

☆昆布顆粒のPRポイント(だし昆布(乾物品との比較)

だし昆布 (乾物品) との比較	①価格・力価(コスパ)	②時間・力価(タイパ)	③廃棄率
	・だし昆布の <u>10分の1の使用量</u> で、同濃度の風味豊かなだしが取れます。 ↓ <u>効率よくだしが取れます。</u>	・ <u>だし取時間がかからない。</u> 水やお湯に溶けやすくすぐにだしがとれます。	・だし昆布は、だしを取った後の昆布の処理に困るが、 <u>困りません。</u>
	④栄養価	⑤原料へのこだわり	⑥その他
	・昆布100%顆粒なので、 <u>だしとともに昆布の栄養素をすべて</u> とることができます。・顆粒状なので、 <u>従来だし昆布ではできない使い方が可能</u> です。生地に混ぜたり、様々な料理のトッピングなど昆布の楽しみ方が変わります。	顆粒で昆布100%はまだ市場でも珍しく、優位性があります。 ・使用している昆布原料は、 <u>100%北海道産を使用</u> しています。	・だし昆布は、枚数使用する場合も多く水に対する規定量を定めにくいです。 ・顆粒であれば、 <u>計量スプーンで調節でき、ちよい足ししやすく扱いやすい</u> です。 ・顆粒はだし昆布と比べコンパクトなので、 <u>場所をとりにくい</u> です。

☆まとめ(ここがポイント！！)

- ①原材料は、**昆布屋が厳選した北海道産昆布100%**
- ②**750ml / 顆粒1.5g(小さじ1杯) のだしが取れコスパ良好。**
- ③**昆布100%だけど溶けやすさ良好。**
- ④**捨てない、汚れない、使いやすい3つの利便性。**
- ⑤**栄養価が高く、だしだけじゃない！新しい昆布の楽しみ方を提案。**

商品名	はこだて真昆布顆粒			商品画像	おすすめのお料理		
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・甘味のあるまろやかな味わいのだしが特徴。 (水750mlに対して、昆布顆粒 約1.5g) ・煮物や味噌汁の隠し味にもおすすめ。 ・昆布をまるごと顆粒にしているから、昆布の栄養や食物繊維を手軽に摂取できる。 			 <p>(小さじ1杯=約1.5g)</p>	<p>＜お味噌汁に加えて＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・いつものお味噌汁がより美味しく手軽に食物繊維も摂れる！  <p>＜ハンバーグに加えて＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・昆布とお肉のうまみの相乗効果でおいしさアップ！ 		
うまみ成分含有量 (mg/100g)	うまみ成分物質		アミノ酸合計				
	グルタミン酸	アスパラギン酸					
	1500	1000	5900				
原材料名／栄養成分値				ヒロコンの“昆布100%顆粒“のここがすごい！			
原材料名	昆布(北海道産) ※昆布以外は使用していません。			<ul style="list-style-type: none"> ● 昆布屋が厳選した“北海道はこだて産真昆布”を100%使用！ ・昆布をまるごと粉碎して、使いやすいように顆粒に加工。 ・昆布のうまみや栄養を余すことなく丸ごと摂取できる。 ● 炒め物や和え物などにも使いやすくアレンジいろいろ！ ・面倒なだしとり不要、だしがらも出ないので、毎日手軽に続けられる。 ・顆粒なので、サッと溶けて使いやすい。 ● 塩分や添加物が気になる方にもおすすめ！ ・昆布のうまみで減塩効果も期待できる。 			
栄養成分値 (100gあたり)	エネルギー	170	kcal				
	たんぱく質	5.8	g				
	脂質	1.3	g				
	炭水化物	64.3	g				
	糖質	32.2	g				
	食物繊維	32.1	g				
	食塩相当量	6.6	g (推定値)				

商品名	らうす昆布顆粒			商品画像	おすすめのお料理	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・コクのあるうまみの濃いだしが特徴。 (水750mlに対して、昆布顆粒 約1.5g) ・”濃厚なだし”はとっておきの鍋物やスープまで 楽しみたいお料理におすすめ。 ・昆布をまるごと顆粒にしているから、昆布の栄養や 食物繊維を手軽に摂取できる。 			 <p>(小さじ1杯=約1.5g)</p>	<p>＜ラーメンにふりかけて＞</p>  <p>・昆布は豚骨や魚介系のスープ との相性バツグン！</p> <p>＜チャーハンに加えて＞</p>  <p>・昆布のうまみと食物繊維を 手軽にプラス！</p>	
うまみ成分 含有量 (mg/100g)	うまみ成分物質		アミノ酸合計			
	グルタミン酸	アスパラギン酸				
	2300	1400	10000			
原材料名／栄養成分値				ヒロコンの“昆布100%顆粒“のここがすごい！		
原材料名	昆布(北海道産) ※昆布以外は使用していません。			<ul style="list-style-type: none"> ● 昆布屋が厳選した“北海道らうす産昆布”を100%使用！ ・昆布をまるごと粉碎して、使いやすいように顆粒に加工。 ・昆布のうまみや栄養を余すことなく丸ごと摂取できる。 ● 炒め物や和え物などにも使いやすくアレンジいろいろ！ ・面倒なだしとり不要、だしがらも出ないので、毎日手軽に続けられる。 ・顆粒なので、サッと溶けて使いやすい。 ● 塩分や添加物が気になる方にもおすすめ！ ・昆布のうまみで減塩効果も期待できる。 		
栄養成分値 (100gあたり)	エネルギー	224	kcal			
	たんぱく質	11.0	g			
	脂質	1.0	g			
	炭水化物	55.7	g			
	糖質	30.8	g			
	食物繊維	24.9	g			
食塩相当量	6.1	g	(推定値)			

商品名	りしり昆布顆粒			商品画像	おすすめのお料理	
特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・すっきりとした味わいの上品なだしが特徴。 (水750mlに対して、昆布顆粒 約1.5g) ・京風料理やお吸物など、薄味で素材の色を大切にしたいお料理にもおすすめ。 ・昆布をまるごと顆粒にしているから、昆布の栄養や食物繊維を手軽に摂取できる。 			 <p>(小さじ1杯=約1.5g)</p>	<p><和え物に加えて></p>  <ul style="list-style-type: none"> ・昆布のうまみと食物繊維を手軽にプラス！ <p><炊き込みご飯に加えて></p>  <ul style="list-style-type: none"> ・昆布のうまみがプラス！ 椎茸を入れるのもおすすめ。 	
うまみ成分含有量 (mg/100g)	うまみ成分物質		アミノ酸合計		<p>ヒロコンの“昆布100%顆粒“のここがすごい！</p>	
	グルタミン酸	アスパラギン酸				
	1700	980		7500		
原材料名／栄養成分値				ヒロコンの“昆布100%顆粒“のここがすごい！		
原材料名	昆布(北海道産) ※昆布以外は使用していません。					
栄養成分値 (100gあたり)	エネルギー	211	kcal			
	たんぱく質	8.0	g			
	脂質	2.0	g			
	炭水化物	56.5	g			
	糖質	25.1	g			
	食物繊維	31.4	g			
	食塩相当量	6.9	g (推定値)			