

ほっとする。
はあー、しあわせ

カラダのために、ココロのために。
家族のために、あの人のために。
美味しいおだしにできること、
もっと、もっと、いっぱいあるはず…
おだしをもっと楽しもう。

だし藏

簡単便利でしかも本格的
材料を細かく粉砕しておだし
パックに詰め込みました。水から入
れ四〜五分煮出すだけで本格的な
関西おだしがとれます。関西おだし
は、素材を厳選し、かつお、うるめと
昆布を合わせた、大阪船場の味。
関西おだしは、だし藏の
基本おだしです。



化学調味料
保存料 無添加

化学調味料・保存料 無添加 関西おだし
関西だしの美味しさを、お手軽に、ご家庭で煮出せます。

 KU3035 【贈答箱入】22袋入 1,500円 (税込1,620円) アレルギー28品目／ 小麦・大豆 ネット購入は コチラから→ 	 KU3020 30袋入 1,800円 (税込1,944円) アレルギー28品目／ 小麦・大豆 ネット購入は コチラから→ 	 KU3010 5袋入 360円 (税込388円) アレルギー28品目／ 小麦・大豆 ネット購入は コチラから→ 
--	---	--

＜基本おだしの煮出し方＞



- ① 鍋に水を400ml入れ、パックを鍋に投入します。 ② 水から煮出し、沸騰させ4分ほど煮出してください。 ③ だしパックを取り出します。 ④ 煮物や炊きものなど様々なお料理にお使いいただけます。

- 基本おだし** 関西おだし1袋に水400ml(約カップ2杯) 野菜の煮物、茶碗蒸し、そば、うどん等に
濃いおだし 関西おだし2袋に水500ml(約カップ2杯半) 魚・肉類の煮物、そば・うどんのめんつゆ等に

さらさらとおだしの
やさしい味わい。

化学調味料に頼らない
やさしくて奥深い味です。
おだしはティーバッグタイプで
簡単に抽出できます。
基本の具(あられ、三つ葉、海苔)も
付属しているので、
茶わん一杯のご飯さえあれば
美味しく召し上がれます。



だし茶漬け15袋入
だしパック15袋・かやく15回分

KU3915 1,500円(税込1,620円)
アレルギー-28品目/小麦・大豆

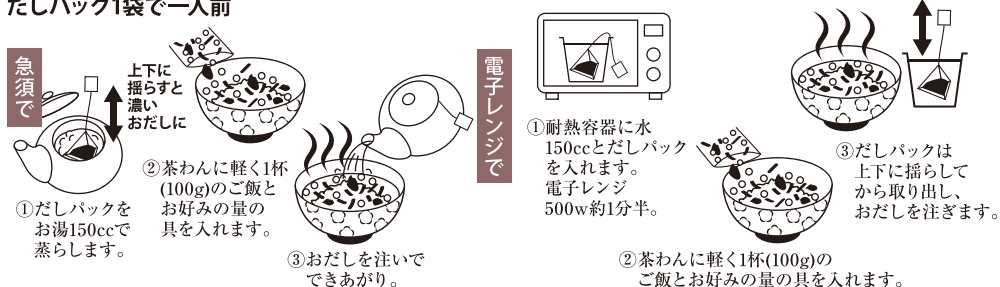


だし茶漬け5袋入
だしパック5袋・かやく5回分

KU3905 540円(税込583円)
アレルギー-28品目/小麦・大豆



だしパック1袋で一人前



「関西おだし」の美味しさ、便利さ
はそのままに、塩分だけを減らして
関西おだしの50%減塩に仕上げま
した。香気と豊かな国産原料おだし
の旨味とが一体となって、「減塩」に
つきものの物足りなさを感じさせ
ません。

