マルキン

極淡白だし

料亭の味

素材の色を活かした料理に最適。

極めて淡い色の秘訣は醤の郷・小豆島「マルキン」こだわりの極淡色の醤油

だしと合わせた際に、だしの風味を邪魔せず引き立てることができるこだわりの極淡色の醤油を使用しているので、色のうすい食材を煮た場合に、一般的な白だしと比べて、素材に色が付きにくい白だしです。

かぶの煮物での比較（同条件で調理）

一般的な白だし　　マルキン極淡白だし

極淡色の醤油を使用し、国産のかつお削り節とかつお節エキスに昆布の旨みを加えた白だしです。

美味しくなってリニューアル　かつお節と昆布の旨みUP

500ml　1L

これ一本で味が決まる!

和の定番メニューはもちろん様々なメニューに

冷めても美味しいから、冷やしメニューやお弁当にも。

記載の配合を参考にお好みで味を整えてください。

本品1：水3

本品1：水9

1合当たり30ml

本品1：水7

本品1：水7

本品1：水4

本品1：水6

本品1：水7

山芋150g当たり本品大さじ1

ブランド名	商品名	荷　姿	賞味期間	希望小売価格	単品サイズ（mm）	JANコード	ITFコード	ケースJANコード	商品コード
マルキン	極淡白だし	500ml×12本入	12ヵ月	350円（税抜）	73×73×187/590g	4902032 422965	04902032 400055	4902032 400055	1000040004
		1L×12本入	12ヵ月	600円（税抜）	80×80×265/1170g	4902032 422989	04902032 400079	4902032 400079	1000040006

原材料名：しょうゆ（小麦・大豆を含む）（国内製造）、食塩、砂糖、米発酵調味料、かつお削り節、かつお節エキス、酵母エキス、昆布エキス／アルコール、調味料（アミノ酸等）

盛田株式会社
MORITA
Web site https://moritakk.com
Online Store https://kyodo-ajikiko.com

事業者様からのお問い合わせ先（最寄りの拠点までご連絡ください）
食品事業部
□北海道営業所 011-590-0197　□中部支社 052-211-2521　□四国支店 087-811-2355
□北関東支店 0288-22-0777　□関西支社 06-4800-3720　□九州支店 092-574-2244
□東日本支社 03-3664-6081　□中国支店 082-246-9851

一般のお客様からのお問い合わせ先
お客様相談窓口 0120-691-602　（9時～17時　土・日・祝日除く）