



数滴で広がる  
香りと旨みの世界



# Dashi オイル

かつお × ガーリック

MADE IN JAPAN



# もっと気軽に ”だし”を楽しんでほしい

数滴で広がる鰹の芳醇な香りとガーリックの香ばしさ

香料などは加えず、厳選した素材と

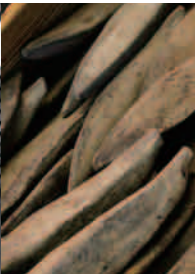
手間暇かけた独自製法で究極の『香味オイル』が誕生いたしました。

わずか数滴で和食、洋食、どんなお料理も美味しく仕上げることができます。

口に入れた瞬間に広がる旨みと香りのバランスに

感動すること間違いありません。

## ～素材のこだわり



### 鹿児島県指宿産 鰹節・鯖節

昔ながらの伝統的な製法で職人が丁寧に  
手間暇かけ、多くの時間と行程をかけて  
節にしていきます。  
香りの強い鰹節に旨みが多く含まれた鯖  
節をブレンド。  
鮮度の良い削り節を贅沢に使用しており  
ます。



### 北海道道南産 三年熟成天然真昆布

天然昆布は養殖昆布に比べ表面はごつごつ  
していますが、繊維に粘りがありダシがよ  
く出るのが特徴です。  
今や大変貴重な北海道道南産天然真昆布を  
3年熟成させて贅沢に使用しております。



### 松合食品天然醸造 九州丸大豆醤油

栽培期間中に農薬と化学肥料を使わずに  
栽培された九州産丸大豆と九州産小麦、  
ミネラル豊富な天日塩を使用しておりま  
す。国産の無農薬・無化学肥料で栽培さ  
れ添加物、遺伝子組換え大豆を一切使用し  
ていない九州産の希少な醤油です。



### イタリア産オリーブオイル なたね油

独自の配合比でブレンド。  
濃厚なオリーブオイルになたね油をブレ  
ンドすることで食べやすくマイルドに仕  
上げました。



### 青森県産にんにく

青森県はにんにく生産量日本一。  
厳しい寒さの中で育ったにんにくは、糖  
度と旨みがたっぷり含まれており、身  
がしまっております。

※下記の調味料や食品添加物は使用していません※

- ・酵母エキス、たん白加水分解物……味にコクやうま味を与える調味料
- ・化学調味料（うま味調味料）……グルタミン酸ナトリウム（調味料（アミノ酸））等
- ・保存料、着色料、増粘多糖類、甘味料（カンゾウ、ステビア、ソルビット）等

## 鰹とガーリックの 香ばしさがそそる



ラーメン



卵ごはん



うどん・そばめん



じゃがバター



和風パスタ



バケット



## Dashi オイル

かつお × ガーリック

MADE IN JAPAN

原材料名：オリーブオイル、なたね油、  
混合削り節（鰹、鯖）、にんにく、醤油、昆布

Dashi オイル（大瓶）

内容量：270g

販売価格：2,480 円（税抜）

Dashi オイル（小瓶）

内容量：110g

販売価格：1,280 円（税抜）



のむ天然おだし  
雅結寿

154-0002 東京都世田谷区下馬 2 丁目 27-14 玉川 B&S ビル 1F

TEL 03-6450-8357 / FAX 03-6450-8358

営業時間 11:00 ~ 19:00

<http://www.miyabi-yuinojyu.com>

定休日 月・火（祝日除く）