毎日の料理を
健康でさらに美味しく。



化学調味料・保存料 無添加 **減塩おだし**

旨味を残しながら、塩分を50%減らしました。※関西おだし比

KU3095
【贈答箱入】22袋入
1,500円
(税込1,620円)
アレルギー-28品目/
小麦・大豆

ネット購入は
コチラから→



KU3080
30袋入
1,800円
(税込1,944円)
アレルギー-28品目/
小麦・大豆

ネット購入は
コチラから→



KU3070
5袋入
360円
(税込388円)
アレルギー-28品目/
小麦・大豆

ネット購入は
コチラから→



化学調味料・保存料 無添加 **野菜おだし**
ブイヨンとして洋食の調理に。スープとしても美味しいです。

洋食のベースには
「野菜おだし」が最適。

たまねぎ、にんじん、セロリ、等の
野菜を使い、甘み・旨味をバランス
良く調合。それぞれの野菜の持ち味
を十分に引き出し、旨味とコクのあ
る「野菜おだし」に仕上げています。
だしそのものにしっかりと味がつ
いているので、ブイヨンベースとし
ても、お使いいただけます。

KU3065
【贈答箱入】18袋入
1,500円
(税込1,620円)
アレルギー-28品目/
なし

ネット購入は
コチラから→



KU3050
24袋入
1,800円
(税込1,944円)
アレルギー-28品目/
なし

ネット購入は
コチラから→



KU3040
5袋入
400円
(税込432円)
アレルギー-28品目/
なし

ネット購入は
コチラから→



QRコードでネット購入できます。

QRコードでネット購入できます。

まずは鯛めしで、
つぎにだし茶漬け、
贅沢な時間。

化学調味料にたよらない
やさしくて奥深い味です。
天然小鯛は加圧調理してあるので
鯛石・目玉以外は頭から骨まで
丸ごと召し上がれます。

だしパック
たった4〜5分
煮出すだけ！

化学調味料、保存料、無添加の
「うどんのおだし」ができました！
香り高い、本格的なうどんのおだしが
簡単に煮出せます。



うどんのおだし
15袋入



KU3615 1,500円(税込1,620円)
アレルギー-28品目/小麦・大豆・さば

うどんのおだし
5袋入



KU3605 540円(税込583円)
アレルギー-28品目/小麦・大豆・さば

煮出すだけで本格うどんだしがとれます

うどん・そば・にゅうめん・寄せ鍋・おでん・だし巻き・茶碗蒸しのベースに！

かけうどんの場合
1袋に水450ml

1袋一人前



① 水の状態から入れる ② 沸騰後、4〜5分煮出す



③ だしパックを取り出しお好みの
茹で麺を入れ、一煮立ちさせる

鉢に移し完成



鯛めしだし茶漬け二合炊き用

小鯛1尾・炊飯用だしパック1袋・だし茶漬け用だしパック4袋入



KU3920 1,280円(税込1,382円)
アレルギー-28品目/小麦・大豆・さば

① 天然骨つき鯛×1
※骨も柔らかく、丸ごと
召し上がれます



② 炊飯用だし
パック(大)×1
※二合炊き1回分



③ だし茶漬け用
だしパック×4
※茶わん4杯分



お米2合を洗って普通の水加
減の量の水を入れます。その
上に①鯛②炊飯用だしパッ
ク(大)を乗せて炊飯します。



炊き上がったら、鯛の目玉と
鯛石は堅いので取り除きま
す。炊飯用のだしパックも取
り除きます。



〈まずは、鯛めしで美味しく〉
しゃもじで鯛をまんべんなく
ほぐし、茶碗に盛れば鯛めし
のできあがりです。



〈だし茶漬けにして更に美味しく〉
③だし茶漬け用だしパックを
150 mlのお湯で2分間蒸らし、鯛
めしに注ぐと「鯛めしだし茶漬
け」の完成です。

新発売



DASHI
CUP

DASHI
CUP

DASHI
CUP

DASHI
CUP

化学調味料 保存料 無添加

Single Pack

ちょっとした
お礼やご挨拶などで
プレゼントしたり、
カバンに入れてお仕事の
合間やお弁当のお供に
おすすめです！

だしパックと
トッピングが
1つの袋に入って
どこでもすぐに
ホット！



DASHI CUP
個包装 しょうが

だしパック1袋・あられ1回分

KU3844 200円
(税込216円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
個包装 ゆず

だしパック1袋・乾燥ゆず1回分

KU3833 200円
(税込216円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
個包装 うめ

だしパック1袋・焼麴1回分

KU3822 200円
(税込216円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
個包装 おだし

だしパック1袋・あられ1回分

KU3811 200円
(税込216円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



限定
数量



DASHI CUP
さくら

だしパック5袋・乾燥桜花5個

KU3230 980円
(税込1,058円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



限定
数量



DASHI CUP
JAPAN

だしパック5袋・昆布5個

KU3210 1,200円
(税込1,296円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI
CUP

