



宮城学院女子大学
MIYAGI GAKUIN Women's University

「震災復興」そして「地域復興」のために、学生と一緒に考えました。

三陸産昆布使用

旨味引き立つ 素材だけのだしパック



＜学生達からのメッセージ＞

私たちは、日本食に欠かせない「だしパック」の開発提案をしました。かつお、いわし、昆布、さば、宗田節の素材だけで作った「万能だし」が完成しました。様々な料理にお使いください。

古今東北の産地から

三陸産昆布と国産の鰹・いわし・宗田・さば節を使用しています。グルタミン酸ナトリウムや食塩を一切使用していませんので、原料だけの味を楽しむことができます。万能だし「パック」です。素材だけを使っているのので、500ccのお湯でもしつかりだしがとれます。お好みの調味料を加えてお使いください。

株式会社大平昆布のみなさん



TAIHEI KONBU
大平昆布

お客様に安心・安全の商品をお届けするため「だしパック」の原料は素材だけになっています。食塩・調味料は一切使用してないので幼児からご年配の方にも気にせず食すことができます。



原料の三陸産昆布・いわしの煮干し
枯丸鯖・枯宗田・荒本

〈こだわりの原料〉

魚類の原料は国内産、昆布は三陸産を使用しています。昆布と言えは北海道ですが三陸でも昆布は生育しています。リアス式海岸で育った昆布はミネラルが豊富で北海道産昆布に引けを取らない昆布です。
配合は、かつおを主体に4種類の魚と昆布の良さを活かした配合になっています。

〈こだわりの製法〉

使用しているだしパックのティーパックは無漂白のものを使用しています。煮出す際に原料の風味をそのまま感じていただけます。

〈おすすめの食べ方〉

お味噌汁・めん類・おでん・鍋のだし取りにぴったりです。ご使用ください

〈震災時の苦労・復興にける想い〉

震災から12年が経ちますが震災直後は原料の調達困難や風評被害が続き苦勞することが多い中、なんとか継続して今日までやってきました。

現在も海の生育状況が変わり原料不足や度重なる価格高騰と厳しい状況が続いておりますが、逆境に負けず安心安全の商品をお届けしたいと考えております。

上手なだしの取り方



〈商品名〉古今東北 三陸産昆布使用 旨み引き立つ素材だけのだしパック

【分類】:食品

【製造者名】:株式会社カクサ(原料の提供・問い合わせ先:株式会社大平昆布(宮城県栗原市))

【製造地】:静岡県静岡市

【主な原材料】:かつおのふし(国内製造)、いわしの煮干し(いわし(国産))、乾燥昆布(昆布(三陸産))、そうだかつおのかれふし(そうだかつお(国産))、さばのかれふし(さば(国産))

【内容量】:120g(10g×12袋)

【保存方法】:直射日光・高温多湿を避けて保存して下さい

【賞味期限】:360日

【JANコード】:4573381185377

【ITFコード】:14573381185374