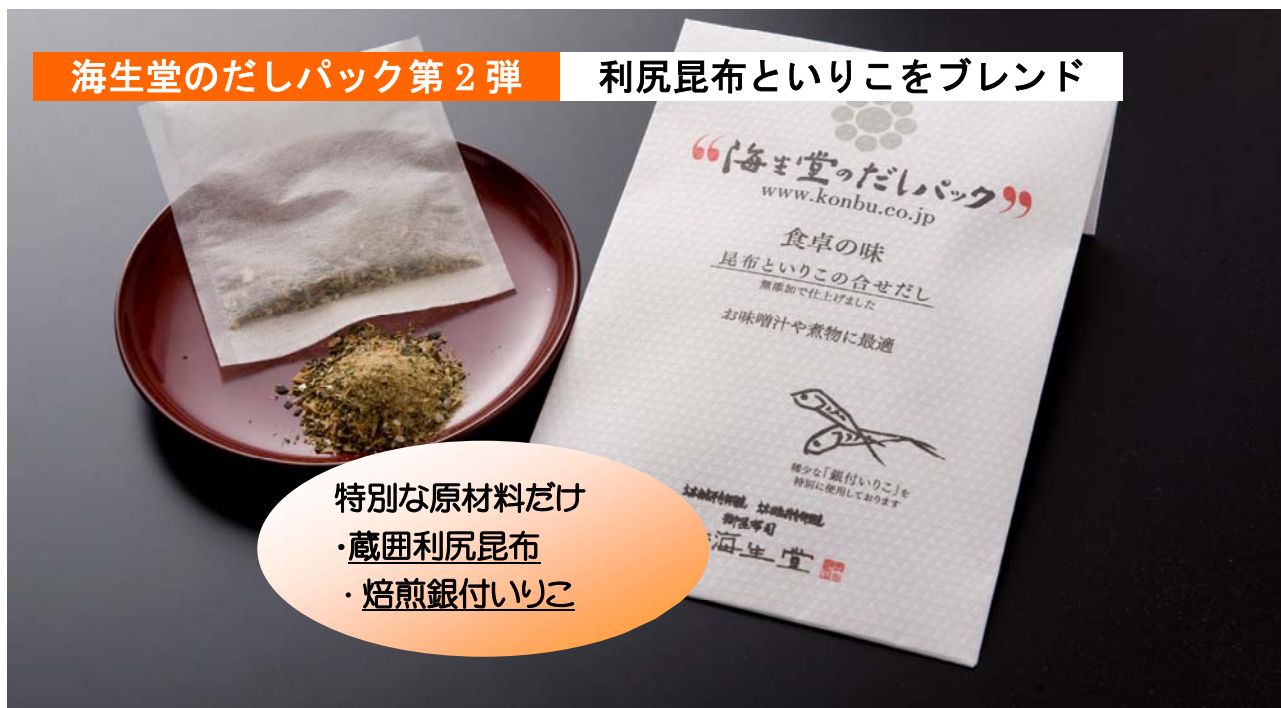


## ◎新商品 「海生堂のだしパック 昆布といりこ」 ご案内

海生堂のだしパック 第2弾

利尻昆布といりこをブレンド



特別な原材料だけ

- ・蔵田利尻昆布
- ・焙煎銀付いりこ

商品名: 海生堂のだしパック 昆布といりこの合せだし

8g × 8ヶ入り 690円 (税込) 658円 (本体価格)

原材料: 煮干(片口いわし[瀬戸内海産]、食塩)、昆布(北海道産利尻昆布)

内容量: 8g × 8ヶ入り 賞味期限: 180日

JANコード: 4983306501050

### (基本のだし)

1パックに、水 600ccを鍋に入れ、火にかける。

沸騰後 5分間煮出す。

(あらかじめ、パックを1~2時間水に浸してから、火にかけ、煮出すとさらに美味しくなります。)



## 昆布といりこの特徴



臭みが少ない上品な味と香り

### (いりこの話)

瀬戸内海・<sup>ひょうなんざ</sup> 燧灘に浮かぶ伊吹島。島で漁獲されたカタクチイワシを使ったいりこの品質の良さは、煮干業者の間でも日本一といわれています。そのなかでも漁獲量の5%程度しかない、希少な「銀付いりこ」を使用。昔ながらの方法で、原魚を塩だけで煮てから、一匹一匹を手選りします。えらや内臓を除去し、三枚におろしてからじっくりと香ばしく焙煎することで、臭み・苦味を徹底的に取り除きました。吟味された素材と丁寧な手仕事から生まれる、うま味を底に秘めた上品なだしの味をお楽しみください。

### (こんぶの話)

昆布の形態や品質は、生育環境に大きく左右されます。最高の昆布を求めるためには、豊かな自然環境が必要不可欠です。

標高1721mの高さを誇る利尻富士の裾野に広がる利尻島。対岸、「花の浮島」の別名を持つ礼文島。利礼水道に代表される、両島を取り巻く豊かな潮流。雄大で厳しい自然に育まれた利尻昆布を専用蔵で囲い、うま味を磨いたのが蔵囲利尻昆布です。すっきりとして雑味のないだしと、銀付いりこの上品な風味がよくあいます。