

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20632-446	株式会社クイックパック	0564-59-3525

日本料理・和食の「だし・うま味 (UMAMI)」が世界中から注目されています！

日本料理・和食の味は「うま味がいっばいのだし」が決め手。「うま味」が世界中の料理人にも広がり、海外の料理でも「UMAMI」が取り入れられるようになりました。

「うま味 (英語表記=UMAMI)」は世界共通の公式用語にもなっています。

うま味を引き出す、だしこし袋・だしこし布を各種取り揃えておりますので、食材・用途に合わせてお選びください。

商品名	<b>① 厚手ガーゼ だしこし袋 (BDS-18)</b> 9-0446-0101 大 400×450 ¥2,800 9-0446-0102 小 330×410 ¥2,500 <b>② 厚手ガーゼ だしこし布 (BDS-19)</b> 9-0446-0201 ¥3,500 900×900	<b>③ ネル地 だしこし袋 (BDS-10)</b> 9-0446-0301 大 400×450 ¥3,300 9-0446-0302 小 330×410 ¥3,000 <b>④ ネル地 だしこし布 (BDS-11)</b> 9-0446-0401 ¥3,900 900×900	<b>⑤ ポリエステル紗 だしこし袋 (BDS-27)</b> 9-0446-0501 大 420×440 ¥2,800 9-0446-0502 小 370×400 ¥2,600 9-0446-0503 特小 260×280 ¥2,000 9-0446-0504 極小 220×200 ¥1,700 9-0446-0505 ミニ 160×150 ¥1,400 <b>⑥ ポリエステル紗 だしこし布 (BDS-28)</b> 9-0446-0601 ¥3,600 1,000×1,000
濾し目	極細目	極細目	極細目
用途	和食/洋食/中華 だし、スープ	和食/日本料理 一番だし、昆布だし、鰹だし、コーヒードリップ	コンソメスープ、豆乳、牛乳
特長	だしこしの中で最もベーシックな素材。二重構造のため、丈夫でこし易く、出しかすが沈殿しません。イヤな臭いもなく清潔で衛生的です。	ネル地はだしこしの中で最も細かく濾すことができます。目が細かく食材のカスが出にくいため、きれいなだし・スープができあがります。和食の一番だし、コンソメなど粘度の無いものに適しています。コーヒードリップにも最適な布です。	ポリエステルのだしこし素材の中ではもっとも細目で汎用性が高くなっています。
材質	未晒 綿 100%	綿 100%	ポリエステル 100%

商品名	<b>⑦ 天竺さらし だしこし袋 (BDS-12)</b> 9-0446-0701 大 400×450 ¥3,000 9-0446-0702 小 330×410 ¥2,700 <b>⑧ 天竺さらし だしこし布 (BDS-13)</b> 9-0446-0801 ¥3,700 900×900	<b>⑨ 寒冷紗 だしこし袋 (BDS-14)</b> 9-0446-0901 大 400×450 ¥2,200 9-0446-0902 小 330×410 ¥2,000 <b>⑩ 寒冷紗 だしこし布 (BDS-15)</b> 9-0446-1001 ¥1,800 900×900	<b>⑪ 薄手ガーゼ だしこし袋 (BDS-20)</b> 9-0446-1101 大 400×450 ¥1,800 9-0446-1102 小 330×410 ¥1,300 <b>⑫ 薄手ガーゼ だしこし布900角 (BDS-21)</b> 9-0446-1201 ¥1,400 900×900
濾し目	中目	中目	中目
用途	洋食ソースこし ホワイトソース、デミグラスソース	より粘度のある流動物の濾過	野菜搾り、果汁搾り、味噌こし
特長	天竺とは、インドを天竺と呼んだ時代にインドから輸入されていたことからこの名が残りました。ホワイトソースやデミグラスソースなど粘度のあるソース作りに適しています。	寒冷紗 (かんれいしゃ) はガーゼを少し丈夫にしたような生地です。衛生上有害なものや食品の風味を損なう材料は一切使用していない無蛍光、無毒・安全な食品用クロスです。	綿 100%のだしこしの中で荒目の素材です。野菜搾りや果汁搾り、味噌こしなどにも適しています。
材質	無蛍光天竺さらし 綿 100%	無蛍光晒 食品用 綿 100%	衛材料ガーゼ 無蛍光晒 綿 100%

商品名	<b>⑬ ポリエステル メッシュ だしこし袋 (BDS-22)</b> 9-0446-1301 大 400×450 ¥2,700 9-0446-1302 小 330×410 ¥2,400 <b>⑭ ポリエステル メッシュ だしこし布 (BDS-23)</b> 9-0446-1401 ¥3,400 900×900	<b>⑮ ポリエステル ネット だしこし袋 (BDS-16)</b> 9-0446-1501 大 450×400 ¥4,200 9-0446-1502 小 410×330 ¥3,900 <b>⑯ ポリエステル ネット だしこし布 (BDS-17)</b> 9-0446-1601 ¥5,500 900×900	<b>⑰ ポリエステル 角目 だしこし袋 (BDS-24)</b> 9-0446-1701 大 400×450 ¥4,700 9-0446-1702 小 330×410 ¥4,400 <b>⑱ ポリエステル 角目 だしこし布 (BDS-25)</b> 9-0446-1801 ¥6,400 900×900
濾し目	荒目	極荒目	極荒目
用途	がら取り、とんこつスープ、干物 (乾物)、干し野菜	がら取り、とんこつスープ、干物 (乾物)、干し野菜	がら取り、とんこつスープ、干物 (乾物)、干し野菜
特長	だしこしの中で荒目の素材です。がら取り、とんこつなどのスープこしに適しています。	だしこしの中で荒目の素材です。目開き寸法 2 mm の炊飯ネット素材を使用していますので、少量の炊飯にも使用できます。	だしこしの中で荒目の素材です。目開き寸法約 3 mm で、ポリエステル素材で一番通りが良くなっています。
材質	ポリエステル 100%	500 D強力糸 ポリエステル 100%	500 D強力糸 ポリエステル 100%

うらごし・フルイ・スープ・みそこし

レードルトンク・ターナー

調味料入・ローソト

マッシュャー・天突

和食用小物・寿司・おにぎり型

抜型・細工用品・皮むき・玉子切

チーズ・バター・肉用品

ハサミ・検抜・缶切類

はかり・タイマー

温度計・湿度計

濃度計・塩素計類