



COCON TOHOKU

三陸産真昆布使用 いろいろ使える！

## 旨み昆布だしの素



三陸産昆布のまろやかな旨味と、  
かつおの旨みを合わせた  
風味豊かな粉末だしの素です。

古今東北の産地から

三陸産真昆布を使用した昆布だしの素です。  
三陸沿岸は親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場の一つです。この肥沃な海で育った真昆布の美味しさを最大限に引き出しました。  
昆布のまろやかな旨味とかつおの旨みと合わせた風味豊かな粉末だしです。スティックをサツと入れるだけで使い勝手が良く、お出汁に、味付けにと幅広くご利用頂けます。

不二食品株式会社のみなさん

不二食品は、長年培われた伝統の技術を守りながらも、現代の嗜好にあわせた商品づくりを行い、厳しい品質管理の基、「安心・安全・美味しい」を追求する食品加工メーカーです。当社の会社名である「不二食品」の由来は、「世の中に二つとない味を作る」の理念に基づいています。ロゴマークのひょうたんには、「同じ形が二つとない瓢箪(ひょうたん)＝世の中に二つとない味」を意味し、当社が自信を持って作り上げた商品をお届けする想いを形にしたものです。



〈こだわりの原料〉

三陸産真昆布を使用した昆布だしの素です。三陸沿岸は親潮と黒潮がぶつかる世界三大漁場の一つです。この肥沃な海で育った真昆布の美味しさを最大限に引き出しました

〈こだわりの製法〉

不二食品は古今東北商品「まる旨昆布茶」「まる旨梅昆布茶」を製造しています。東北では昆布茶をメインに製造しているメーカーはありません。不二食品の昆布茶は昆布茶「カテゴリ」に於いて関西エリアでは7〜8割のシェアがあります。本商品は、古今東北の昆布茶と同様に、昆布を熱風乾燥後に粉末加工することから「昆布だし」の製造がはじまります。長年培った粉末商材の製造技術を活かし、昆布のまるやかな旨味とかつおの旨みを合わせ、風味豊かな粉末だしに仕上げられています。

〈おすすめの食べ方〉

スティックをサッと入れるだけなので使い勝手が良く、お出汁に、味付けにと幅広くご利用頂けます。

■ご使用例：

- ・うどん、そばつゆ・・・水500mlに本品2包(4g)
  - ・みそ汁・・・水400mlに本品1包(2g)
  - ・浅漬け・・・きゅうり1本(約100g)に本品1包(2g)
- その他、鍋料理や煮物、炊き込みご飯などにもご使用いただけます。



〈震災時の苦労・復興にかける想い〉

東北の原料を使用し、地産地消に繋がる商品づくりを心掛け、開発してまいりました。本社工場は大阪に構えておりますが、「旨み昆布だしの素」を通じて、多くの組合員様にお届けし、復興のお役に立てればと考えております。

〈不二食品製品づくり〉

不二食品の製品は、さまざまな機械が発達する現代において、ひとつひとつの手作りにこだわり、手間と時間を惜しまず、心をこめて丁寧に作っております。

また、「安心」・「安全」・「美味しい」を追求するため、各検査(理化学検査、微生物検査、官能検査)にすべて合格してはじめて、皆さまの元にお届けできるシステムをとっています。厳しい品質管理を実施し、皆さまに安心してお召し上がり頂ける製品づくりに努めています。

〈商品名〉古今東北 三陸産真昆布使用 いろいろ使える！旨み昆布だしの素

【分類】：食品

【製造者名】：不二食品株式会社

【製造地】：大阪府大阪市

【主な原材料】：食塩(国内製造)、砂糖、昆布粉末、酵母エキス、鰹節エキス

【内容量】：18g(2g×9包)

【保存方法】：常温

【賞味期限】：540日

【JANコード】：4573381185933

【ITFコード】：14573381185930