

こだわりの天然素材「チリメン」と「煮干し」粉末

Selected natural materials A powder of dried young sardines

天然素材「小干白魚」和「小余干魚」的粉末

昔ながらのだし、瀬戸内の「チリメン」と「煮干し」を合わせ、贅沢に粉末にしたことで、簡単便利に本格的天然だしをご家庭でいただけます

This powder is made by grinding different type of dried young sardines. So by using it, It is easy to make natural Japanese style broth at home.

速就是「小干白色」和「小余干魚」的粉末。用速今粉末，体能移作天然湯汁

「ご参考までに」

How to use

使用做法

① 粉末を小さじ1杯(約5g)お椀に入れ、お湯で溶き、醤油をお好みで入れると美味しいスープの出来上がり。

You can make a cup of soup by taking 1 tea spoon (about 5g) of this powder and dissolve it in hot water and put some soy sauce.

体微湯的时候，把速今粉末(大概5g)放在碗里，然后洗升水。放一点点的者油就彼好吃

② 納豆に少量まぜると納豆が食べやすくなります

Mix small amount of this powder with Natto(fermented soybeans). Natto will be much more tasty.

把速今粉末放在納豆里面，就納豆吃得好

③ その他にも「お豆腐」「おひたし」「お漬物」にかけたり、アイデアひとつでお総菜がひと味変わります。

Sprinkle this powder on 「tofu」「ohitashi」(boiled greens in bonito-flavoured soy sauce)「pickle」.these food Will be much more tasty.

清体使用速今粉末各神各祥得菜里面。LL方悦，放在「豆腐」「凍青菜」「成菜」上等等

④ 一番面白いのは、醤油と粉末を混ぜると、簡単「ふりかけ」の完成です。ご飯にかけて食べると食がすすみます。

You can easily make rice seasoning by mixing this powder with soy sauce.

把速今粉末和醬油攪拌在一起，然后放在米饭吃。真好吃。

⑤ 1 パック250g入りで50人分のスープができます。

This package contains 250g. You can make 50 cups of soup.

使用一袋(250g)就可以做50碗湯。

※この商品は調味料・添加物を一切使用しておりません。安心してお召し上がりください

This product contains no artificial seasonings and additives. This is a very safety product

速今商品里面没有什久調料和食品添加物。请放心

※アレルギー表示：漁法で混じる場合があります。エビ、カニ、イカ

This product sometimes slightly contains shrimps crabs squids

有时把郊，蟹，島城混入在粉末里。如果体对速些食物有过敏，情你小心。