g)で5～10L

規 格：(50g×10パック)×12袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、食塩、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011168

レシピはこちら

No.6146	ダシパックマリンブルー
---------	-------------

7種類の原料を配合。幅広い料理にお使いいただけます。

1/パック(50g)で5.4～7.2L

規 格：(50g×20パック)×10袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造、フィリピン製造)、さば節、食塩、いわし煮干し、あじ煮干し、昆布、椎茸、むろあじ節/調味料(アミノ酸等)、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011069

No.6479	本格派だしパック あご特撰
---------	---------------

飛魚の節粉に酵母エキス・かつおエキスで旨味とコクを強化しました。

1/パック(50g)で5～7L

規 格：(50g×10パック)×12袋/ケース

原材料名：あご(飛魚)(国産)、食塩、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011960

レシピはこちら

No.6211	本格派だしパック かつお
---------	--------------

旨味・コク・薫りの特徴を持つ3種類の鰹節を配合し、酵母エキスで旨味をコクを強化しました。

1/パック(50g)で2.5～5L

規 格：(50g×10パック)×12袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、酵母エキス、かつお節エキス、かつおエキス

賞味期限：1年

JANコード：4960002011137

レシピはこちら

No.6213	本格派だしパック 合わせ
---------	--------------

鰹・鯖・鰯を配合し、酵母エキスで旨味とコクを強化しました。

1/パック(50g)で2.5～5L

規 格：(50g×10パック)×12袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、さば節、いわし煮干し、そうだかつお節、酵母エキス、昆布エキス、かつおエキス、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011151

レシピはこちら

No.6151

鰹逸品混合パック100g

規 格：(100g×10パック)×10袋/ケース JANコード：4960002010956

No.6167

鰹逸品混合パック

規 格：(500g×2パック)×5袋/ケース JANコード：4960002010789

鰹・宗田・鯖の
黄金比



1パック(100g)で 1パック(500g)で
3.6〜7.2L 18〜27L

鰹節のキレ、宗田節のコク、鯖節特有の甘味を絶妙なバランスでブレンドしました。

原材料名：そうだかつお節(国内製造)、かつお節、さば節、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

No.6117

昆布と鰹のだしパック



1パック(50g)で3.6〜5.4L

やわらかな昆布だしを主体に、鰹の風味をプラスしたダシパックです。

規 格：(50g×20パック)×6袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造、フィリピン製造)、昆布

賞味期限：1年

JANコード：4960002011052



レシピはこちら

No.6301

レギュラーパックゴールド



1パック(50g)で1.8〜3.6L

鰹節、宗田節、枯宗田節、鯖節を破砕、バランスの取れた出汁が引けます。

規 格：(50g×20パック)×6袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、そうだかつお枯節、さば節、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010239



イメージ

No.6118

ハイパック



1パック(80g)で3.6〜5.4L

鰹煮干し、鰹節、真昆布をバランスよくブレンドしただしパックです。

規 格：(80g×20パック)×5袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、かつお節、食塩、昆布、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酸味料

賞味期限：1年

JANコード：4960002010222

No.6144

特撰ハイパック



1パック(80g)で3.6〜5.4L

上質な鰹節、鰹煮干し、北海道産真昆布を絶妙なバランスでブレンドしました。

規 格：(80g×20パック)×5袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、そうだかつお節、かつお節、食塩、昆布、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010338

No.6164

大入パック(そば)



1パック(250g)で9L

鰹節のコクと鯖節の甘味、枯節の風味で旨味の強い出汁が引けます。

規 格：(250g×4パック)×6袋/ケース

原材料名：そうだかつお節(国内製造)、さば節、かつお節、そうだかつお枯節、(一部にさばを含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010536

No.6174

大入パック(うどん)



1パック(250g)で9L

鰹煮干しと鯖節を原料とした旨味が強くコクのある出汁が引けます。

規 格：(250g×4パック)×6袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、さば節

賞味期限：1年

JANコード：4960002010819

No.6109

削り節パック(かつお)



