

◎つくり方

- ①400mlの水を火にかけ、沸騰したらだしパックを1袋入れます。
- ②弱火で5分ほど、煮出します。
- ③火を止めて、だしパックを取り出すと300ml前後の「だし」がとれます。

◎おすすめの料理

- 鍋物、煮物

ご注意

- 魚の骨が残っていることがありますので、だしパックはやぶらずにそのままご使用ください。
- 調理時間は目安です。お使いの調理器具や機種により多少異なります。
- 本品には品質保持剤の袋が入っておりますが、この袋は食べられませんので、開封後はお捨てください。(この袋は空気にふれますと熱くなることがあります。)
- 調理の際は、ヤケドにご注意ください。
- 開封後は必ずチャックを閉めて、冷蔵庫で保存しお早めにお召し上がりください。

無印良品 素材を生かした だしパック かつおと昆布

●名称:だしパック●原材料名:かつおぶし(国内製造)、こんぶ●内容量:80g(8g×10袋)●賞味期限:表面上部に記載(開封前)●保存方法:直射日光・高温多湿の場所を避けて保存してください。●販売者:株式会社良品計画 東京都文京区後楽2-5-1

製造所:中山水産株式会社 静岡県裾野市茶畑808-1

万一商品に不都合がございましたら、お手数ですが現品と外装を保管の上、下記お客様相談室又はお買い上げの店舗までご連絡ください。お取替えさせていただきます。

株式会社良品計画

お客様相談室電話 0120-14-6404

www.muji.com

2409091



4 550512 407249

栄養成分表示(1袋8g当たり)

エネルギー	26kcal
たんぱく質	5.5g
脂質	0.2g
炭水化物	0.6g
食塩相当量	0.15g

この表示値は、目安です。

