

YAGICHO-HONTEN Co., LTD.

<https://yagicho-honten.tokyo/?ls=en>



Foodservice Dashi Bags

*Authentic & Traditional Dashi
Broth with Spice Blend*

*Mastered Since 1737,
100% Additive-Free*

Drinkable Dashi:

**A New Habit to Center Your Mind. Sip it
just like tea or coffee.**

**Delivering the true essence of
Japanese cuisine, Dashi, to everyone—
from connoisseurs to curious minds
worldwide**

Dashi: The Soul of Japanese Cuisine

Unforgettable culinary experience, refined since 1737



Wan Dashi: Premium Dashi Concentrate

Made with rich Yaizu bonito
flakes and Hokkaido Hidaka
kelp.
Just dilute for authentic,
fine-dining quality
taste at home



Sesame Sprinkle (Nanko-Ume Plum, Yuzu Citrus, Wasabi)

Traditionally
flame-roasted,
aromatic rice seasoning,
loved worldwide



Tenpaku Donko Shiitake

Premium dried Shiitake,
famed for its flower-like
pattern of cracks on its cap--
a mark of top quality.
100% Traceable and sourced
entirely from farms
in Oita Prefecture



Tokyo Nihonbashi Oden

100% Additive-free, from
ingredients to dashi broth.
Savor every last drop—
perfect as Dashi Ochazuke
(dashi over rice) or
Dashi-wari
(dashi-infused sake)



**Selective Partnership Opportunities for Premium Retailers & Chefs
(Welcoming Importers, Distributors, and Direct Retail / Culinary Partners)**



業務用だしパック

(本格伝統 スパイス入り出汁ブロス)

創業 1737 年から培った技が光る、
添加物一切不使用の本格だし

お茶やコーヒーのようにそのまま飲んで
「心を調える新しい食習慣」としても
世界中にご提案しています。

和食の原点、出汁の真髄を、
日本食上級者の方々だけでなく
世界中の皆様へお届けします

和食の原点「出汁」を日本から世界へ

1737 年創業、本物の素材が紡ぐ感動を



碗だし

焼津産の枯れ節と北海道産の
日高昆布を贅沢に使用した、
こだわりの出汁ボトル。
希釈するだけで、ご家庭で
手軽に料亭のような
味わいをお楽しみ
いただけます



梅ごま・ゆずごま わさび味煎り胡麻

昔ながらの直火焙煎の
香ばしい胡麻に、日本各地の
ご当地特産品（南高梅、柚子、
わさび）を使った風味豊かな
好評のふりかけです



天白どんこ椎茸

傘の表面の白い花模様のような
割れ目が最高級品の特徴。
全て大分県産で
トレーサビリティを
徹底しています



東京日本橋おでん

具材から出汁まで、添加物を
一切使わないこだわりの
無添加おでん。出汁は、
最後の一滴まで、「出汁茶漬け」
や「出汁割り」でも
お楽しみいただけます



高級小売・シェフ向けの限定パートナーシップ募集中
(輸入卸・代理店様、および直取引ご希望の店舗・シェフ様を募集しています)

2026 年 8 月 21 日