

だしが取れる食材の一覧

動物性	家畜・家禽・野鳥・野獣	鶏肉、鶏ガラ、豚肉、豚骨、豚足、金華ハム、牛骨、牛尾（テール）、猪、鹿、兎、 ^{うすら} 鶉、 ^{きじ} 鳩、 ^{しおかも} 雉、 ^{しおがん} 塩鴨、塩雁
	魚介	^{かつおぶし} 鰹節（本枯節、荒節、背節、腹節、亀節、）、 ^{さばぶし} 鯖節、 ^{あじ} めじか節、 ^{いわし} むろ鱈節、あご節（飛魚）、 ^{いわし} 鰯（うるめ）節、 ^{まぐろぶし} さんま節、 ^{かたくちいわし} 鮪節、 ^{しょうあじ} 煮干（片口鰯、小鱈など。産地により、色、味は異なる）、干海老、干貝柱、干あさり貝、魚のあら（タイ、イナダ、ブリ、塩鮭、塩鯖、塩鰯）、生貝（ハマグリ、アサリ、シジミ）、ズワイ蟹の殻（福井県の大根のがら煮）、モルディブフィッシュ、焼干（鰯、飛魚など）、伊勢海老、あわび、うに、牡蛎、干するめ
植物性	海藻	真昆布、利尻昆布、羅臼昆布
	野菜	干瓢、干大根、干蕪、ドライトマト
	きのこ	干椎茸、干マッシュルーム、干舞茸、干ボルチーノ
	果実	^{かちぐり} 搗栗
	穀類	大豆、炒り米
天然液体だしの素	日本	^{かつおいろり} 鰹煎汁、 ^{しょうつる} 大豆煎汁、 ^{しょうつる} 塩汁（秋田男鹿、ハタハタ）、いしる（いか、いわし、石川県能登）、いしる糀（能登）、 ^{ぎょしょう} いかなごの魚醬（兵庫県明石）、 ^{ぎょしょう} きびなごの魚醬、 ^{ひしお} 片口いわし魚醬（高知県）、 ^{ひしお} うに醬（若狭小浜）、 ^{あゆひしお} ほたてミン味（北海道）、 ^{あゆひしお} 鮎醬（大分県日田）
	外国	コラトウラ（イタリア）、ニョクナム（ベトナム）、ナンプラー（タイ）、ガビー（ミャンマー）、トラシ（インドネシア）、アミ塩辛（韓国）、イワシ塩辛（韓国）、石持魚塩辛（韓国）、 ^{ユイロウ} 魚露（中国福州）、 ^{ハオイウ} 蠔油（中国福州）