





無軽だしがってだから、//
使いまわし枝群!//

主菜、主食、副菜と幅広く使える万能調味料



業務用「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用











整だしがきいてて、
低塩なのに、
味がしつかり
仕上がる

合わせる食材によって 味の印象が変わるので、 サイクルメニューに 何回も使える。 鰹だしベース なので、 色々なメニュー に使える。



サイクルメニューに 何度も登場しても飽きない!





























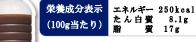








業務用「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用



炭 水 化 物 16g 食塩相当量 8.0g

小麦・大豆 ・豚肉・ごま



原材料名:米みそ(国内製造)、ごま油、しょうゆ、でん粉、還元澱粉糖化物、食用大豆油、食塩、かつお エキス、発酵調味料、かつお節粉末、オイスターエキス、ポークエキス、かつお節エキス、こしょう、デキス トリン、小麦発酵調味料、酵母エキス、宗田かつお節エキス、糖類(砂糖混合異性化液糖、ぶどう糖)、植 物油脂/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

内容量:1,120g

保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。





