

「北の至宝 帆立真昆布だし」  
第15回調味料選手権2024 **出汁部門 最優秀賞** 受賞！



～日本各地の調味料からナンバーワンを決める『調味料選手権』～



全国からエントリーされた188品の中から、  
「帆立真昆布だし」が**出汁部門 最優秀賞**を受賞！

## ～『調味料選手権』について～

日本野菜ソムリエ協会が主催。  
調味料の魅力を社会に広め、調味料業界の活性化を目的として開催しているイベントです。  
全国各地の知る人ぞ知るご当地調味料やメーカー一押しの調味料を発掘し、社会にその存在を知ってもらおうきっかけとなることを目的としています。  
受賞商品は前年比売上5～10倍になるなど大変反響のあるイベントです。

# 北の至宝 帆立真昆布だし 一商品概要一



- 商品名：北の至宝 帆立真昆布だし
- 容量：300ml
- JAN：4589740841068
- 入数：12×2
- 賞味期限：365日
- 温度帯：常温
- 希望小売：780円

- 商品コメント  
美味しさ溢れる帆立だしと函館産真昆布のうまみを存分に引き出した、磯の香り漂う万能和風だしです。

# 北の至宝 帆立真昆布だし ー商品ポイントー



## 北海道・噴火湾産ほたて 出汁の旨み

ホタテの一大産地である噴火湾産のホタテを使用。甘みがあるホタテから取った出汁の旨みを凝縮。  
※工場内でホタテを煮出しています



## 「函館産 真昆布」 「函館産 根昆布」使用

最高の「帆立 真昆布だし」を作るために、上品な甘みとコクが特徴の函館産真昆布を使用。隠し味で栄養と旨みが詰まった根昆布を加えました。



## かつお節を絶妙に加える

ホタテ・昆布の旨味成分にかつお節の旨味成分を加えることで、お互いの旨みを引き立て合い、格別に美味しい出汁が完成。

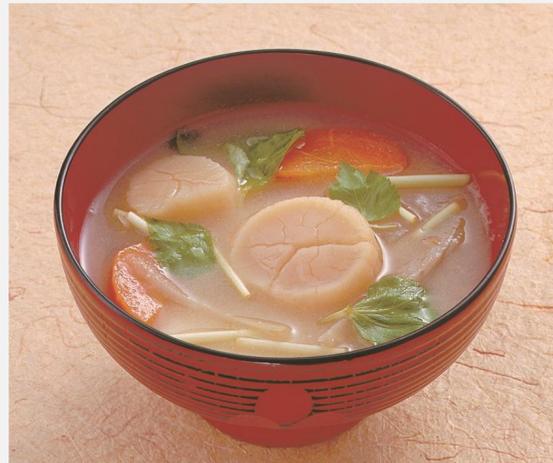


## 磯の香り漂う「万能和風だし」

料理の基本は言うまでもなく”だし”。誰でも手軽に、しかもプロ級にお料理が美味しく出来上がります。

# ーお召し上がり方ー

お味噌汁



炊きこみご飯



納豆にかけて



水餃子のスープに



浅漬け



おでん



雑炊



だし巻き卵

