



THE DASHI

Indigestible dextrin



Enjoy delicious food
and
enrich your life !

業界初！※

難消化性デキストリン（食物繊維）40%以上配合

～全く新しい出汁、美味しい出汁、映える出汁～



※弊社調べ



THE DASHI はここが違う！！

①業界初！※

食物繊維（難消化性デキストリン）40%以上配合

整腸作用、食後血糖の上昇抑制、食後中性脂肪の上昇抑制など多数の生理機能が報告されている注目素材である《難消化性デキストリン》をだし業界で初めて40%以上配合しました。

※弊社調べ

THE
DASHI

Indigestible dextrin



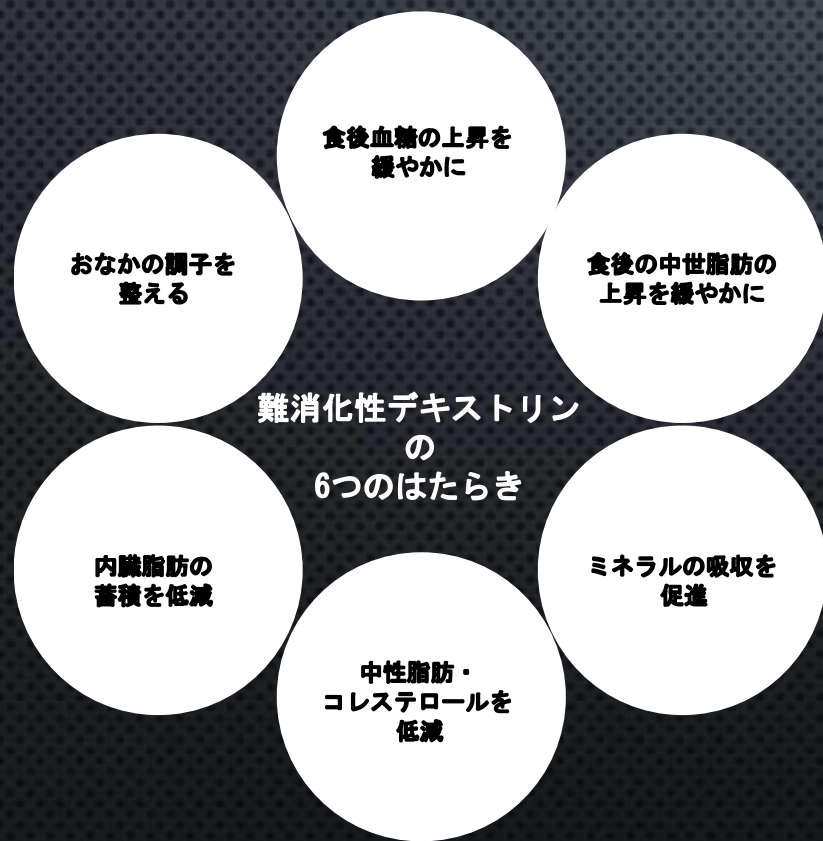
難消化性デキストリンとは...

トウモロコシのでんぷんからつくられた食物繊維のこと。

消費者庁や米国食品医薬品局に安全性の高い食品として認められています。

食事と共に摂取することで、小腸での糖や脂肪の吸収を抑え、食後の血糖値や血中中性脂肪値の急激な上昇を穏やかにする効果があります。

特定保健用食品の関与成分として近年注目を集めています。



THE
DASHI

Indigestible dextrin



THE DASHI はここが違う！！

②身体に嬉しい無添加&アレルギーフリー！

一般的のだしの素に使用されているグルタミン酸ナトリウムなどの化学調味料をはじめ、人工香料・人工甘味料・合成着色料・保存料など一切の食品添加物を含まない無添加だし。

