

課題を解決

課題

課題解決

人手不足  
塩分制限?  
フードロス  
味の安定?  
時間が足りない?  
おいしさでよるこんでもらいたい

ハンディブ羅斯は解決します

- ✓ 調理作業時間の短縮
- ✓ 急な個食提供にも対応
- ✓ クックチル、保温カートの風味ロス対策
- ✓ 誰が使っても安定した本格的な味
- ✓ 化学調味料無添加
- ✓ 食塩不使用
- ✓ アレルゲンフリー
- ✓ 生ゴミなし



ハンディブ羅斯とは？

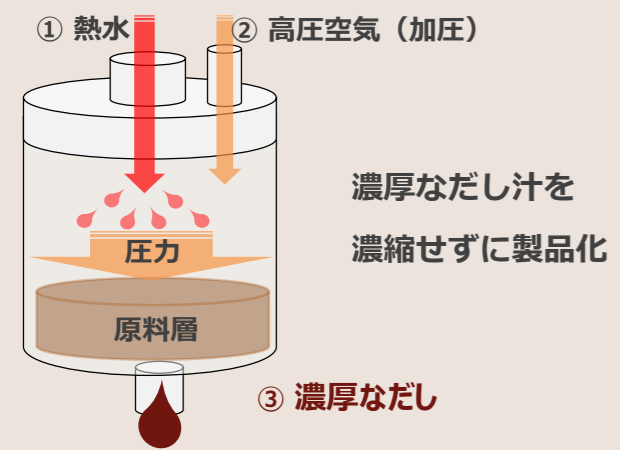
Handy Broth

- 片手でかんたん手軽に使える
- 素材を煮出した濃厚なだし汁

「ギュッと香味製法」を採用

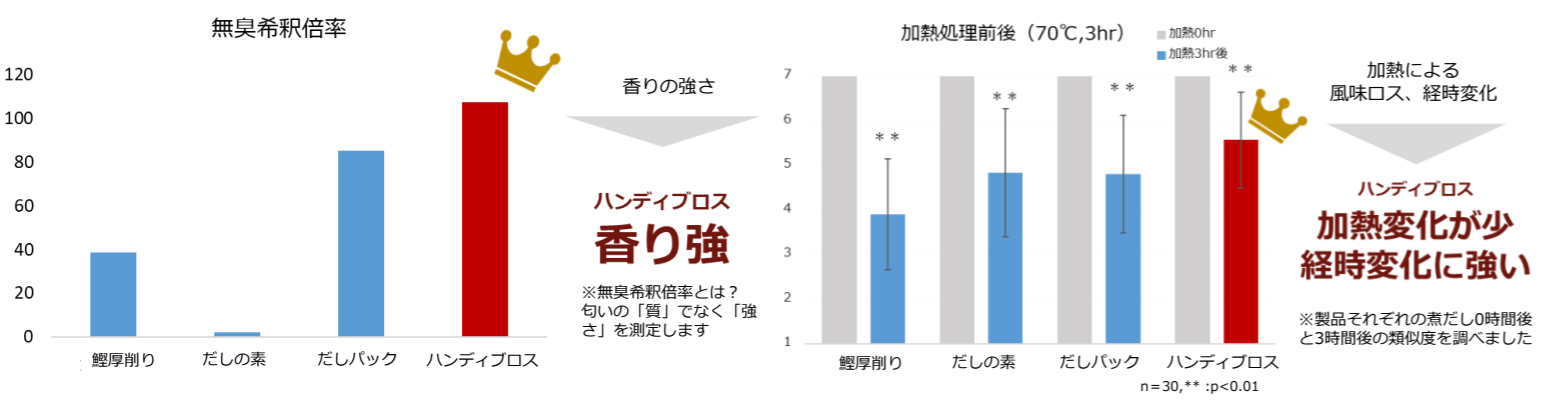
を採用

だし素材を高圧抽出することで濃いうま味と華やかな香りをギュッと閉じ込めた独自製法です



濃縮せずにこいだし  
を  
そのままパック

他製品との比較



Handy Broth ハンディブ羅斯 かつお・あわせ

ギュッと香味製法



- お湯または水で薄めるだけで、だし本来の味・うま味がブレなく出来上がりますので、だしをとる手間がかからず、人手不足にも対応できます
- 強い風味のためクックチルの風味ロス対策や、食塩不使用により減塩食に最適です
- 食数調整にも対応が可能でフードロス問題にも対応します
- 化学調味料無添加、アレルゲンフリーです
- ※ ギュッと香味製法とは、だし素材を高圧抽出することで濃いうま味と華やかな香りをギュッと閉じ込めた独自製法です

【原材料名】 **かつお：** かつお節(国内製造)、まぐろ節、かつおエキス、酵母エキス

**あわせ：** 煮干いわし(国内製造)、いわし節、かつお節、むろ節、かつおエキス、そうだがつお節、酵母エキス

【使用方法】

- 通常のだしとして15～25倍を目安にお湯または水で薄めてご使用ください。
- 風味付けとして原液をそのままご使用ください。

【賞味期限】 製造日より18か月（開栓前）

【保存方法】 直射日光を避け、常温にて保存してください。

【開栓後の取扱い】

- 本品は無菌充填した製品であり、常温で保存できますが、開栓後はキャップを閉め、冷蔵庫(10℃以下)に立てて保管し、2～3日を目安にご使用ください。
- 開栓後、使い切れない場合には、ふた付きの密閉容器に移して冷凍し、2週間を目安にご使用ください。

