

報道関係者 各位

化学調味料、食品添加物、酵母エキス など不使用
本枯鰹節と羅臼昆布のみで仕上げた 無添加 “だしパック”

「吉兆のだし - 極みの濃いだし -」を販売開始いたします

時下ご健勝のこととお慶び申し上げます。

京都吉兆 総料理長・徳岡邦夫（京都市右京区）は、調味加工をせず、天然素材のみで仕上げた 無添加のだしパック「吉兆のだし」を2019年6月15日より販売いたします。

顆粒だしや味付けだしなどの普及により、家庭では昆布や鰹節で‘だし’を取ることが少なくなっている昨今。風味豊かで‘うま味’の濃い本物のだしの味を今一度知り、手軽にご家庭に取り入れて欲しいと願い、商品開発を開始。素材比較や製法の試行錯誤を繰り返した結果、食塩や醤油も加えず、国産の天然素材のみを使用し、化学調味料・食品添加物、酵母エキスなども不使用の無添加に仕上げることで“本物の味”にたどりついた、京都吉兆オリジナルのだしパックが完成いたしました。

鍋で数分煮出すだけで濃いだしが簡単にとれ、煮物やみそ汁などの和食メニューも作りやすく、よりおいしく仕上がります。また商品には、おすすめ活用レシピ[全8種]の付いたしおりが同封されています。

日本料理に欠かせない‘だし’。こだわりの「吉兆のだし」をご家庭の味に！



<「吉兆のだし」のこだわり>

“本物の味”を追求した結果、
無添加の「極みだし」に挑戦



素材本来の‘うま味’を引き出す方法にこだわりました。食材の長期保存や香り付けなどのための、化学調味料・食品添加物・酵母エキスを一切使わず、天然素材のみで仕上げる製法に挑戦。無添加の“本物の味”を極めました。

厳選した国産の天然素材
「本枯鰹節」と「羅臼昆布」を使用



鰹節は、季節や漁獲量に合わせ、静岡県焼津産・鹿児島県 枕崎産又は山川町産のコクの深い‘本枯鰹節’を使用。昆布は、羅臼産を使用。手軽にとれるだしが“本物の味”となるよう、うま味たっぷりの国産天然素材を厳選しました。

テトラパックで最大限に
‘うま味’を引き出し「濃いだし」を実現



ピラミッド型のテトラパックを採用。一般的な四角型パックに比べ体積が大きいため、鍋のお湯の対流をパックが泳いだ際、成分がまんべんなく抽出されます。“本物の味”と香りがしっかりと引き出され、「濃いだし」に仕上がりました。

『吉兆のだし』5袋入り（活用レシピ付） 1,080円

京都吉兆 大丸京都店、ジェイアール京都伊勢丹店、オンラインストア 等にて販売

報道関係者様
本件へのお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課 谷

TEL 075-881-8110 / [担当直通] 080-9653-9933 E-mail web@kyoto-kitcho.com
(受付時間 9時～17時)