DASHI GURA
KANSAI

おだしをもっと楽しもう

TEA or COFFEE? or ODASHI?



DASHI CUP
しょうが

だしパック5袋・あられ5回分

KU3840 800円
(税込864円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
ゆず

だしパック5袋・乾燥ゆず5回分

KU3830 800円
(税込864円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
うめ

だしパック5袋・焼麴5回分

KU3820 800円
(税込864円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆



DASHI CUP
おだし

だしパック6袋・あられ6回分

KU3810 800円
(税込864円)

アレルギー 28品目/小麦・大豆

本格的なおだしをもっと手軽に、召し上がって頂きたい。
そんな思いで、だし蔵がおだしのティーバッグを作りました。

フレーバーごとに、トッピングをご用意いたしました。

一緒に浮かべてお召し上がり下さい。

朝のお目覚め、お仕事の合間、お弁当のおともに。

又、ティータイムにティーカップやマグカップでおだしをお楽しみ下さい！

入れ方

ティーバッグ1個で
カップ1杯分



1 カップにティー
バッグを入れる



2 一度沸騰させ、少し落
ち着かせたお湯を200
cc注ぐ(85℃が最適)



3 10回ほど上下させ
て2分置く(蒸らす)



4 もう一度数回上下させ
て、絞らずに取り出し
て、具材を入れて完成

QRコードでネット購入できます。8

QRコードでネット購入できます。7



「ありがとう」、思う気持ちをカタチにすれば
舌鼓が打てる贈り物になりました。

人気のギフト3 DASHI GURA

2位

関西おだし【贈答箱入】・
胡麻だしだれ・
つぶだしポン酢セット

KU8110
3,200円
(税込3,456円)

1位

鯛めしだし茶漬け・
だし茶漬け・うどんのおだし
【贈答箱入】セット

KU8220
4,580円
(税込4,946円)

3位

関西おだし【贈答箱入】・
関西おだしつゆ・
ドレッシングセット

KU8136
4,300円
(税込4,644円)



【写真で使用した食材】

白ネギ(焼き目)・揚げ・白菜・白滝・えのき・
つみれ団子・水菜・湯引きブチマト

※お好みの具材でも美味しくいただけます。



カレー鍋 一人前×5食分
だしパック5袋・つゆ5回分

KU4670 1,000円(税込1,080円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆・豚肉



カレーの香りを利かせた
コクのあるおいしさ



【写真で使用した食材】

もやし・ゴボウ・白菜・椎茸・人参・鶏肉・厚揚げ・
ジャガイモ・キャベツ・にら・すり胡麻

※お好みの具材でも美味しくいただけます。



生姜鍋 一人前×5食分
だしパック5袋・つゆ5回分

KU4660 1,000円(税込1,080円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆・鶏肉・豚肉



女性に人気のすっきり
生姜鍋つゆ



【写真で使用した食材】

白菜・生揚げ・黄ニラ・もやし・水菜・豚バラ

※お好みの具材でも美味しくいただけます。

感謝の気持ちを
形にしました。

謹製
贈答



軽くて便利

だし茶漬け・うどんのおだしセット

だし茶漬け だしパック15袋・かやく15回分入
うどんのおだし15袋入

KU8210

3,300円
(税込3,564円)



【箱サイズ】縦24cm×横20cm×高さ8cm

謹製
贈答



軽くて便利

関西おだし・うどんのおだしセット

関西おだし 22袋入
うどんのおだし 15袋入

KU8000

3,300円
(税込3,564円)



