

創業78年浜弥鰹節プロデュース 世界唯一のヴィーガンかつお出汁！

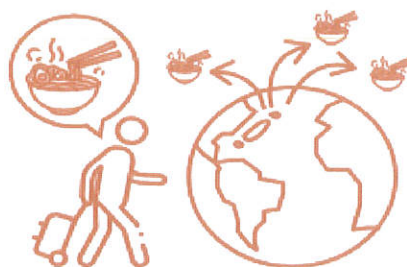
かつおだし for Vegan

～ 植物性100%かつおだし～

かつおだし for Vegan 特長



鰹節不使用・香料不使用で
鰹出汁の旨味・香りを完璧に再現



ビーガンや宗教上の理由で
動物性食品を食べられないお客様に

「インバウンドのヴィーガンメニュー、出汁はどうすればいいか・・・」

昆布や椎茸だけでは旨味や香りが物足りないし・・・

そのお悩み、**かつおだし for Vegan** が一発で解決します。



はま や かつお ぶし
浜弥鰹節

×



不二製油

ヴィーガンメニューへの対応、今が**ビジネスチャンス**です。

2023年の訪日外国人観光客は約2500万人。

そのうちヴィーガン・ベジタリアンは8%の約200万人。

これからが成長期のヴィーガン市場、やるなら今です！

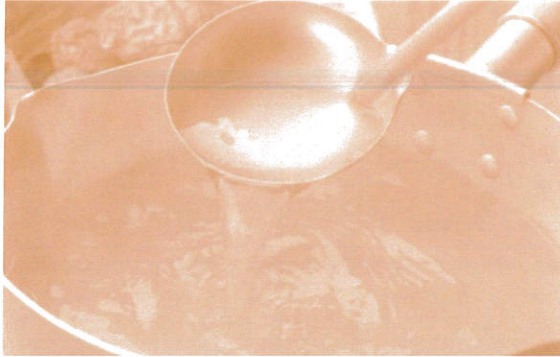
～植物性100%だしシリーズ～

- ・ 白湯ダシタイプ **※一風堂様がNEW YORKにてご使用**
- ・ 清湯だしタイプ ・ フォン（肉煮込み）タイプ
- ・ 貝だしタイプ ・ 海老だしタイプ

驚きの味と香りの完成度！お問い合わせは下記まで。

有限会社むろ庵 06-6924-5523

かつおだし for Vegan 仕様書



水や湯で5～10倍に希釈するだけで完成。

白だしと同様にお使いいただけます。

かつおだし for Vegan ……………5～10 %

水または湯……………90～95%



香味調味料

酵母エキス(酵母エキス、デキストリン、その他)、
発酵調味料(発酵調味液、マルトデキストリン)、
マッシュルームエキスパウダー(デキストリン、
マッシュルームエキス)、食塩、大豆ペプチド(一部
に大豆を含む)

規格：1 k g × 1 2 P

保存方法：常温保存

消費期限：3 6 0 日

動物性原料・香料不使用

レトルトパウチ タイプ (開封後使い切り)

希釈してうどん・そば・ラーメンはもちろん、
あらゆる料理のだし・ベースとして、
ご使用いただけます。