1パック(50g)で3.6L

荒節の花削りをそのままパックしました。麺類のつゆ等の追い鰹用としてもお使いいただけます。

規 格：(50g×10パック)×10袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010420

No.6148

あごだしパック

今注目！
あご(飛魚)の出汁。



1パック(50g)で1.8〜3.6L

上質な飛魚を高温で一気に焼き上げ、香ばしさをプラスしました。

規 格：(50g×10パック)×10袋/ケース

原材料名：あご(飛魚)(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002011083



レシピはこちら

ちょこっと使いたい時に便利！

少量パック

No.6538

味噌汁、煮物が美味しく作れるだしパック



1パック(6g)で500〜600ml

鰹・鰯・宗田鰹に椎茸・昆布・野菜エキスの旨味を合わせた出汁が料理を美味しく引き立てます。具だくさんの味噌汁におすすめです。

規 格：(6g×8パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、いわし煮干し、椎茸、食塩、そうだかつお節、砂糖、昆布、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、クエン酸

賞味期限：1年

JANコード：4960002012257

No.6123

煮干しパック



1パック(100g)で5.4〜7.2L

鰹煮干しを粉碎し、パックにしました。強い旨味とコクの出汁が引けます。

規 格：(100g×20パック)×5袋/ケース

原材料名：いわし煮干し(国内製造)、食塩/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010307



イメージ

No.6116

板前さん本がつを28P



1パック(4g)で320〜800ml

鰹節を粉碎し、かつお節エキスをコーティングした上質なだしパックです。個包装で使い易く、追い鰹としてもお使いいただけます。

規 格：[(4g×1パック)×28袋]×12袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、かつお節エキス、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010024



レシピはこちら

No.6539

和食が美味しく作れるだしパック



1パック(8g)で400〜500ml

鰹と昆布の旨味の相乗効果が効いた、出汁が引けます。鰹の香りを活かしたい料理におすすめです。

規 格：(8g×7パック)×24袋/ケース

原材料名：かつお節(国内製造)、そうだかつお節、昆布

賞味期限：1年

JANコード：4960002012264

つゆ

だし感たっぷり
人気商品！



レシピはこちら

使用量の目安

本品：水	
そばのつけつゆ	1 : 3
そばのかけつゆ	1 : 6~7



No.8248	どどんシリーズ鰹つゆ1リットル
規 格：1L×6本/ケース	JANコード：4960002052260
No.8250	どどんシリーズ鰹つゆ1.8リットル
規 格：1.8L×6本/ケース	JANコード：4960002052284
No.7225	どどんシリーズ鰹つゆ10リットル
規 格：10L/BIB	JANコード：4960002047495

じっくりと煮出した鰹だしに本醸造醤油を加えた鰹節屋の本格つゆです。薄めるだけで鰹だしが効いたそばつゆに仕上がります。

原材料名：しょうゆ(本醸造)(国内製造)、砂糖、発酵調味料、食塩、かつお節エキス、煮干しエキス、かつお節、そうだかつお節、さば節、たん白加水分解物、清酒、かつおエキス、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限：1年

No.8249 どどんシリーズ白つゆ1.8リットル

白醤油に鰹節、鯖節、煮干しを贅沢に使用。淡色仕立ての濃縮つゆです。卵料理におすすめ！

規 格：1.8L×6本/ケース
原材料名：食塩(国内製造)、みりん、発酵調味料、清酒、白しょうゆ(混合)、さば節、煮干し、かつお節、砂糖、そうだかつお節、たん白加水分解物、かつおエキス、かつお節エキス、煮干しエキス、そうだかつお節エキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002052277

No.8247 どどんシリーズ割烹だし1リットル

鰹だしをたっぷり使用！だし感のある香り豊かなだしつゆです。塩味の角がなく、やわらかい味と甘味が特徴です。クセのない上品な味に仕上げました。

規 格：1L×6本/ケース
原材料名：しょうゆ(本醸造)(国内製造)、食塩、かつお節、砂糖、みりん、清酒、たん白加水分解物、煮干し、かつお節エキス、発酵調味料、白しょうゆ(混合)、昆布、さば節、椎茸、煮干しエキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002052253

使用量の目安

本品：水	
吸い物	1 : 20
かけうどん	1 : 10
鍋もの	1 : 13~15



イメージ

いろいろ使える
20倍希釈つゆ！



レシピはこちら

液体だし・返し・ぽん酢

No.8076 濃縮煮干しだし

30~60倍希釈！



レシピはこちら

いわし煮干しを贅沢に使った液体だし。

規 格：1L×6本/ケース
原材料名：いわし煮干し(国内製造)、食塩/酒精、調味料(アミノ酸等)
賞味期限：1年
JANコード：4960002050648

No.8022 まろこん

50~100倍希釈！



レシピはこちら

濁りの少ない昆布出汁ができます。白つゆとかけ合わせても◎

規 格：1L×6本/ケース
原材料名：水飴(国内製造)、昆布エキス、食塩、昆布(国産)、発酵調味料、酵母エキス/酒精
賞味期限：1年
JANコード：4960002049871