【箱サイズ】縦24cm×横20cm×高さ8cm

2位



関西おだし【贈答箱入】・ 胡麻だしだれ・ つぶだしポン酢セット

関西おだし 22袋入
つぶだしポン酢227g
胡麻だしだれ150ml

KU8110

3,200円
(税込3,456円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm

お試しに
おすすめ



おだし3種セット 【贈答箱入】

関西おだし 5袋入
減塩おだし 5袋入
野菜おだし 5袋入



KU2000

1,120円
(税込1,209円)

1位



鯛めしだし茶漬け・だし茶漬け・ うどんのおだし【贈答箱入】セット

鯛めしだし茶漬け 小鯛1尾・炊飯用だしパック1袋・
だし茶漬け用だしパック 4袋入
だし茶漬け だしパック15袋・かやく 15回分入
うどんのおだし 15袋入

KU8220

4,580円
(税込4,946円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ10cm

3位



関西おだし【贈答箱入】・ 関西おだしつゆ・ドレッシングセット

関西おだし 22袋入・関西おだしつゆ500ml・
炒め玉葱醤油だしドレッシング150ml・
柚子味噌だしドレッシング145ml

KU8136

4,300円
(税込4,644円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm

日々の感謝を気軽に贈る



だし茶漬け・胡麻だしだれ・ 関西おだしつゆセット

だし茶漬け だしパック15袋・かやく 15回分入
関西おだしつゆ 200ml
胡麻だしだれ 150ml

KU8216

3,150円
(税込3,402円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm



うどんのおだし・胡麻だしだれ・ つぶだしポン酢セット

うどんのおだし 15袋入
胡麻だしだれ 150ml
つぶだしポン酢 227g

KU8113

3,200円
(税込3,456円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm

【軽く便利】



おすすめ

関西おだし・野菜おだし・減塩おだし【贈答箱入】セット

関西おだし 22 袋入・減塩おだし 22 袋入・野菜おだし 18 袋入

KU8159

4,800 円
(税込 5,184 円)



【箱サイズ】縦 24cm×横 35cm×高さ 10cm

【軽く便利】



おだし 3 種【贈答箱入】・DASHI CUP4 種セット

関西おだし 5 袋入・減塩おだし 5 袋入・野菜おだし 5 袋入
DASHI CUP おだし 6 袋入・DASHI CUP ゆず 5 袋入・
DASHI CUP うめ 5 袋入・DASHI CUP しょうが 5 袋入

KU8800

4,620 円
(税込 4,989 円)



【箱サイズ】縦 24cm×横 35cm×高さ 10cm

【軽く便利】



おすすめ

関西おだし・野菜おだし・うどんのおだし【贈答箱入】セット

関西おだし 22 袋入・野菜おだし 18 袋入・うどんのおだし 15 袋入

KU8152

4,800 円
(税込 5,184 円)



【箱サイズ】縦 24cm×横 35cm×高さ 10cm

笑顔で贈る
心を込めた、「ありがとう」。



関西おだし 減塩おだし【贈答箱入】・ つぶだしぼん酢・ドレッシングセット

関西おだし 22 袋入・減塩おだし 22 袋入・
つぶだしボン酢 227g・白胡麻だしドレッシング 150ml

KU8146

4,700 円
(税込 5,076 円)



【箱サイズ】縦 24cm×横 35cm×高さ 10cm



関西おだし 野菜おだし【贈答箱入】・ つぶだしぼん酢・ドレッシングセット

関西おだし 22 袋入・野菜おだし 18 袋入・
つぶだしボン酢 227g・白胡麻だしドレッシング 150ml

KU8143

4,700 円
(税込 5,076 円)



【箱サイズ】縦 24cm×横 35cm×高さ 10cm

心からの
おもてなしを
敬する方へ

期間限定販売

春夏秋冬

季節に合わせたおもてなしをご用意しております。

限定
夏
定期



関西おだし・関西おだしつゆ・ そうめん2箱セット

関西おだし 22袋入・関西おだしつゆ 500ml
そうめん 250g×2箱

KU4200

4,000円
(税込4,320円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm

限定
夏
定期



関西おだしつゆ・そうめん2箱セット

関西おだしつゆ 500ml・そうめん 250g×2箱

KU4100

2,500円
(税込2,700円)