食物アレルギーを引き起こす危険のある特定原材料等の28品目を一切含まないアレルギーフリーのだし。

THE
DASHI Indigestible dextrin



THE DASHI はここが違う！！

③こだわりの天然の素材！

鰹



豊かな香り

厳選した上質な鰹節をたっぷりと使用。
芳醇な風味が特徴。

昆布



うまみたっぷり

北海道産の上質な昆布を使用し、
だしの風味をまろやかにします。

THE DASHI Indigestible dextrin



THE DASHI はここが違う！！

④驚きのカロリーー50%以上オフ！

1gあたり1.2kcalと一般的な顆粒和風だし※
に比べて約50%カットしました。

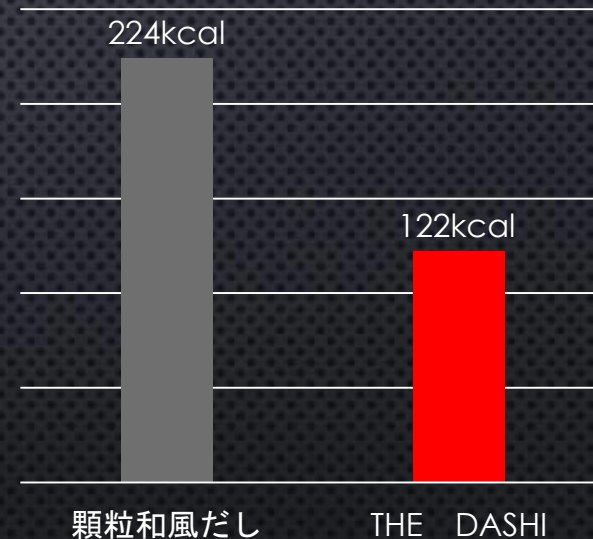
※日本食品標準成分表（七訂）比較

■栄養成分表示（100gあたり）

熱量	122kcal
たんぱく質	10.9g
脂質	0.6g
炭水化物	51.4g
—糖質	7.2g
—食物繊維	44.2g
食塩相当量	31.9g

（推定値）

カロリー値



THE
DASHI Indigestible dextrin



SNSでの反響...



tomoky_taka様

食物繊維を40%以上配合で無添加、アレルゲンフリー、そしてなにより、このスッキリしたパッケージが魅力的。



baobab0925様

食物繊維を40%以上配合！食品添加物無添加！アレルギー27品目不使用！の安全なお出汁です。そしてパウダータイプなのでとても使いやすいです。



migram370919様

食品添加物無添加、アレルギー27品目不使用なので安心ですね。細かい粉末なので使いやすい～♪



butayumi様

この出汁ちゃん、食後の血糖値や中性脂肪上昇を抑えてくれる作用があるそうです。我が家のおでぶっちょ父ちゃん（笑）にぴったり。



putimiko様

出汁に食物繊維で初めて聞きましたが体の事を考えるとヘルシーだし嬉しいですね。パッケージもシンプルでカッコいい！！



namiv66v様

食品添加物無添加、食物繊維40%以上配合で、カロリーを大幅カット、アレルゲンフリーで安心なお出汁。パッケージもとってもオシャレ。



amikuma様

ビザ生地に少しだけ混ぜたのがkastukonmiさんの#THEDASHI。コクが出ました。ご馳走さまでした。



1219_mayo様

豚汁の出汁はkatsukonmi様のもの。最高に美味しい豚汁でした。

（コメント一部抜粋）

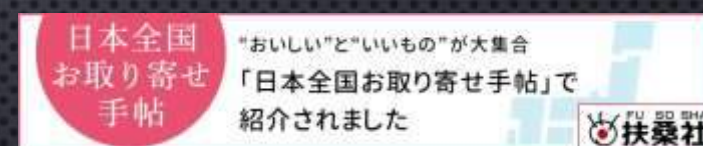
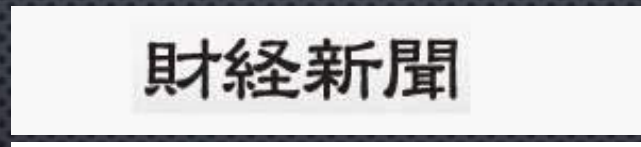


「#THEDASHI」での投稿数
287件（2020年12月1日現在）

THE
DASHI

Indigestible dextrin

メディア掲載情報（一部抜粋）



and more...

THE
DASHI

Indigestible dextrin



メディア掲載情報（一部抜粋）

<https://maita-ke.com/circular/1202/>

Powered by
GetNaviweb

自宅で学ぶ
体験EC
DIDYCO
ダイディコ

日々の **まいった!** を5分で解決!