使用量の目安

本品：だし汁	
辛汁(つけ汁)	1 : 3
甘汁(かけ汁)	1 : 7



レシピはこちら



No.8246 秘伝本返し1.8リットル

規 格：1.8L×6本/ケース JANコード：4960002052246

No.7236 秘伝本返し 10リットル

規 格：10L/BIB JANコード：4960002048171

秘伝の隠し味で「出汁」の香り、コク、旨味が引き立つ本がえしです。お好みの「出汁」とあわせて天つゆ、煮物、すき焼きの割下にも美味しくお使いいただけます。

原材料名：しょうゆ(本醸造)(国内製造)、上白糖、三温糖、食塩、みりん、昆布エキス、かつお節エキス、(一部に小麦・大豆を含む)
賞味期限：1年

No.7256 ぽん酢三昧1.8リットル

柑橘果汁と出汁をたっぷり使用した、甘さを抑えたまろやかな万能ぽん酢です。

柑橘果汁+
出汁が効いたぽん酢！



レシピはこちら



イメージ

規 格：1.8L×6本/ケース
原材料名：しょうゆ(濃口しょうゆ、たまりしょうゆ)(国内製造)、かんきつ果汁、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、みりん、砂糖、発酵調味料、食塩、清酒、かつお節、かつお節エキス、昆布、そうだかつお節、煮干しエキス、たん白加水分解物、さば節、かつおエキス、そうだかつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002048768

No.4648

利尻昆布



厳選した利尻昆布を使用。上品で独特の風味がある出汁が引けます。



レシピはこちら

規 格：1kg×3袋/ケース

原材料名：昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002053267

No.4009

真昆布



上質な甘みのある、清澄で淡白な出汁が引けます。



レシピはこちら

規 格：1kg×3袋/ケース

原材料名：昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002040403

No.4007

日高昆布D



日高地方の天然昆布を使用。出汁の出が良い昆布です。



レシピはこちら

規 格：1kg×3袋/ケース

原材料名：昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002044159

No.4131

切りだし昆布



昆布の王様「真昆布」を使用し、約15cmに切り揃えております。

規 格：300g×10袋/ケース

原材料名：真昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002040267

No.5669

丸とろろ(ピロー入100個)



味噌汁や吸い物に手軽な一食サイズです。
個包装100個入り
(1食分約1.4g～1.8g)

規 格：100P/袋×20袋/ケース

原材料名：昆布(国産)、醸造酢

賞味期限：10ヵ月

JANコード：4905464001791

No.5829

丸とろろ(トレー入160g)



味噌汁や吸い物に手軽な一食サイズです。
バラ160g入り
(1袋100～102個入)



レシピはこちら

規 格：160g×24袋/ケース

原材料名：昆布(国産)、醸造酢

賞味期限：10ヵ月

JANコード：4905464005126

No.5688

丸とろろ(薄削り)トレー入250g



味噌汁や吸い物に手軽な一食サイズです。
1袋約210個～215個入り
(1食分約1.2g)

規 格：250g×24袋/ケース

原材料名：昆布(北海道産)、醸造酢

賞味期限：10ヵ月

JANコード：4905464002538

No.4074

カット昆布(200枚入)



北海道産真昆布を約4cm×5cmにカットしてあります。一人用の鍋にぴったり！

規 格：200枚×10袋/ケース

原材料名：昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002045682

No.5824

愛知県産あおさのり



磯の風味豊かな愛知県産の乾燥あおさです。

規 格：100g×10袋/ケース

原材料名：あおさ(愛知県産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002052895

※水で約5分戻してから水洗いをし(異物を取り除く)、よく水を切ってからご使用下さい。

No.4151

焼ばら



黒海苔の原藻を加圧水蒸気式焼機にて焼き上げました。
トッピングにおすすめです。

規 格：100g×10袋/ケース

原材料名：乾のり(韓国産)

