

令和 7(2025)年 8 月吉日

毎日安心して使える“からだ想いの白だし”
～「大田記念病院が考えた」シリーズより、
『大田記念病院が考えた白だし』新発売！～

【”醤油 × 医療 × だし”のプロがタッグを組んで開発！
料理を楽しく手軽に、おいしく健康的に楽しめる“白だし”が誕生！】

寺岡有機醸造株式会社(以下、寺岡有機醸造 本社：広島県福山市、代表取締役：寺岡 宏晃)は、
新商品『大田記念病院が考えた白だし』(500ml／オープン価格・参考小売価格 570 円(税別))
を、2025 年 8 月 20 日(水)より出荷開始いたします。

本商品は、好評発売中の「大田記念病院が考えただしパック」(製造・発売：株式会社カネソ 22)
と同じだしを使用。寺岡有機醸造と、社会医療法人祥和会 脳神経センター大田記念病院(広島
県福山市)の管理栄養士が、株式会社カネソ 22 の原材料供給の協力のもと共同開発しました。

【商品特徴】

安心して使える、病院発の白だし

国産 5 種のだし × 寺岡家の有機しょうゆ

＼毎日安心して使える “からだ想いの白だし”／

寺岡有機醸造と、脳神経外科・循環器科を中心とした専門医療を提供
する大田記念病院が、「家庭でも安心して使えるだしを届けたい」という
思いから、共同開発。

日々患者さんの食事を支える管理栄養士の視点を活かし、“おいしさ”
と“健康への配慮”を両立した白だしが誕生しました。

【こだわりの素材】

・かつお節(国産)	・いわし煮干し(瀬戸内海産)
・さば節(国産)	・昆布(北海道産)
・しいたけ(九州産)	・寺岡家の有機しょうゆ

国産だし素材を贅沢に 5 種類使用。

素材の旨みを引き出したやさしい味わいで、小さなお子さまから
ご高齢の方まで安心してお使いいただけます。



【使用目安】

煮物	本品1に対して水またはお湯 7～8
おひたし	本品1に対して水またはお湯 3～4
お吸い物	本品 1 に対して水またはお湯 10～11

煮物やおひたし、お吸い物などに。毎日の料理に大活躍！

冷蔵庫に 1 本あれば、料理の幅がぐっと広がります。

寺岡有機醸造株式会社

	【所在地】〒729-0105 広島県福山市南松永町 2 丁目 3-25
	【創 業】明治 20 年 9 月
	【代表者】代表取締役 寺岡 宏晃
	【U R L】 https://www.teraokake.co.jp/
	【事業内容】有機醤油、醤油、その他調味料の開発・製造・販売、ペット用食品の企画・開発・販売

株式会社カネソ 22

	【所在地】〒720-0042 広島県福山市御船町 2 丁目 2-26
	【創 業】大正 5 年 5 月
	【代表者】代表取締役社長 豊田 滋之
	【U R L】 https://www.kaneso22.co.jp/
	【事業内容】味パック・花かつお・削り節・クリーンパック・だしの素等の製造・販売

社会医療法人祥和会 脳神経センター大田記念病院

	【所在地】〒720-0825 広島県福山市沖野上町 3 丁目 6-28
	【開 院】昭和 51 年 12 月
	【理事長】大田 泰正
	【U R L】 https://otahp.jp/
	【特 徴】脳卒中と脳血管疾患の専門病院 / 神経難病専門病院 / 脊椎・脊髄疾患の専門病院

【本件に関する問い合わせ先】

寺岡有機醸造株式会社 マーケティング部 埴(たお)まで

広島県福山市南松永町 2 丁目 3-25

TEL:084-934-8011 FAX:084-933-4872