



L'Sパックだしの中身を大公開

デビューは 1996年!!

粉状ではなく大きめの粒にすることで酸化しにくくしているよ!

製造工程

材料を細かく粉碎

人の目で異物混入をチェック!

パックにつめる

土に還る不織布を使用!

地球にもやさしいね

山彦鯉節のかつお節

静岡と三重で水揚げされたかつお魚をさばくところから製品まで一貫生産!

みついし昆布の昆布

北海道日高地方の天然昆布 100%天日干し!

材料は4つ

原材料はすべて提携生産者のものを使っているのね!

素材がそのまま入っているんだね

長崎県漁連の煮干し

長崎県のカタクチイワシ 酸化防止剤などの添加物は不使用

オーエスケーの乾しいたけ

大分県産の原木しいたけ 完全無農薬栽培

にぼし かつおぶし こんぶ しいたけ

6:2:1:1

開発から組合員が関わって配合の割合も組合員が決めたんだよ!

⑤ パックだしを手軽に本格的な味わいを!

だしは料理のベースだから大切にしたいよね

おみそ汁にも煮物にも毎日使えるね!

15袋入り!

パックだし

にぼし しいたけ かつおぶし こんぶ

④ **カンタン!! だしのとりの方**

水600mlにパックだしを入れ 3~4分煮出せばOK!

煮出したパックは取り出してね

小分けして冷凍するのも◎

料理に必要な分だけポン!

はてなの解説

組合員の要望から「パックだし」を開発した(山)山彦鯉節(三重県志摩市)。当時はかつお節製造の過程で出る端材に安い煮干しや添加物を入れたものが一般的で、「まがいものは作りたくない」という思いから3年間断り続けたといえます。組合員の熱い声に根負けし「それなら本物を作ろう」と、新鮮で良質なかつおから

作った山彦のかつお節をそのまま原料に。組合員の提案から煮干し、昆布、乾しいたけの提携生産者とのコラボレーションが実現。粉碎する大きさや配合割合は何度も試行錯誤を重ねて決めました。

動画で山彦鯉節をご紹介します!パックだしも登場します (生活クラブ生協連合会YouTubeチャンネル)

