

「ほんだし」 工場 スクープ!

「ほんだし®」ロゴマーク のひみつ

写真のかつおマークは、「ほんだし®」のパッケージに使われているロゴマーク。

二〇〇七年に、かつおの向きが左向きから右向きに変更されたそうです。「ほんだし®」が右肩あがりで成長するように、という思いが込められています。

また、「ほんだし®」のパッケージは、時代の流れに合わせて少しずつデザインが変化しています。人々の生活に寄りそい、常にフレッシュな印象を与えられるよう進化し続けているそうです。



ほ
ん
だ
し
®
タ
イ
ム



「ほんだし®」を試食してみまし
た！ 口に入れると、かつお節の香
(かお)りとコク、味わいが広がり、
まさに「ホッ」とするおいしさです。
かつおだしは、縁の下力持ち。具
材の持ち味を活かしながら、かつおの
風味や香りで料理のおいしさをいっ
っ引き立ててくれます。



「ほんだし®」は、職人が燻(い
ぶ)し分けた三種類のかつお節をブレ
ンドしています。
一つ目は極深燻し。パッケージを開
けた瞬間の華やかな香りが特徴です。
二つ目は浅燻し。口に含まれた瞬間に感
じられる香りが特徴です。三つ目は深
燻し。だしのうま味を決めるかつお節
です。

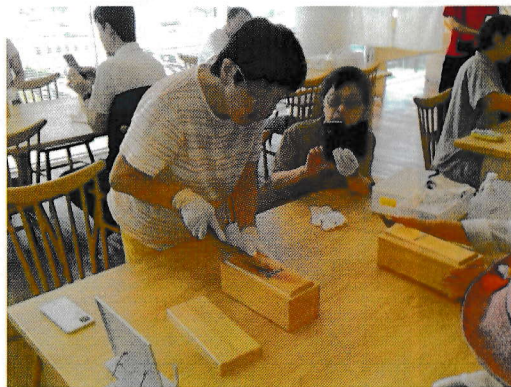


令和8年
9月18日(金)

作った人



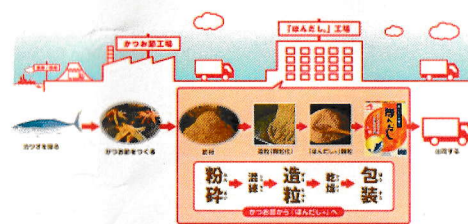
削るのは大変！ 「かつお節削り」



かつお節削りを体験しました。か
つお節は世界一硬い食材。実際に削っ
てみると、思いのほか大変！
日本人は昔から、かつお節を削って
「だし」をとり、料理をおいしくする
ために工夫してきました。この「だ
し」をもっと簡単に使えるようにと
「ほんだし®」が誕生したのです。

「ほんだし®」はこんな工程で作られていた

「ほんだし®」ができるまで



「ほんだし®」作りに使用されるか
つお節は三種類。硬いかつお節を細か
く粉碎(ふんさい)し、他の調味料と
混ぜ合わせます。それをさらに、顆粒
(かりゅう)に加工します。出来上が
った「ほんだし®」は厳しい検査を受
け、合格したものだけが、私たちの食
卓に届くのです。

イチオシ レシピ

料理名
鶏の照り焼き

定番の照り焼きに「ほんだし®」を入れて！甘
めのたれはごはんがすすみます。

かつお節の
香りと
うま味が
詰まってる。

なかこじょ
う918

記者団



感謝状

なかこじょう918 記者団さま

君たちは、

ほんだし® のヒミツをスクープするというミッションを

見事に達成し、素晴らしい新聞を完成させました。

本当にありがとうございます。