

だしパックと液体つゆがセットになった鍋の素  
**『鍋のだしとつゆ 寄せ鍋』**  
**『鍋のだしとつゆ キムチ鍋』**新発売  
～“だしをとる”ひと手間がおいしさの秘訣～

天野実業株式会社（本社 広島、社長 兼光宏美）は、だしパックと液体つゆがセットになった鍋の素『鍋のだしとつゆ 寄せ鍋』『鍋のだしとつゆ キムチ鍋』の2品を8月20日（水）より秋冬限定、通信販売限定で発売します。



■商品特長

- ・「鍋のだしとつゆ」は、だしパックでだしをとり、液体つゆを加えてスープを仕上げる鍋の素です。“だし”と“つゆ”を別々にし、だしをとるひと手間をかけていただくことで、より本格的な鍋をご家庭でお楽しみいただけるようにしました。化学調味料無添加です。
- ・だしパックには、選りすぐりの国産素材を粉碎して1パックにした『天野特撰 和風だし（食塩無添加）』を使用しています。
- ・『鍋のだしとつゆ 寄せ鍋』は、醤油のコクと香りにだしの旨みが調和した、まろやかで深みのある味わいの鍋つゆです。素材の持ち味を活かす上品な口当たりで、どんな具材とも相性抜群です。
- ・『鍋のだしとつゆ キムチ鍋』は、ピリッと刺激的な辛さと深い旨みが、具材をいっそうおいしく仕上げます。体の芯から温まる、寒い季節にぴったりの味わいです。

■「鍋のだしとつゆ」の作り方（2人前）

- ① 鍋に水 400ml と「だしパック」を入れ、火にかけ沸騰後 2～3 分煮出してから取り出してください。
- ② 鍋に「液体つゆ」を加えてください。
- ③ 火の通りにくい具材から順に入れて煮込み、具材に火が通ったらできあがりです。

※具材は別途ご用意ください。

■「天野特撰 和風だし」について

- ・「天野特撰 和風だし」は、選りすぐりの国産素材（国産かつお節、国産いわし、北海道産日高昆布、国産焼きあご）を粉砕してパック詰めしだしパックです。
- ・水から煮出すことで、こだわり素材の風味と旨味が効いただしを手軽にとれるほか、だしパックを破って中身を調味料としてそのまま使うこともできます。
- ・焼醤油や塩で薄く下味をつけたタイプと、素材そのものの味わいを活かした食塩無添加タイプの2種類で展開しています。（「鍋のだしとつゆ」には食塩無添加タイプを使用しています。）

※ 通信販売限定商品です。

【商品概要】

商品名	鍋のだしとつゆ 寄せ鍋	鍋のだしとつゆ キムチ鍋
内容量	2人用×2回分 (だしパック2袋、液体つゆ2袋)	
販売価格	556円(税別)	
販売期間	2014年8月20日(水)～2015年2月28日(土)	
購入方法	お電話 TEL: 0120-3046-81 (通話料無料) 受付時間 9～19時/日・祝日を除く	
	オンラインショップ URL: <a href="http://amanofd.jp">http://amanofd.jp</a> 24時間受付	

【お客様からのお問い合わせ先】

アマノフーズお客様相談室 TEL: 0120-988-668 (通話料無料) 受付時間 9時～17時(土・日・祝日を除く)
--

【このニュースリリースの内容に関するお問い合わせ先】

天野実業株式会社 〒720-0813 広島県福山市道三町9番10号 <a href="http://www.amanofoods.co.jp">http://www.amanofoods.co.jp</a>	
〔営業本部 広報部〕 担当: 武 TEL: 0865-64-6010 FAX: 0865-64-6011 〒719-0393 岡山県浅口郡里庄町里見 4215 番地	〔営業本部 広報部 (東京駐在)〕 担当: 中村 TEL: 03-5295-7335 FAX: 03-5295-7336 〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町二丁目7番15号 和光堂神田ビル5階