



うすめるだけの簡単オペレーション!

外食店向け

うすめるだけで鶏がらから炊き出したような、
まろやかなうま味のあるスープが簡単に提供できます。



鶏そば(ラーメン)

温 本品1:水9

冷 本品1:水8



おでん

本品1:水11



中華粥

本品1:水19



鶏肉や卵料理との相性抜群◎

中食・加工向け

鶏の風味がしっかりしているので、鶏肉の風味補強や
卵料理のコクアップなど、味付けのベースとしてご使用できます。



から揚げの下味

肉重量の10%



だし巻き玉子

卵2個に
本品5mlと水15ml



サラダチキン(蒸し鶏)

肉重量の8%



和食だけでなく、洋食やアジア料理など幅広く対応!

鶏のだしは和食だけでなく、幅広い料理のベースとして大活躍しています。
淡口しょうゆベースで味がしっかりしているため、1本で様々な料理が調理できます。

冷メニューも
簡単に
溶ける



カオマンガイ

米1合に本品20ml



ナムル

食材100gに15ml



冷製スープ(ビシソワーズ)

じゃがいも2個に
本品25mlと水250mlと牛乳250ml