【箱サイズ】縦24cm×横20cm×高さ8cm



関西おだし 野菜おだし【贈答箱入】・胡麻だしだれ・ドレッシングセット

関西おだし 22袋入・野菜おだし 18袋入・胡麻だしだれ 150ml・
炒め玉葱醤油だしドレッシング 150ml・柚子味噌だしドレッシング 145ml

KU8169

5,250円
(税込5,670円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ10cm

限定
冬
定期



鍋3種(胡麻、カレー、生姜)・ 香川本鷹生七味・完熟本鷹柚子胡椒セット

各だしパック5袋、つゆ5回分入・
香川本鷹生七味 40g・完熟本鷹柚子胡椒 80g

KU4340

4,400円
(税込4,752円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ8cm

限定
冬
定期



鍋3種(胡麻、カレー、生姜)セット

各だしパック5袋、つゆ5回分入

KU4320

3,300円
(税込3,564円)



【箱サイズ】縦24cm×横20cm×高さ8cm

「
軽
く
て
便
利
」



関西おだし・野菜おだし・減塩おだし・うどんのおだし【贈答箱入】セット

関西おだし 22袋入・野菜おだし 18袋入・
減塩おだし 22袋入・うどんのおだし 15袋入

KU8179

6,300円
(税込6,804円)



【箱サイズ】縦24cm×横35cm×高さ10cm

7 か月～

たい

おうちで
たいだしが
取れる

人気 No.1

原材料:
たいの煮干し(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete01

7 か月～

あじ

煮出師さん
おすすめ!

人気 No.2

原材料:
あじの煮干し(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete02

7 か月～

とり

中華も
作れるよ!

人気 No.3

原材料:
とりのふし(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/鶏肉

hajimete06

赤ちゃんのための
はじめてのおだし

ティーバッグタイプの
離乳食用おだし

無添加
素材100%

ネットで
簡単注文!

商品のご紹介

DASHI GURA

7 か月～

いわし

青魚
だよ～

人気 No.4

原材料:
いわしの煮干し(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete03

7 か月～

かつお

おだしの
定番!!

人気 No.5

原材料:
かつおのふし(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete04

7 か月～

しいたけ

うまみ
たっぷり～

人気 No.6

原材料:
乾燥しいたけ(国産)
内容量:5 袋入

700円
(税込756円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete05



5 か月～ 7 か月～

出産祝い、
ハーフバースデー
にぴったり!!

スペシャルギフト
セット(7種)

おだし7種(かつお・たい・あじ・いわし・しいたけ・とり・こんぶ)が
ギフトボックスに入っています

内容:全種類6パック(1パック5袋入)、こんぶ1瓶(18g)

hajimete00 4,500円
(税込4,860円)

ネコポス対応
2パックまで送料385円(税込)

- 二袋までネコポス対応(送料385円
税込)ポストインの為、日時指定・
代金引換不可
 - 三袋以上、こんぶだしまたはギフト
セットはお届け一ヶ所につき、送料
一律770円(税込)がかかります。
- ※北海道・沖縄・離島は、1,914円(税込)
の送料がかかります。

※本製品製造ラインでは小麦・大豆・さば・
鶏肉を含む製品を生産しています。

こだわりの個包装

「個包装+脱酸素剤」にすること
で菌の繁殖を抑え安全+安心を
徹底しました。赤ちゃんに香り豊
かなおだしをお届けいたします!

便利な
ふりかけ
タイプ

5 か月～

こんぶ

原材料:こんぶ(国産)
内容量:18g

650円
(税込702円)
アレルギー-28品目/なし

hajimete07

人気おだし3種セット

たい・あじ・とりのおだしがギフトボックスに入っています

内容:たい・あじ・とりの3パック(1パック5袋入)

hajimete11 2,050円
(税込2,214円)

おためし
セット
Variety Pack

6種類の
味が
楽しめる!

