

発売から55年のロングセラー商品!

# co-op せいきょう だしパック

体に優しく、  
手軽に本格的な  
味わい!!



co-op  
せいきょうだしパック (国産原料使用)  
144g (12g×12)×2  
本体価格 398円  
税込価格 429円  
次回予定 9月2週

毎日のお料理に欠かせない「だし」。昭和43年に開発された  
co-op せいきょうだしパックなら、手間もかからず簡単に、  
素材の味を引き立て風味も香りも格別なだしが取れます。

## 株式会社節辰商店

安政元年(1854年)創業、160年以上の歴史  
を持つ東海地区最大かつ最古のかつお節関  
連商品の専門メーカー。品質と食の安全に  
こだわり「最高品質を適正価格でご提供す  
る」ことを追求しています。



お話をうかがったのは…



株式会社節辰商店  
かつ た かずよし  
勝田 和吉 さん



## せいきょうだしパックは100%国産原料!

世界情勢の変化によりかつお等の価格が高騰しています。毎日の食卓に欠かせ  
ないだしパックを気兼ねなくふだん使いしていただけるよう、信頼関係のある  
生産者から直に買い付けを行い、価格の維持に努めています。むろあじ節や  
煮干しなど、うま味の強い赤みそのコクとも相性抜群、この地域で好まれる料理  
に合わせて原料をブレンドしています。



## 工場見学に行ってきました!

素材の香りと味わいを引き出すせいきょうだしパックができるまで!

### 1 粉碎



仕入れ時に味を確かめ、産地  
や時期に応じて微妙に配合の  
割合を変えて粉碎しています。

瀬戸内海や九州、沼津などで  
水揚げされた煮干しやかつお  
節をブレンドし粉碎。

### 2 焙煎



素材本来のうま味が  
凝縮され、香ばしい風味  
になるようだ。

粉碎した原料を焙煎すること  
で水分を飛ばし、魚の臭みを取る。

### 3 袋詰め



焙煎タンクから直接  
パック。パック材に  
は無漂白の紙パルプ  
と麻パルプ、熱で接着  
するための少量の  
化学繊維を使用。

接着剤は使っていません!

### 4 包装



包装の内部に窒素ガスを充填  
することで酸化を防ぎ、風味を  
保つ。

### 5 検査



金属探知機と人の目で検査して  
出荷!

## Q & A せいきょうだしパック について聞いてみました!!

Q だし汁は何日くらいで使いきった  
ほうがよいですか?  
(関市 2213さん)



A だし汁は傷みやすいので冷蔵庫で保存し、  
1日程度が望ましいです。だし汁を冷凍庫  
で凍らせていただければ、  
1ヶ月程度は保存が可能です。



Q だしパックは顆粒だしより味が薄い気がします。顆粒だしとの  
違いは?  
(瑞穂市 まかりさん)



A せいきょうだしパックは、いわし煮干し、鰹節、むろあじ節と椎茸、昆布の  
みを原料としています。対して顆粒だしは原材料の半分程度が食塩で  
あったり、複合調味料が添加されていることが多いです。塩分  
が多いため顆粒だしの味を濃く感じますが、料理として仕上げ  
た際には、だしパックの天然のだしのうま味が引き立ちます。



Q いつも沸騰したらこのくらいかな?と思ったと  
ころでだしパックを出して時間を見て  
いません。水の量もしかり。これを守ればす  
ごくおいしくなるというだしの取り方が  
あったら知りたいです。  
(可児市 のんママさん)



A おいしいだしを取るコツ  
①約500mlの水に1パックを入れ、その後火にかけて沸騰させる。  
②沸騰したら中火にして3分~5分ほど煮出し、火を止める。(鍋のふたはしない)  
③アクがだし汁に戻らないよう、絞らずにだしパックを取り出す。  
※水の量を少なくしたり、だしの煮出し時間を伸ばしたりすることで、  
お好みの濃さに調節することができます。

## 組合員に聞きました!

### お気に入り ポイント!

「おいしいです!」のひとつで  
す。そして臭みがないです。いろ  
んな素材の味がとてもよくでて  
お料理に合います。  
(岐阜市 くいかすつきいさん)



何度もしりび買っています。さらしてしまった時に、  
スーパーの他商品を使ってみたら「せいきょうだしパック」  
の美味しさが際立っていることに気づきました。それ  
以来、常備することになっています。  
(可児市 かっぺりーにさん)



懐かしい風味です。塩気がない  
ので、味噌汁の味噌を入れる分量  
がわかりやすくて助かります。  
価格も購入しやすいです。  
(瑞穂市 とりさんさん)



手軽に透明だしがとれて、  
風味が良いです。何年も重宝  
しています!実家の母のだし  
も生協です!  
(多治見市 4Aさん)



## 組合員が試してみました!

顆粒だしより優しいまろやかな味わいで上品に仕  
上がりました。茶碗蒸しはもう少し味があっても  
良いなと感じました。  
(瑞穂市 まかりさん)

茶碗蒸

①表示どおりだしをとる。  
②卵1:だし180mlを混ぜる。  
③具材を器にいれ、②を茶漉し  
でこしながら器に注ぎ入れる。  
④レンジの茶碗蒸しモードで加熱  
する。

お吸い物

①表示の倍の濃さでだしをとる。  
②具材を煮る。

和風海苔パスタ

①少なめの水にだしパック  
とパスタを入れゆでる。  
②だしパック表示の時間に  
パックを取り出す。  
③パスタ表示の茹で時間1分  
前に海苔をちぎり入れる。  
④めんつゆで味を整え、バター、  
ねぎをちらす。

子どもの体調不良が続いているので雑  
炊に利用しました。1歳の子なのであまり  
調味料は使いたくない。でも、何も味を  
つけないと食べてくれない。おだしの優  
しい味でほぼ調味料入れていないのに  
パクパクと食べてくれました。  
(岐阜市 とーたんのママさん)

だし汁250cc  
ごはん1杯  
しょうゆ、砂糖、  
みりん各少量  
卵1個