

天然素材のみ使用した「だし汁」と
「本かえし」を合わせるだけで
本格的和食レシピ



「本かえし」とは、
日本そば専門店で作られている万能調味料です。
この「本かえし」を鰹節・昆布などからひいた「だし汁」で
割るだけで、「そばつゆ」をはじめ本格的和食レシピが
可能になります。
厳選したしょうゆ(本醸造)、みりん、砂糖(白ざらめ)のみ
添加物、保存料は一切使用していません。



出会い10A

¥1,000(税抜)

商品サイズ120×330×65

- 本かえし300ミリリットル×1
(鰹節専門店カネトヨ謹製)
 - 無添加だしパック8g×3
かつお節(焼津産)
炭焼さば節(国内産)
うるめいわし煮干(国内産)
炭焼あご煮干(長崎産)
真昆布(北海道産)
- 化学調味料、食塩、酵母エキス不使用の
素材本来の美味しさを堪能できます。
- 一本釣(高級血合抜きかつおパック)3g×2
 - 本かえしを使った和食レシピ

大切な方との出会いに
感謝の気持ちをこめて

美味しい出会い

「無添加だし」と「本かえし」



豊 かつおぶしの河津
茨城県石岡市府中1-4-24
0299-22-2465



冷たいそば
(本かえし1:だし3~4)



温かいそば
(本かえし1:だし10~11)



親子丼
(本かえし1:だし4)



お鍋、おでん
(本かえし1:だし9~10)



天つゆ
(本かえし1:だし4)



煮物
(本かえし1:だし6)



照り焼き
(本かえしをそのまま)