

RECIPES

植物性
清湯
スープ
の
つ
く
り
か
た



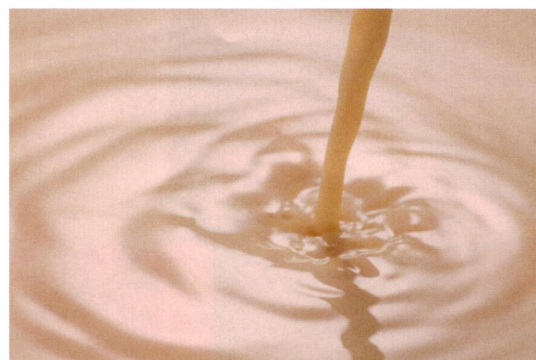
画像はイメージです。

MIRA-Dashi® C100	2%
食塩	0.2%
水	97.8%
白ネギ	適量
にんにく	適量
ショウガ	適量
(合計100%)	

1. 刻んだ香味野菜とほかの材料をすべて加熱する。
2. 濾すなどして、香味野菜を取り除く。
3. 各種スープやラーメンスープのベースとしてお使いください。

香味野菜をセロリ・玉ねぎなどに変えることで、ブイヨンのような洋風のスープベースになります。

植物性
白湯
スープ
の
つ
く
り
か
た



画像はイメージです。

MIRA-Dashi® C800	3%
左記の植物性 清湯	97%
(合計100%)	

植物性 清湯の代わりに、各種スープベースをお使いいただくこともできます。

プレーン畜肉ダシタイプ

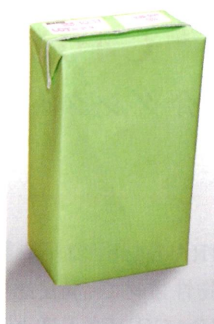
MIRA-Dashi® C100



名 称 香味調味料
原材料名 油脂加工食品(植物油脂、穀物エキス、酵母エキス、野菜エキス)、たん白加水分解物、大豆ペプチド、豆乳、豆乳加工食品(大豆食物繊維含有品、豆乳)、食塩、豆乳発酵食品／酸化防止剤(V.E)、(一部に大豆を含む)
保存方法 要冷蔵(10℃以下)
賞味期限 360日

バイタン
白湯ダシタイプ

MIRA-Dashi® C800



名 称 豆乳加工食品
原材料名 豆乳クリーム加工食品(大豆食物繊維含有品、豆乳クリーム)、油脂加工食品(植物油脂、穀物エキス、酵母エキス、野菜エキス)／pH調整剤、乳化剤、(一部に大豆を含む)
保存方法 要冷蔵(10℃以下)
賞味期限 360日