名 税	7.	和風だしの素
原材料名	5	食塩(国内製造)、さつまいもでん粉、焼き野菜 粉末(切干大根、乾しいたけ、昆布)、酵母エキス
内容量	ŀ	150g(5g×30袋)
賞味期阻	₹	
保存方法	F	高温多湿を避け、常温で保存してください。
販 売 者	<u> </u>	オーサワジャパン株式会社 東京都月黒区東山3-1-6 TEL 03-6701-5900

株式会社 サニーフーズ 栃木工場 栃木県那須塩原市北赤田 1577

- ●ダマになりやすいので、ご使用の際 は、よく溶かしてお使いください。
- ●塩味がついていますので、お好みに あわせて塩加減をしてください。
- ●浮遊物がみられますが、原料由来の ものですので品質に問題ありません。
- ●開封後は高温多湿を避け、冷暗所に 保存してください。

製品には万全を期しておりますが、お 気づきの点がございましたら販売者ま でご連絡ください。

オーサワの和風だし

栄養成分表示 1 袋(5g)当たり

1120,000 2000 1 2000 2000			
エネルギー	6kcal		
たんぱく質	0.31g		
脂 質	0.01g		
炭水化物	1.23g		
-糖 質	1.03g		
一 食物繊維	0.2g		
合作相当景	3 08a		







茛塭相当重 3.08g

(サンプル品分析による推定値)

顆粒タイプ

30袋入



植物性素材でつくった

オーサワの和風だ

- ・国産昆布・乾椎茸・切干大根の旨みが凝縮
- ・動物性原料不使用





オーサワの和風だし

昆布・乾椎茸・切干大根の旨みが凝縮された和風だしの素。 動物性原料は使用していません。

汁物、煮物、麺つゆのだしなどにお使いください。

- 麺類のかけつゆのだし1人分(約350ml)
- みそ汁、すまし汁のだし3人分(約600ml)

煮物、天つゆのだし3人分(約300ml)

● 麺類のつけつゆのだし2人分(約100ml)