

「だし自慢」ラインナップ

〈ベースの味付けもできる中濃縮タイプ〉

「だし自慢」
万能あわせだし 1Lボトル

New



かつお節・昆布から抽出したエキスに、調味料をバランスよく配合したあわせだしです。少量加えるだけで様々な和食メニューの味のベースができ、作り置きでも追いがつおのいらない”だし”の効いたおいしい料理を提供することができます。
・希釈目安：8～20倍

「だし自慢」は素材の
良いところを凝縮して作られた、
”だし”のおいしさが際立つ、
濃縮タイプの液体調味料です。



〈“だし”感のみを付与できる高濃縮タイプ〉

「だし自慢」
濃厚かつおだし 1Lボトル



厳選したかつお節より抽出したエキスをベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした透明タイプの液体和風だしです。

・希釈目安：50～100倍

「だし自慢」
濃厚こんぶだし 1Lボトル



厳選した真昆布より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

・希釈目安：100～200倍

「だし自慢」
濃厚いりこだし 1Lボトル



厳選された上質のいりこ(煮干いわし)をベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

・希釈目安：100～200倍

「だし自慢」
濃厚関西あわせだし 1Lボトル



厳選した宗田かつお・うるめ・さば節より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした、透明タイプの液体和風だしです。

・希釈目安：50～100倍

Eat Well, Live Well.



「万能」の秘密は
暖簾の先に有り。



万能あわせだし

鰹と昆布のおだし。

LINE LINE 配信
はじめました!

メニューづくりのコツ、毎週お届け!

おすすめレシピ キャンペーン情報 NEW! 新商品情報 調味料プロの活用術

友だち追加はこちらから! LINEアプリ内で検索! (AJINOMOTO 業務用)



味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

お問い合わせ先

- 東京支社 03 (5798) 8637
- 関東支店 048 (600) 3783
- 大阪支社 06 (6449) 5830
- 中四国支店 082 (247) 2661
- 四国営業所 087 (834) 1171
- 九州支社 092 (451) 2384
- 南九州営業所 099 (812) 6615
- 名古屋支社 052 (735) 8460
- 北陸支店 076 (243) 5211
- 東北支社 022 (227) 3113
- 沖縄味の素(株) 098 (868) 5512
- 北海道味の素(株) 011 (643) 4341

1281P

業務用

「万能あわせだし」なら “お店の和食”ならではのこんなお悩みを解決!

お悩み 1

作り置きすると
風味が落ちるが、
追いつおはコストも
手間もかかる。

お悩み 2

和風メニューは
調味工程が多く、
味ブレしやすい。

お悩み 3

煮物は
調理時間が長く、
人手も時間も
かかる。



解決法 1

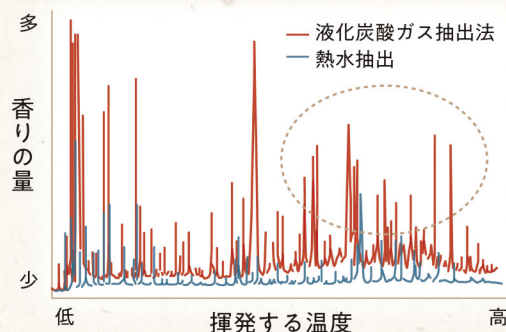
味のバランスを崩さず、
作り置きでも香りが長持ち。
追いつおのコストを削減!

1ℓあたり
約30円^{※1}

香り長持ちの理由

熱水ではなく液化炭酸ガスにて抽出
(独自技術)したエキスを使用。
香気量が全体的に多く、特に高温で揮発
する(=加熱耐性がある)香気成分が
多いため、安定性が高く、時間が経って
も香りが残ります。

GC分析: 波形が大きいほど香気量が多いことを示す



追いつおの
代わりに使えます

自家抽出のだしなど、時間が経過し品質劣化
が目立つ際、だし量に対し本品を1%程度加える
ことで、飛んでしまった香りの補填や、劣化
によって出てくる酸味・えぐみを目立たなくする
ことができます。

※1 だし1ℓに対して花かつお3,000円/kgを1%添加した場合

解決法 2

かつお節・昆布から抽出したエキスに、
調味料をバランスよく配合。
希釈するだけで様々な料理のベースに。

New



製品1:水13~14

だしの風味が広がるうどんつゆ



製品1:水8

調味料はこれだけ! 炊き込みご飯



製品1:水9

味しみ抜群! だし香るおでん



製品1:水3

素材の味が際立つ和え物



製品1:水7

上品に香り立つ茶碗蒸し



製品1:水7

色も香りもプロのだし巻き卵

解決法 3

「味液[®]」を使用しているので、
味の浸みこみが早く、煮物など時間の
かかる料理も短時間で提供可能!

※2 当社が主にメーカー様向けに販売している精製アミノ酸液

大根の煮物
醤油と「味液[®]」併用系*の比較検証結果
* 醤油の3割を「味液[®]」に代替し、塩分値を合わせた系

「味液[®]」併用の方が中心部の塩分値が高い
=味が中まで浸みこんでいる

