

2020年11月26日

～お湯を注ぐだけ。ご家庭で美味しいだしを手軽に楽しむ～

新商品『素材の旨みだし』発売

化学調味料・保存料無添加、食塩不使用。全て国産原料を使用しただしパック。

株式会社なだ万（本社：東京都新宿区、社長：巻木通浩）は、全国のなだ万レストラン及び「なだ万厨房」店舗にて、2020年12月1日（火）より新商品『素材の旨みだし』を発売いたします*。

食塩や化学調味料等は使わず、厳選した鰹節と昆布のみを使用した、素材の旨みがいきる「だしパック」です。鰹節は、枕崎産の本枯節と九州産の荒節を使用。カビ付け工程を繰り返し行い手間暇かけて仕上げられた枕崎産の“本枯節”は、すっきりと上品な鰹の旨みが味わえます。そこへ“荒節”を合わせることで、鰹特有の力強い香りを加えています。

昆布には北海道産の利尻昆布、おに昆布、猫足昆布の3種類を組み合わせました。上品な味・香り・自然な塩味が感じられる“利尻昆布”をはじめとして、甘みのある味わいが特徴の“おに昆布”や、味にコクと満足感を出す“猫足昆布”を合わせることで、しっかりとした味わいのだしを取ることができます。

原料は、全て特殊な製法で加工しているため、煮出さなくてもお湯をそそぐだけで簡単にだしが取れるのが特徴です。ちょっとだしを使いたい、そんなときはマグカップにこのだしパック1つと熱湯を注ぎ入れるだけで、手軽に美味しいだしを取ることができます。ご家庭の料理にも使いやすい味わいを意識し、素材本来の豊かな香りの中に、鰹と昆布の旨みがしっかりと感じられる「だし」が取れるよう、なだ万の料理人が素材を選定・配合しました。

また、原料はチップ状になっており一つ一つに厚みがあるため、だしを取った後の「だしがら」もふっくらとした食感を楽しむことができます。醤油などを少し垂らして豆腐にのせれば酒の肴に、甘辛く味付けすればご飯のお供にも。美味しい「だし」だけでなく、「だしがら」も食材として楽しむことができます。なだ万こだわりの一品です。

※一部取り扱いの無い店舗もございます。あらかじめご了承ください。



(包材イメージ)

