

新鮮イワシ カツオ 昆布 椎茸 無臭ニンニク

の有効成分を抽出した天然エキスが主成分

天然の極

天然原料で国内初の商品化!

塩・砂糖・化学調味料・酸化防止剤は一切使用していません。

天然の極

安心!簡単!旨い!

塩無添加純天然素材で

「我家の健康管理」

吸収の良いカルシウム良質のタンパク質
無脂肪超純水溶性

200g



ペプチド粉末食品



「水溶性塩無添加加工エキス」
天然原料で日本初の商品化

特徴

塩無添加で沈殿物がなく透明です。
浸透性が高く味しみがよくなります。
開封しなければ常温で長期保存できます。
世界の料理に共通してご利用になれます。
長時間加熱しても味、品質とも変化ありません。
料理素材の旨味とよく調和して味を引き立てます。

化学調味料・酸化防止剤・塩・砂糖は一切使用しておりません



——— 栄養の補給源として ———

大さじ一杯(10g)を200~250ccのお湯に溶かし
1日2回程度を目安に飲んで下さい。

——— 天然だしとして ———

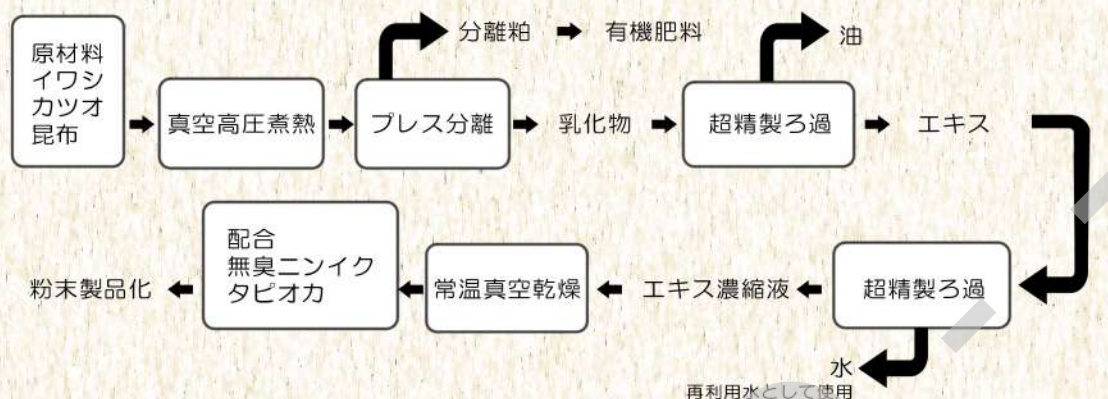
大さじ一杯(10~20g)を約600ccの水に溶かし
出汁としてお使いください。
ご家庭の味に合わせて分量を調節してください。

製造方法・工程

40年に及ぶ研究開発より確立した「真空」「圧力」「ろ過」の自然現象を取り入れた独自の製法でつくられています。

製造工程において化学物質（溶剤など）を使用せず超精製ろ過方式により脂肪分などを分離しています。

製造工程において一切の廃棄物や環境汚染物などを出さずに、すべてが有効活用される循環型の製法でつくられています。



製品の特徴

- 材料は私たちが昔から日常的に利用してきた天然素材のみを使用しています。
 - 様々な生活活性法があるとされる天然ペプチドです。（消化吸収に優れた栄養補給源になります）。
 - 水またはお湯に溶かすだけで、透明な澄んだ高品質なダシ汁が手軽に作れます。
 - 超微粉末なので材料に直接振り掛けてもなじみます。
 - 合成添加物（タンパク加水分解など）や塩分・糖分も一切加えていない自然な味そのままです。
 - 脂肪分がほぼゼロなので品質の劣化（酸化）が起こりにくく長期保存が可能です。
- ※賞味期限は製造年月日より1年の表示ですが、5年間の保存での品質劣化なしの報告もあります。
- 使い方やアイデア次第で万能の調味料（和食だけではなく、洋食、中華にも）として利用できます。
 - 良質のタンパク質補給源として利用できます。（10g中に片ロイワシ3～4匹相当の栄養分）
 - カルシウムの吸収を促進し、骨の健康を助けます。
 - 作り置きした場合や再加熱をしても味は劣化（生臭さなど）しません。

名称 風味調味料（塩無添加）
 形状 微粉末
 原材料名 澱粉分解物、イワシ、カツオ、昆布、椎茸、無臭ニンニク
 賞味期限 製品裏面の枠外下部に記載
 保存方法 湿気を避け常温で保存してください。
 開封後は冷蔵庫で保存してください。
 本品は吸湿性が高いため固まることありますが、品質等に問題ありません。

■天然だし(塩無添加)食品分析表/(財)日本分析センター 100g

分析項目	分析値	分析項目	分析値
エネルギー	368kcal	ナトリウム	1.67g
たんぱく質	4.9g	食塩相当	4.25g
脂質	0.1g未満	カルシウム	666mg
炭水化物	87g	灰分	4.6g