



理研ビタミン株式会社

業務用商品総合カタログ

2025

<2025年5月改訂版>

「健康と栄養」をテーマに 安全で優れた製品を提供していきます。

私たち理研ビタミンは、ビタミンAの製造から出発して以来、「健康と栄養」をテーマに、安全で優れた製品の開発に取り組んできました。

そして自然の恵みを活用する「天然物の有効利用」をポリシーのもと、家庭用食品、業務用食品、加工用食品など、総合食品メーカーとして幅広く展開しています。

業務用食品においては、昭和39年に「スープストック」を発売して以来、

理研ビタミンでは学校給食のために安全で栄養豊かな数々の食品を開発してきました。

そして現在は、工場、病院、自衛隊などの集団給食や産業給食で、高い評価をいただいております。

またレストランなどの外食産業にも、各種調味料をはじめ、

レトルト食品、スープ・ポタージュ類、各種のたれやドレッシングなど、さまざまな製品を供給。

プロの厳しい目にも満足していただける製品バリエーションをご用意し、

合理化・省力化にも貢献しています。

これからも確かな技術力と豊かな創造力で、

皆様にご安心していただける「食」をお届けいたします。

Pick Up	P1-4
海藻類	P5-10
ドレッシング	P11-16
和風調味料・たれ	P17-20
中華調味料・スープ	P21-27
洋風調味料・スープ	P28-29
液体汎用調味料	P30-32
ポーションスープ	P33
米飯調味料	P34
ヘルシーファーム	P35-37
笑顔でランチ	P38-40

ただドレ

謎ドレ



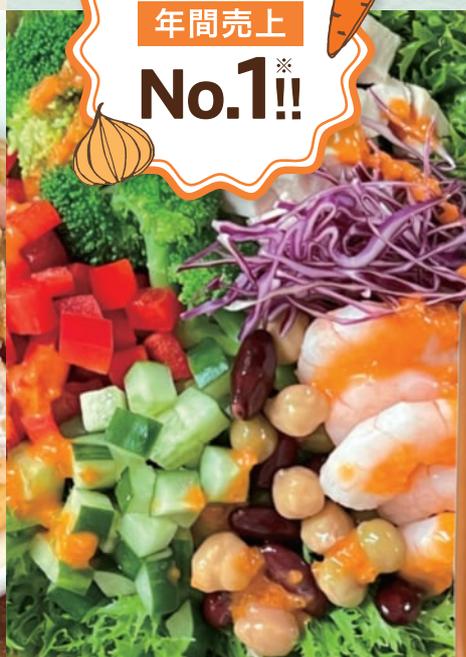
野菜たっぷりで作った手作りの味わい

話題のレストランの
シェフが認めた※
ドレッシング

野菜がたっぷり /
野菜の甘味をいかした
ドレッシング



90%の
シェフが
満足できると回答



洋食屋さんの ただただおいしいドレッシング

ビストロ仕立ての野菜ドレッシングのおいしさを手軽に味わえ、ワンランク上のサラダメニューをご提供できます。

※調査内容：有名ガイドブックで好評価獲得経験があるシェフへの試食アンケート調査（2024年7月実施）
調査対象：東京・名古屋・大阪のフレンチおよびイタリアンレストランのシェフ20名
「満足できた」「やや満足できた」「どちらともいえない」「やや満足できなかった」「満足できなかった」の中から「満足できた」「やや満足できた」と答えた割合。

詳しくはP.14

インドカレー屋さんの 謎ドレッシング®

野菜がたっぷり入っていて、野菜の甘味をいかしたドレッシングなので、お子様から大人まで、召し上がっていただけます。

※2024年1月～12月における当社業務用部門販売実績

詳しくはP.12



季節の野菜や、旬の食材をおいしく引き立てる名脇役。
それが、素材力だしです。



かつおだし



こんぶだし



いりこだし



鶏だし

素材力だしシリーズのこだわり

食塩無添加

食塩無添加なので、素材のうまみが引き立ちます。
また、だしのうま味だけを足したい時など最適です。

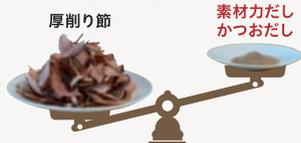
課題を解決できる素材力だし

素材力だしは、素材本来の風味を維持しながら、ごみの問題、オペレーションや人材の問題を改善することのできる顆粒だしです。

出汁の仕込み比較(1Lのだし汁を作るには...)