7 か月～

おためしセット

はじめての方におすすめ!
ティーバッグ全6種類(かつお・たい・あじ・いわし・しいたけ・
とり)のおだしが2袋ずつ入ったバラエティセットです。

内容:12袋入

hajimete10 1,400円
(税込1,512円)

昆布

真昆布は香りがよく、柔らかく濃厚でコクのあるだしがとれます。

かつお節

本枯れ節は脂肪分が分解され、うまみ成分が増し、まろやかで深い旨味。

さば節

淡泊な香りと、深いコクと風味が特長の濃いだし。

宗田節

鰹節に比べてコクのあるだしがとれます。うどん・そばつゆによく使われる節です。

いわし

まろやかな甘味とコクがあり、その独特の香りは、クセになります。

あご

九州を中心に西日本で昔からよく使われるだし。スッキリとした甘味と、うまみがあります。

関西おだし

さば節ベースの香りとコクが強い旨味

関東おだし

かつお節ベースの燻製香のある、さっぱりとした旨味

九州おだし

いわし節にあご節を加えた甘味のある、すっきりとした旨味

関西と関東のだしの違いは有名ですが、地域によりだしの原材料が違います。九州はあごの利いたおだしが特徴です。

「だし蔵」では、おだしの原材料をブレンドする事で、オリジナルのおだしを作る「マイおだし」をせんちゅうバル店・阪急三番街店にて実演販売中です。ネットでもブレンドシステムでご注文可能です。

MYおだし 9素材から63種類のおだし



<http://dashigura.com/myodashi/>

高知北川村産柚子をふんだんに使用した

完熟本鷹柚子胡椒 80g

KU7030 550円
(税込594円)
アレルギー 28品目/りんご

ペースト状の七味は、おでんや鍋に最適

香川本鷹生七味 40g

KU7040 550円
(税込594円)
アレルギー 28品目/大豆・ごま

限定夏定期

だし蔵の
そうめん 250g

KU4000 500円
(税込540円)
アレルギー 28品目/小麦



寒冷清冽な気象のもと、36時間、手間ひまかけて作られたそうめんを、更にじっくり熟成させました。

素材のうまみや香りがじかに味わえて、具材にもよく絡む新しいポン酢

つぶだしポン酢 227g

KU5095 750円
(税込810円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆

関西おだしつゆ

【3倍濃縮】 500ml

KU5010 1,200円
(税込1,296円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆

関西おだしつゆ

【3倍濃縮】 200ml

KU5015 700円
(税込756円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆

濃厚な胡麻の旨味

胡麻 だしだれ 150ml

KU5070 650円
(税込702円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆・ごま・りんご

酸味と味噌の濃厚ドレッシング

柚子味噌 だしドレッシング 145ml

KU5060 750円
(税込810円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆・りんご

野菜からお肉まで旨味が絡む

白胡麻 だしドレッシング 150ml

KU5040 650円
(税込702円)
アレルギー 28品目/小麦・卵・大豆・ごま・りんご

炒め玉葱醤油

だしドレッシング 150ml

KU5030 550円
(税込594円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆

玉葱の酸味と香ばしさ

炒め玉葱醤油

KU5030 550円
(税込594円)
アレルギー 28品目/小麦・大豆

QRコードでネット購入できます。

だし文化を広める活動

おだしの日 印南町で生まれたかつお節の製法が、全国へと伝えられました。

10月28日『おだしの日』

紀伊印南町(和歌山県)の人。土佐に渡り、熊野式の製法で、鰹節産業の基礎を作った。先代の意志を継ぎ、現在の枯節鰹節の基礎となる燻乾力ビ付け鰹節製法を開発し、紀州甚太郎と呼ばれ、手広く商いを行いました。江戸時代、1707年10月28日(旧暦十月四日)に起こった、宝永南海地震にて印南の漁港、角屋の商売全てが津波で奪われてしまった。

関西おだしのベースとなる鰹節の製法を開発した甚太郎の功績をたたえ、命日である10月28日をおだしの日と決めました。



かじや 角屋 甚太郎

