

## 6種類ものこだわり素材を贅沢に使用し、香り豊かなプロの味わいが家庭で楽しめる「合わせだし」 『<sup>おうほ</sup>桜甫のキレイDELI コクと旨みの本格和風だし』発売

株式会社ポーラ(本社：東京都品川区、社長：鈴木弘樹)は、料理研究家・栄養士の中山桜甫氏が監修した、6種類ものこだわり素材を贅沢に使った合わせだし『桜甫のキレイDELI コクと旨みの本格和風だし』(30袋入り ¥3,800 (税込¥4,104)) を2015年3月3日に発売します。

『桜甫のキレイDELI コクと旨みの本格和風だし』は、基本のかつお、昆布をベースに椎茸、あご、枯れさば節、煮干うめ鰯など、特長のあるこだわり素材を加えることで、様々な味が複合的に混ざり合い、風味の絶妙なハーモニーを味わっていただけます。6種類の素材をブレンドすることで、料理の自然な美味しさを引き出し、様々な料理に使いやすいのも特長です。

さらに、不足しがちな“すこやかサポート成分” オルニチン、カルシウム、ビタミンDを配合しました。

コクと旨みをしっかり味わえる「だし」が簡単に作れるため、忙しくても美味しい食事を楽しみたい方におすすめです。

全国のポーラレディ、コスメ&エステショップ「ポーラ ザ ビューティ」約620店を含む全国約4800店舗のポーラのお店で、カタログ販売にてお取り扱いします。百貨店でのお取扱いはございません。



2015年3月3日発売

おうほ  
桜甫のキレイDELI コクと旨みの本格和風だし  
30袋入り ¥3,800 (税込¥4,104)

### 6種類のこだわり素材



- ①かつお節 (静岡県焼津産)  
じっくり約2週間燻した「荒節」、カビ付けを繰り返しながら熟成させた「本枯れ節」をブレンド。格調高く深い味わい。
- ②利尻昆布 (北海道産)  
澄んだ色合いとまろやかな甘味が特長。
- ③香信椎茸 (宮崎県産)  
手間ひまかけた原木栽培で収穫された、旨み成分と香りが豊かな椎茸。
- ④あご (飛魚) (国内産)  
国内でとれたあごを使用。すっきりとした上品な甘さ。
- ⑤枯れさば節 (静岡県焼津産)  
コク深く、味わいに重みをだします。
- ⑥煮干うめ鰯 (熊本県産)  
独特の風味で、だしの味に複雑さができます。

### すこやかサポート成分をプラス

- 1袋に
- ・オルニチン 200mg
  - ・カルシウム 30mg
  - ・ビタミンD 1.83μg

#### 基本の召し上がり方

- ①1袋に対して約600mLを目安に鍋にお水と本品を入れて火に掛けてください。
- ②沸騰したら弱火で3分～5分程度煮出します。

#### 【報道関係のお問い合わせ先】

株式会社 ポーラ 宣伝部 TEL 03-3494-7119 / FAX 03-3494-6198 〒141-8523 品川区西五反田2-2-3

#### 【お客さまのお問い合わせ先】

ポーラお客さま相談室 (フリーダイヤル) TEL 0120-117111