



うまみ、本物。

わかさ生活が

つくった、

こだわりの

割烹だしの素。

『京の厳選だし』。

2012年10月15日新発売

だしのうまみを決めたのは、本物の「素材」でした。忙しい生活サイクルの中で、昆布や鰹節でだしをとることが減ってきています。できれば天然に近く、手軽に摂りたい。そこでわかさ生活は、美味しさを追求しながら手軽に味わえるだしの素の開発しました。その名も『京の厳選だし』。だしのうまみにこだわった『京の厳選だし』でご家族の健康を、またお料理の幅を広げてみませんか？

こだわりポイント

京の素材でうまみたっぷり！

①、京都原木干し椎茸と京野菜が隠し味

古くから京都で愛される

②、枕崎産鰹枯節と利尻昆布のエキスを約3倍凝縮！

健康志向の方にぴったり

③、化学調味料・保存料無添加さらに減塩



1箱でたっぷり
お味噌汁40杯分！

もっと使える顆粒タイプ



京の厳選だし

顆粒 1箱8g×20本入り

通常価格
初回 1箱 1,890円 (税込) 送料100円
2箱目からは送料無料

本件に関するお問い合わせ先

TEL:075-213-8229(9:30~18:00)、FAX:075-213-8877

e-mail:wakasa-pr@blueberryeye.co.jp

〒600-8008 京都市下京区四条烏丸長刀鉾町 22

担当:わかさ生活 広報課 福與 由莉(フクヨ ユリ)



あなたから始まる次代への健康物語

わかさ生活®

隠し味の京野菜と

3つの厳選素材が極上のうまみをひき出します

減塩・無添加

堀川ごぼう

一般のごぼうに比べ、食物繊維などの栄養成分が豊富に含まれているのが特徴で、香りが高く繊維が柔らかいです。

京都原木干し椎茸

山から切り出したナラヤクヌギの原木に、椎茸菌を植え付け、自然の力を活かした栽培法で育てられた椎茸。「山のあわび」ともいわれる程の、肉厚と香りの良さが特徴です。

京人参

西洋人参と比べ肉質が柔らかく、甘みが強いのが特徴です。

枕崎産鰹枯節

鹿児島県枕崎産鰹枯節は、時間をかけてじっくりと燻して乾燥させることでうまみが凝縮します。さらに寝かせることで、うまみとコクが引き立つた仕上がります。

伯方の焼き塩

ミネラルを多く含むにがり程よく残し、塩味の中にほんのりとまるみ・あまみを感じるのが特徴です。市販のだしの素に比べ塩分が63%カット*されています。

*五訂増補日本食品標準成分表「顆粒風味調味料」と比べて

利尻昆布

北海道の東海域に流れ込んでくる栄養豊富な親潮が、粘りととろみの強い高品質な昆布を育てます。風味豊かで透き通った上品な味わいが特徴です。

うまみの相乗効果

椎茸のグアニル酸、鰹節のイノシン酸、昆布のグルタミン酸といったうまみ成分は、合わせることでうまみが深まり、よりおいしくなります。さらに堀川ごぼうと京人参を加えたこだわりの配合。うまみを最大限に引き出した、割烹だしの素です。



*参考文献: Human receptors for sweet and umami taste
proc Natl Acad sci USA 2002 Apr 2;99(7):4692-6

わかさ生活がつくった こだわりの割烹だしの素。サッとすぐに溶けるので使いやすく、手軽に本場京都のだしの風味を楽しめます。毎日のお食事にぜひお使いください。



和風パスタの味付けや煮物にも、ぜひどうぞ！