

小林食品株式会社

製品取扱説明書

-無菌液体だし-



お好みの味に合わせて
水で薄めて使える

アセプティック無菌

①



箱を開けると銀色のアルミ袋が入っています。

- ・ 2kg入れの場合は6袋の計12kg。
- ・ 10kg入れの場合は2袋の計20kg。

一袋ずつ使い切りをしてください。

②



使用する際は、出来るだけ下が平らな安定した場所で、袋を立てて持ち四隅のいずれかに斜めにハサミを入れて切ってください。

切り口からゆっくりと注いでください。

③



袋の中には液体だしが入っています。製造工程でろ過を行っているので、だしの中には、**出汁ガラは混ざっていません。**

液体はすでに冷めているので、例えば出汁ドレッシングなど**冷たい製品にスグにそのまま使う事が出来ます。**

④



小林食品株式会社のアセプティック無菌充填だしのBrixは10%前後の物が多く（詳細は裏面に一覧で記載）**そのまま使ってもよし、薄めて使っても良いです。**

充填だしの使い方

5



原液では少し濃い…という場合は
お水を混ぜることで簡単に好みの濃さに調整が出来ます。

6



例：Brix10%の液体だしを調整

- ・ 2倍希釈(Brix5%相当)
液体だし2kg(1袋)に対して水2L追加
- ・ 10倍希釈(Brix1%相当)
液体だし2kg(1袋)に対して水18L追加

7



そのままでもお使いいただけますが、
もちろん温めても使えます。
好みの濃さに薄めながら、火に掛けて
ください。
※蒸発する分味が濃くなりやすい点には
ご注意ください。

8



使い終わった袋は、丸めてそのままゴミ箱に捨てるだけです。
出汁ガラもなくゴミが減り、
あなたの製品に合った濃さが決まれば
誰でも簡単に同じようにだしを使う事が出来ます。

アセプティック無菌充填だし 一覧

かつおだしNo.100			濃縮だし鰹			
			原料			原料
			かつおのふし			かつおのふし、 鰹節エキス
※画像は左から原液, 2倍希釈, 10倍希釈			※画像は左から原液, 2倍希釈, 10倍希釈			
入り目	2倍希釈配合	10倍希釈配合	入り目	2倍希釈配合	10倍希釈配合	
2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水18kg	2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水18kg	
10kg	—	—	10kg	原液10kg : 水10kg	原液10kg : 水90kg	
混合だし-K			かつお・昆布合わせだしNo.6			
			原料			原料
			混合だし (かつおだし、 煮干しだし、 そうだかつおだし、 さばだし)、 鰹節エキス、 昆布エキス			かつおのふし、 昆布、 食塩
※画像は左から原液, 2倍希釈, 10倍希釈			※画像は左から原液, 2倍希釈, 10倍希釈			
入り目	2倍希釈配合	10倍希釈配合	入り目	2倍希釈配合	10倍希釈配合	
2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水18kg	2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水18kg	
10kg	原液10kg : 水10kg	原液10kg : 水90kg	10kg	—	—	
濃縮だし煮干しNo.5			濃縮だし昆布			
			原料			原料
			いわしの煮干し、 食塩			昆布だし、 昆布エキス
※画像は左から原液, 2倍希釈, 7倍希釈			※画像は左から原液, 2倍希釈, 6倍希釈			
入り目	2倍希釈配合	7倍希釈配合	入り目	2倍希釈配合	6倍希釈配合	
2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水12kg	2kg	原液2kg : 水2kg	原液2kg : 水10kg	
10kg	—	—	10kg	原液10kg : 水10kg	原液10kg : 水50kg	