参田家のおうち手帖

参田家のおうち手帖に紹介されました。>

参田家のおうち手帖

風邪を引きやすく、冷え性が多い我が家……。
体をあたためてくれる料理はないかしら？

参田家とおからの「森たくさんレシピ」

森たくさんレシピ「森たくさんレシピ」

森たくさんレシピ「森たくさんレシピ」

森たくさんレシピ「森たくさんレシピ」

森たくさんレシピ「森たくさんレシピ」

まとめ

参田家のおうち手帖に紹介されました。

紹介したグッズ

参田家のおうち手帖に紹介されました。

助けてくれたご近所さんは……

参田家のおうち手帖に紹介されました。

THE DASHI

Indigestible dextrin



メディア掲載情報（一部抜粋）

<https://asbs.jp/archives/35810>

A promotional banner for ASBS. On the left, the text 'ASBS に、掲載されました' (ASBS featured) is displayed in large black font, with 'made in harajuku' in smaller text below it. A black button with the URL 'https://asbs.jp' is positioned below the main text. On the right, a woman with long dark hair, wearing a white shirt, is shown resting her head on her hand. To her right, a date box indicates '12/17' over '2018'. The background is a light grey gradient.

材料 (3人分)

THE DASHI	4g
味噌(正味)	一丁
唐辛子油	30g
人参	15g
小豆	10g
絹揚げ	6枚
三つ葉	15g
オクラ(油揚げ)	4g
絹揚げ	2g
味噌(正味)	2g
お. 200cc	
唐辛子油	10cc
人参	15cc
塩	4g
片栗粉	適量
揚げ油	適量

A person is pouring liquid from a white pouch labeled "THE DASH" into a pan on a stove. The pouch is being held by a hand, and the liquid is being poured into the pan. The background is dark, and the stove is lit.

A bowl of ramen with chopsticks. The bowl is filled with a dark, rich broth, topped with a generous portion of white, fluffy soft-boiled egg (jammy egg), a pile of fresh green leafy vegetables, and several slices of tender, light-colored meat. The ramen noodles are visible beneath the toppings. A pair of wooden chopsticks rests on the rim of the bowl. The bowl is placed on a light-colored wooden surface.

800 (1人前)

- 竹筴 500g (1尾)
- アスパラ 300g (1束)
- 舞茸 半束 50g
- シイタケ 90g (1パック)
- しいたけ 2個
- 醤油 10g
- いも 1粒
- 大根 10g
- 中辛味噌 大さじ1
- 塩 3g
- 米 300g
- 酒 100ml
- 水 100ml
- 合計 1.9kg

ASBS

THE DASH

A photograph of two women sitting at a wooden table, eating a meal. The woman on the left is wearing a black top with a bright blue collar and is using chopsticks to eat from a bowl. The woman on the right is wearing a black top and has a yellow flower in her hair; she is also using chopsticks. There are several bowls of food on the table. In the background, there is a large window with a view of green trees outside. The text 'ASBS' is visible in the top right corner of the image area.

THE DASHI



THE DASHI 基本情報…

商 品 名 : THE DASHI

賞味期限 : 製造から1年間

原材料名 : 難消化性デキストリン(食物繊維)(アメリカまたは韓国製造)、食塩、かつお節粉末、酵母エキス、魚醤、こんぶ粉末

荷 姿 : 100gチャック付アルミ袋(スタンドタイプ)×20ヶ入(10ヶ入ディスプレイ内箱×2箱)/ダンボール



京阪産業DATA…

商 号 : 京阪産業株式会社

代 表 者 : 代表取締役社長 吉積 邦彦

所 在 地 : 〒564-0032

大阪府吹田市内本町3丁目25番14号

電話番号 : 06-6381-6425 (代)

F A X : 06-6382-2038

創 業 : 1964年10月

事業内容 : 各種調味料製造販売

資 本 金 : 1,000万円

U R L : <http://www.katsukonmi.co.jp/>



かつこんみ

オンラインショップ
楽天市場店



THE
DASHI

Indigestible dextrin