

静岡県焼津市の名産"本枯節(ほんかれぶし)"の香りと旨味が凝縮された「焼津鰹堂 匠の旨味だし」が新登場！

「いつまでも健康・いつまでもキレイ」をコンセプトにするティーライフ株式会社は、家庭で手軽にお店の味をお楽しみいただける本格だし「焼津鰹堂 匠の旨味だし」を2021年11月10日(水)に発売開始しました。



- 静岡県焼津市名産の本枯節が主役。旨味が凝縮された本格だし

鰹の水揚げ日本一※の静岡県焼津市の名産品である「本枯節(ほんかれぶし)」。鰹が本枯節になるまでには焙乾とカビ付けを繰り返し、3ヶ月から半年ほどという長い歳月と手間ひまがかかります。

本枯節からとった上質な出汁は濁りのない澄んだ琥珀色。カビ付けによって醗酵と熟成が進み、旨味と香りが凝縮されています。この出汁を生かすために全国から素材を厳選し、化学調味料・保存料無添加で味にとことんこだわりました。

※出典：令和元年「漁業・養殖生産統計年報」農林水産省



- 本枯節との相性を第一に考えた厳選素材を配合

【静岡県焼津産 荒節】

香りのパンチが強く、香ばしい鰹節の風味が際立ち、出汁感により味わえます。

【静岡県伊豆産 椎茸】

グアニル酸という旨み成分を含み濃厚な香味が特徴で、鰹節との相性もピッタリです。

【九州産 片口鰯煮干し】

魚の旨味を感じる力強い風味が特徴。旨み成分のイノシン酸を含み、鰹節の味を引き立てます。

【北海道産 昆布】

グルタミン酸を含み、鰹節との組み合わせでより味に奥行きを与え、深い味わいを実現します。



- 手軽に本物の味わいを

「焼津鰹堂 匠の旨味だし」は手軽にご利用いただけるティーバッグタイプ。厳選した素材をきめ細やかな粉末状にしているので、約2分煮出すだけで簡単に本格だしをとることができます。

濃さを調整しながらいろいろな料理にもお使いいただけます。また中身を取り出して炒めものなどの料理の下味としてもご利用いただけます。



- 基本のだしのとり方

水400mlにだしパック1袋。

水から入れて沸騰したら、弱火で約2分煮出します。

※濃いめのだしをとりたい時は、水500mlにだしパック2袋をお使いください。

▼いろいろな料理にお使いいただけます。



■「焼津鯉堂 匠の旨味だし」を利用したアレンジレシピはコチラ

https://www.tealife.co.jp/user_data/tealifefan/recipe/202111/dashi

• 商品スペック

商品価格：1,944円(税込)

内容量：240g(8g×30個入)

全原材料：風味原料（かつおかれぶし削りぶし、煮干いわし、鰹節エキス、鰹節粉末、昆布、乾燥椎茸）（国内製造）、でん粉分解物、酵母エキス、食塩、発酵調味料、醤油、（一部に小麦・大豆を含む）

■アレルギー物質/小麦、大豆

食塩相当量：1.4g

賞味期限：製造日より12ヶ月

■商品ページ

<https://www.tealife.co.jp/products/detail/23417>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/0000000035.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/73392

【ご連絡先】

ティーライフ株式会社

広報担当：望月(kouhou@tealife.co.jp)

TEL：0547-46-3979 FAX：0547-45-5855