賞味期限：180日

JANコード：4902903136502

ラーメンや味噌汁におすすめです

※原材料の海苔は「えび」、「かに」の生息する海域で採取しています。

No.4098

マリンバスケット



6種類の海藻を彩り良くブレンドしたわかめ抜きドライ海藻ミックスです。

規 格：100g×15袋/ケース

原材料名：赤すぎのり(すぎのり(チリ))、青すぎのり(すぎのり(チリ))、白すぎのり(すぎのり(国産))、赤さくらのり(カナダ)、赤かえでのり(カナダ)、青つのまた(カナダ)

賞味期限：1年

JANコード：4960002047518

わかめ抜き！

No.4171

シャキッと海藻サラダ



6種類の海藻を彩り良くブレンド。シャキッとした食感がある海藻サラダです。

規 格：100g×10袋/ケース

原材料名：わかめ(中国)、赤のり(まふのり(国産))、白きくらげ(中国)、茎わかめ(国産、中国)、糸寒天(天草(中国)、おごのり(中国))、赤つのまた(カナダ)

賞味期限：1年

JANコード：4960002050884

6種類の海藻を彩り良くブレンド

No.6115

昆布パワー



北海道産の良質な昆布を粉碎し、昆布エキスをコーティング。昆布の旨味を強化しました。
1/パック(20g)で1.8～10.8L

規 格：(20g×5パック)24袋/ケース

原材料名：昆布(国産)、食塩、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)

賞味期限：1年

JANコード：4960002010925

No.1162

とろ～り昆布



北海道産真昆布を糸状に削りました。醸造酢不使用。昆布そのままの味わいです。

規 格：100g×16袋/ケース

原材料名：昆布(国産)

賞味期限：1年

JANコード：4960002022188

フタバならではの、極細糸削り！

No.4079

お椀の具(あおさ)



味噌汁や吸い物にパツと入れるだけ。無駄のない便利なお椀の具です。

規 格：100g×20袋/ケース

原材料名：わかめ(中国)、巻麴、あおさ、ねぎ、(一部に小麦を含む)

賞味期限：1年

JANコード：4960002047167

No.4002

わかめシルバー

規 格：200g×15袋/ケース

JANコード：4960002010109

No.4052

わかめシルバー1kg

規 格：1kg×10袋/ケース

JANコード：4960002049239



4cm前後にカットした乾燥わかめです。5～10分の水戻しで約12倍に戻ります。

原材料名：わかめ(中国)

賞味期限：1年

No.5019 サツとだし 鰹



鰹節の風味が効いた顆粒だし。サツと溶け、クリアな出汁に仕上がります。

※本品には原材料由来の塩分が含まれます。

使用方法
1800mlに対して本品15gが目安です。
(追い鰹の場合10人前当り5g～10g)

規 格：400g×10袋/ケース
原材料名：かつお節(国内製造)、デキストリン、小麦グルテン酵素分解物、酵母エキス/環状オリゴ糖、(一部に小麦を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002047099

No.5020 サツとだし 合わせ



水・お湯にサツと溶け、鰹節の風味が効いたクリアな出汁に仕上がります。

使用方法
1800mlに対して本品10gが目安です。

規 格：500g×10袋/ケース
原材料名：かつお節(国内製造)、デキストリン、たん白加水分解物、小麦グルテン酵素分解物、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、環状オリゴ糖、(一部に小麦を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002047105

No.5017 サツとだし 昆布



昆布顆粒だしです。旨味のある昆布だしができます。

使用方法 「昆布だし」単品としてご使用の場合、1800mlに対して、本品9g
「鰹だし」と合わせてご使用の場合、1800mlに対して、本品1.8g

規 格：400g×10袋/ケース
原材料名：デキストリン(国内製造)、昆布(国産)、食塩、小麦グルテン酵素分解物、酵母エキス/酒精、(一部に小麦を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002046788

No.5392 懐敷笹 緑の滴 100枚入



収穫期の若い笹の葉を使用しています。鮮明な緑色がとても美しい笹葉です。

規 格：100枚×20袋/ケース
原材料名：笹、ソルビット、グリセリン、食塩、pH調整剤
原料原産地：中国
サ イ ズ：長さ/約27～34cm
幅 /約7～8cm

