

## ダシのしおり

このたびは、当店のダシをお買い上げいただきまして、誠にありがとうございます。

- **厚削りの上手なだし汁のとり方**(うどん汁・みそ汁等)5人前  
1. 2ℓの水を沸騰させ、ダシ50gを入れ、中火で  
12～15分煮出します。(出来上がり 1ℓ)
- **上ダシ松(粗削り)の上手なだし汁のとり方**(うどん汁・みそ汁等)5人前  
1. 2ℓの水を沸騰させ、ダシ50gを入れ、中火で  
8～10分煮出します。(出来上がり 1ℓ)
- **うす削りのだし汁のとり方**(澄まし汁・茶碗蒸し等)5人前  
1ℓの水を沸騰させ、ダシ30gを入れ、1分煮出して  
出来上がりです。

なお、1人前当たり200mlで計算してあります。

また、厚削りでお急ぎの場合は、水からダシを入れて、10分煮出します。

ただし、このだし汁は日持ちしませんので、ご注意ください。

### <ダシの保管方法>

未開封品の場合、直射日光を避け、常温で保管してください。

開封後は、冷凍庫もしくは冷蔵庫にて保管してください。

### <賞味期限>

未開封品で、1年。

開封後は、6ヶ月以内に使い切ってください。

鰹節・だし・花かつお・海苔・しいたけ

有限会社 たかみやしょうてん  
**隆海屋商店**

〒444-0916 愛知県岡崎市日名本町3-1

TEL (0564) 22-3298

FAX (0564) 22-1916

定休日 毎週木曜日

※業者による宅配もしております。ぜひお電話ください。