

◎つくり方

- ①400mlの水を火にかけ、沸騰したらだしパックを1袋入れます。
- ②弱火で5分ほど、煮出します。
- ③火を止めて、だしパックを取り出すと300ml前後の「だし」がとれます。

◎おすすめの料理

- 筑前煮、土佐煮、うま煮

ご注意

- 魚の骨が残っていることがありますので、だしパックはやぶらずにそのままご使用ください。
- 調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。
- 本品には品質保持剤の袋が入っておりますが、この袋は食べられませんので、開封後はお捨てください。(この袋は空気にふれますと熱くなることがあります。)
- 調理の際は、ヤケドにご注意ください。
- 開封後は必ずチャックを閉めて、冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。

無印良品 素材を生かした だしパック 宗田鰹とかつお・昆布

- 名称:だしパック ●原材料名:そうだがつつおぶし(国内製造)、かつおぶし、こんぶ
- 内容量:80g(8g×10袋) ●賞味期限:表面上部に記載 ●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。 ●販売者:株式会社良品計画 東京都豊島区東池袋4-26-3

製造所:中山水産株式会社 静岡県裾野市茶畑808-1

万一商品に不都合な点がございましたら、下記お客様相談室又は、お買上げの店までお問い合わせください。お取り替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

インターネットアドレス <http://www.muji.com>

栄養成分表示(1袋8g当たり)

エネルギー	28kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	0.4g
炭水化物	0.7g
食塩相当量	0.14g

この表示値は、目安です。

2202081