用 途：料理素材(懐敷、装飾)
JANコード：4960002047129

※葉先のカット加工はしていません

No.7507 鰹顆粒だし サララ



塩分の気になる人におすすめです。

使用方法
味噌汁・・・1800mlに対して本品5g
を目安としてお好みに応じてお使い下さい。

規 格：1kg×10袋/ケース
原材料名：乳糖(カナダ製造)、砂糖、風味原料(かつお節、昆布エキス、かつおエキス)、コーンスターチ/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

賞味期限：1年
JANコード：4960002044135

No.5057 まる得鰹顆粒だし



鰹節と昆布を独自のバランスで配合した顆粒だしです。

使用方法 味噌汁・・・1500mlに対して本品10g
うどん・そばつゆ・・・3000mlに対して本品50gを目安としてお好みに応じてお使いください。

規 格：1kg×10袋/ケース
原材料名：食塩(国内製造)、ぶどう糖、風味原料(鰹節粉末、昆布エキス)、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆を含む)

賞味期限：18ヵ月
JANコード：4960002051386

No.2054 煮干し 1Kg



ラーメン店様で人気。うるめいわし100%の煮干しです。

規 格：1kg×8袋/ケース
原材料名：うるめいわし(国産)
賞味期限：1年
JANコード：4960002021013

ダブルの洗浄と丁寧な選別

衛生的な生産管理体制のもとに産地(中国)で洗浄・殺菌を行い、国内でもさらに洗浄、虫食い・枯れ葉の除去、殺菌をして丁寧に異物を取り除いています。

一定の規格サイズ

笹葉のサイズは一定の規格内になるよう、厳しく選定しております。
【サイズ規格】長さ/約27～34cm 幅/約7～8cm

完全殺菌で安心

徹底した製造マニュアルのもと完全殺菌しており、常温保存でも品質が保てるので、安心してお使いいただけます。



ダシを科学する
株式会社 フタバ

■ 会社概要

設 立 昭和41年4月5日
所 在 地 新潟県三条市川通中町477番地
資 本 金 9,800万円
代 表 者 江口 晃
従 業 員 150名
事業内容 鰹節エキス・鰹節フレーバー
エキス・その他の天然エキス・
削り節・エキスコーティング
天然調味料・粉末調味料・液体
調味料・天然水産加工品・天然
農産加工品・その他各種食材
の製造販売
主要取引銀行 三菱UFJ銀行
三井住友銀行・商工中金
第四北越銀行

事業者登録番号 T4-1100-0101-4645

■ 営業所

仙台営業所、名古屋営業所、大阪営業所、
岡山営業所、福岡営業所

■ 沿革

昭和28年／ 鰹節および食材販売として創立し、創業開始
昭和35年／ 鰹エキスの開発に成功
昭和36年／ 鰹節粉砕品に鰹エキスをコーティングした天然調味料を開発
昭和37年／ ティーパック式天然調味料を開発
昭和41年／ 株式会社フタバ商会設立
昭和58年／ 本社工場新築落成
昭和59年／ 株式会社フタバに社名変更
昭和61年／ 本社工場新築移転
昭和62年／ 研究開発室開設
平成7年／ 第二工場新築落成
平成16年／ 本社工場新築落成
平成17年／ 第二物流倉庫新築落成
平成22年／ HACCP認定取得(令和3年まで)
平成26年／ 第一冷凍庫新築落成
平成28年／ 業務用だし プロ向けサイト「だし.com」開設
平成29年／ 「ON THE UMAMI」ブランド立ち上げ
令和2年／ FSSC22000認証取得
令和3年／ 「ふたばのおだし」ブランド立ち上げ
令和4年／ 「ON THE UMAMI ～TSUBAME SANJO PORT～」オープン
「アクアポニックス」開始
令和5年／ 第40回新潟県経済振興賞受賞
令和6年／ 「ON THE UMAMI 新潟店」オープン

～フタバのはじまり～

当初は、『ガーゼの中に砕いた鰹ぶしを入れただけ』という、たったそれだけのものでした。調理人の方々に、いかに手間無く使える物、付加価値のある物と考え、鰹節粉砕品に鰹エキスをコーティングしたティーパック式天然調味料「本がつを」を開発しました。
花かつおが主流の調理場で簡単に汁が引けて、汁ブレの無いお出汁ができる画期的な商品でした。
今も全国各地の調理人の方々にご愛顧頂いております。



初代 本がつを