【注意事項】

- 容器のまま温めたり凍らせたりしないでください。内容液が膨張し、容器が破損する場合があります。
- だしの風味成分が浮遊・沈殿することがありますが、品質には問題ありませんので、よく振ってからご使用ください。
- キャップを持って持ち上げるとはずれる場合がありますので、必ずパックを持ってください。

【包装形態】 1,000ml×6本／ケース

【JANコード】 **かつお：** 4900568160016 **あわせ：** 4900568160023

本品に含まれるアレルゲン  
該当なし  
(特定原材料等28品目及び魚介類)

栄養成分表示 (100g当たり)	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
ハンディブ羅斯かつお	13kcal	3g	0g	0.3g	0.6g
ハンディブ羅斯あわせ	9kcal	2g	0g	0.3g	0.6g



# ハンディブロスかつお使用 レシピ集

『仕上げ直前に入れることで、だしの風味を最大限に活かします』



《材料1人分》		《作り方》	
たけのこ	25 g	①	たけのこ・わかめは食べやすい大きさに切る。
わかめ	5 g	②	鍋に水・薄口醤油・塩を入れ加熱し、たけのこを加える。
水	135 g	③	最後にわかめとハンディブロスかつおを加える。
薄口醤油	3 g	④	器に盛り、お好みで木の芽を添える。
塩	0.1 g		
ハンディブロスかつお	15 g		

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
10kcal	1.4g	0.1g	1.6g	0.7g

この表示値は、目安です。

『冷たい料理にも、すぐ使えます』



《材料1人分》		《作り方》	
きゅうり	20 g	①	きゅうりは板ずりし輪切りにする。カニカマはほぐし、わかめは食べやすい大きさに切る。春雨は下茹でし、水気を切っておく。
カニカマ	10 g	②	【調味料】を合わせておく。
わかめ	5 g	③	①・②を和える。
春雨(乾)	3 g	④	③を冷蔵庫にて冷やして味をなじませる。
【調味液】			
水	13.5 g		
穀物酢	9 g		
砂糖	4 g		
ハンディブロスかつお	1.5 g		
薄口醤油	1 g		
塩	0.3 g		

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
41kcal	1.6g	0.1g	8.6g	0.7g

この表示値は、目安です。

『甘くない嚥下訓練食として、だしゼリーにも使えます』



《材料1人分》		《作り方》	
ハンディブロスかつお	5 g	①	ハンディブロスかつお・湯・薄口醤油・塩を合わせる。
湯	45 g	②	ゼラチンを振り入れ、溶かす。
薄口醤油	0.3 g	③	粗熱を取り冷蔵庫で冷やし固める。
塩	0.2 g		
ゼラチン	0.75 g		

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
3kcal	0.8g	0.0g	0.0g	0.3g

この表示値は、目安です。

# ハンディブロスあわせ使用 レシピ集

『だしが効いているので、減塩食もおいしく出来上がります』



《材料1人分》		《作り方》	
なめこ	25 g	①	なめこはザルに入れ、熱湯でサッと回しかける。青ねぎは小口切りにする。
青ねぎ	1 g	②	鍋に水を入れ、沸騰させ、なめこを加えて煮る。
水	140 g	③	赤味噌を溶かし入れる。
赤味噌	8 g	④	仕上げにハンディブロスあわせを加える。
ハンディブロスあわせ	10 g	⑤	器に盛り、青ねぎを散らす。

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
22kcal	2.0g	0.9g	2.5g	0.9g

この表示値は、目安です。

『クックチルでも、風味ロスが改善できます』



《材料1人分》		《作り方》	
じゃがいも	40 g	①	野菜は食べやすい大きさに切る。牛肉は一口大に切り、油で炒める。
玉ねぎ	20 g	②	人参は穴あきホテルパンに入れ、スチコンで下処理する。 (条件: スチーム 100℃ 100% 7分)
人参	10 g	③	プラステチャーで急速冷却し、粗熱を取る。
しらたき	10 g	④	鍋に【調味料】を入れ熱し、煮物つゆを作り、急速冷却する。
牛肉	10 g	⑤	①と②、③のつゆを真空フィルムに入れ、最後にハンディブロスあわせを加え、真空包装機で真空パックする。
サラダ油	1 g	⑥	スチームコンベクションオープンで④を加熱する。 (条件: スチーム95℃ 100% 40分)
【調味料】			プラステチャーで90分以内に芯温3℃以下に冷却して、0～3℃のチルド庫で保存し、提供時に再加熱する。 (条件: スチーム 90℃ 100% 10分)
濃口醤油	3.6 g		
砂糖	3 g		
みりん	3 g		
塩	0.4 g		
ハンディブロスあわせ	3 g		

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
126kcal	2.4g	6.1g	14.7g	1.0g

この表示値は、目安です。

『常食から介護食まで、幅広く使えます』



《材料1人分》		《作り方》	
かぶ	50 g	①	かぶの皮をむき小さく切って蒸し柔らかくする。
ハンディブロスあわせ	7 g	②	柔らかくなったかぶと水1/3量(約30g)をミキサーにかけ、ペーストにする。
淡口醤油	3 g	③	鍋に②と残りの水(63g)、ハンディブロスあわせ、淡口醤油を加えて煮立たせる。
水	93 g	④	水溶性片栗粉でとろみをつける。
【とろみ用】			
片栗粉	1.5 g		
水	5 g		

エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食塩相当量
18kcal	0.6g	0.1g	3.9g	0.5g

この表示値は、目安です。