

高希釈
タイプ

これ一本で
味決まる!

／まさに／

万能
あわせだし



「だし自慢」万能あわせだし [1Lボトル]

だしがちがう!

味の素KKの独自素材「液化炭酸ガス抽出エキス」を配合。だしの香気成分が多く、高温にも強いので、だしの風味が長持ちします。



味しみがちがう!

工場系のユーザー様にご愛顧いただいている味の素KKの「味液®」を配合することで、味のしみ込みが早く、時間のかかる煮物も短時間で提供可能です。



伸びがちがう!

かつお節や昆布のエキスをたっぷり并使用しているため、高希釈でご使用いただけます。(希釈目安8~20倍で、最大24倍までご使用いただけます。)



お問い合わせ先

味の素株式会社

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

九州支社 092(451)2384

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

居酒屋人気メニュー！

1本分
約89円



色も香りもプロの
だし巻き卵

希釈率 製品 1 : 水 9

卵3個に希釈液40g



希釈するだけ！
だしの効いた
楽うまメニュー！

事前に希釈しておけば
すぐ使える！

1人前
約43円



小鉢やお通しに！

(写真は2人前)

だしと生姜が香る
揚げなすの煮びたし

希釈率 製品 1 : 水 9

なす2本に希釈液200g 揚げた後は2時間浸すだけ



時短でしみる！

1人前
約198円



味しみ抜群
だし香るおでん

希釈率 製品 1 : 水 15

中火で約25分加熱

(写真は4人前)



1人前
約77円



ひと工夫で単価アップ！

磯の香りひろがる
あおさあんかけ豆腐

希釈率 製品 1 : 水 15



ちょい足し

アレンジでメニューの幅
ひろがる！

ランチメニューに！



香ばし炙り鶏の親子丼

- ・卵3個に希釈液90g
(希釈率 製品1:水8)
- ・砂糖...5g



カフェメニューに！



和風きのこクリームパスタ

- ・牛乳...200g ・製品...20g ・粉チーズ...5g



季節メニューに！



わさび香る豚しゃぶ

- ・希釈液...60g
(希釈率 製品1:水3)
- ・わさび...5g
- ・しょうゆ...少々

