

様

本格的な出汁をもっと手軽に！



うどんだし・白だしつゆ

うさめ節がだしのきめて
関西風うどんだし



特製

うどんだし

1.8L **¥1,150**

本格的な濃縮タイプの関西風うどんだし
かけうどん、おでん、鍋にどうぞ

60793

本

白だしの基本形
万能しろだし



割烹関西

白だしつゆ

1.8L **¥1,000**

本格的な濃縮タイプの関西風うどんだし
かけうどん、おでん、鍋にどうぞ

52855

本

クセになる個性派
貝だしベース



割烹関西

蛤と帆立の白だしつゆ 1L **¥980**

上品でまろやかな風味のある“蛤”と濃厚なコク
クマ味のある“帆立”のWスープ仕立て。
麺メニューや海鮮系の味付けに

51129

本

牛のうまみとコク
牛テール味



割烹関西

牛だしつゆ

1L **¥1,040**

牛テールのうまみと牛脂のこく
テールスープ、牛すじおでんや
冷麺、クッパ等にもお使いいただけます

51836

本



株式会社
中野外食サプライ
NAKANO Food Service Supply

TEL : 072-279-2950
FAX : 072-279-2960

特製うどんだし

調理例
本格だして
おいしさUP!



うどんつゆ



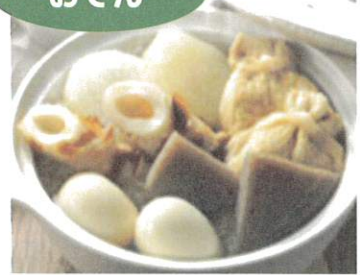
調味料1に対して水9で
割るだけ

かやくごはん



お米1合に対して調味料20cc
で炊き込むだけ

おでん



調味料1に対してお水9で割
るだけ

割烹関西 白だしつゆ



だし巻たまご



味付けはたまご3個に調味料
10cc入れるだけ

炊き込み



米1合に対して調味料20cc
で炊き込むだけ

煮物



調味料1に対して水7で
うすめて煮込むだけ

割烹関西 蛤と帆立の白だしつゆ



サンラータン



調味料1に対して水9でうすめ、米
酢と片栗粉でとろみをつけるだけ

貝だしラーメン



調味料1に対して水9で
うすめるだけ

冷やしラーメン



調味料1に対して水9でうすめ、お
好みで香味野菜で風味付けるだけ

牛だしつゆ



中華粥



おかゆ 100gに 5cc程度

焼きビーフン



麺150gに10cc程度

キンパおにぎり



ごはん200gに10cc程度