※こんぶだしは水出しで試算、いりこだしは水出し後、煮出すオペレーションで試算

項目	かつおだし		こんぶだし		いりこだし	
	厚削り節	素材力だし	だし昆布	素材力だし	いりこ	素材力だし
素材量	50g	7g	40g	7g	40g	7g
水の量	1.4L	1L	1.16L	1L	1.3L	1L
だしがら量	90g	0g	200g	0g	100g	0g
煮出し時間	10分未満	1分未満	3~4時間	1分未満	1時間	1分未満



詳しくはP.17

学校で

ヘルシーファーム®

栄養強化シリーズ

ヘルシーファームシリーズの中で
栄養強化したシリーズ4商品！鉄分 **4.9**mg/人

1人分(本品20g使用)

やさしいちぼん
シチューの素 Fe鉄分 **4.9**mg/人

1人分(本品20g使用)

やさしいちぼん
ハヤシベース Fe鉄分 **4.7**mg/人

カルシウム

488mg/人

1人分(本品20g使用)

ベジヤメルソース
Ca・Fe鉄分 **4.4**mg/人

1人分(出来上がり150g)

わかめご飯の素
Fe

いつものメニューで簡単に栄養素をUP!お子様から年配の方まで、召し上がっていただけます。

介護
施設で

詳しくはP.35,37

保育園で

小学校で

レストランで

笑顔でランチ®

食物アレルギーでお悩みの方に、みんなで同じメニューを食べる楽しさを

特定原材料等28品目の
食物アレルギーに配慮したドレッシング

アレルゲン

該当なし

アレルゲン ごま



塩中華

青じそ

減塩和風

イタリアン

かんぎつ

コーンクリーム

サウザンアイランド

コールスロー

香りごま

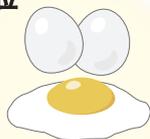
※記載の1ℓ以外に小袋、小容量ラインアップもあります。

食物アレルギーの原因となる食物

アレルギーの原因となる食物は、人によって違います。1つだけではなく、複数の食物でアレルギー症状がでることもあります。微量でも発症する人、少量であれば食べられる人など、症状がでる量にも個人差があります。

原因となる食品

1位



卵

2位



乳

3位



木の实類

4位



小麦

5位



落花生
(ピーナッツ)

その他:魚卵、果実類、甲殻類、魚類、大豆、そばなど 消費者庁「令和3年度食物アレルギーに関する食品表示に関する調査研究事業報告書」(令和4年3月)

食物アレルギー患者の割合

乳幼児の

5~10%

学童期以降の

1~3%

アレルギーポータルサイト(厚生労働省・一般社団法人アレルギー学会)

3歳までに食物アレルギー疾患と診断された割合

1999年度から2019年度に

約2倍に増加

東京都「アレルギー疾患に関する3歳児全都調査(令和元年度)」(令和2年10月)

詳しくはP.38~40

海藻類

品名	ふえるわかめ 花ざいく® 翠®		ふえるわかめ 花ざいく® 三陸産 赤ラベル®		ふえるわかめ 花ざいく® 春の華®		ふえるわかめ 花ざいく® 国内産 カットわかめ S	
品名コード	45624		45616		65670		45598	
容量・規格	(150gチャック付袋×2)/箱×5		(200gチャック付袋×2)/箱×5		(200gチャック付袋×2)/箱×5		200gチャック付袋×20	
特長	サラダや刺身のつまなどの料理素材として最適な良質の三陸産わかめを厳選しています。大きなカットサイズでしっかりとした歯ごたえのわかめは料理を一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質の三陸産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質の韓国産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		小さめサイズの国内産カットわかめです。いろいろな料理の具や青味として使えます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	
使用例	サラダ、刺身のつけ合わせ		うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、酢の物等		うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、酢の物等		うどん・そば等の麺類の青味、みそ汁、スープ等	
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前1.5～2g		(水戻し前)酢の物の場合 1人前2g		(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g		(水戻し前)わかめスープの場合 1人前1～1.5g	
原材料	湯通し塩蔵わかめ(三陸産)		湯通し塩蔵わかめ(三陸産)		湯通し塩蔵わかめ(韓国産)		湯通し塩蔵わかめ(国内産)	
賞味期間	360日間		360日間		360日間		360日間	
品名	ふえるわかめ 高麗わかめ® 波しぶき®		ふえるわかめ 大輪®		カットわかめ 小春® S		カットわかめ セレクト21	
品名コード	57422		66576		64522		65808 65814 65818	
容量・規格	200gチャック付袋×20		200gチャック付袋×10		200gチャック付袋×20		200gチャック付袋×10 500gチャック付袋×10 1kgチャック付袋×10	
特長	良質の韓国産わかめを食べやすい大きさにカットしてあります。いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質の韓国産わかめを大きめにカットしてありますのでいろいろな料理に使えます。特にメニューにボリュームを出したい時には最適です。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質な韓国産わかめを小さめのサイズにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として使える、食べやすいわかめです。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。		良質の韓国産わかめを食べやすい大きさにカットしてありますので、いろいろな料理の具や青味として手軽に使え、メニューを一段と引き立てます。50～100倍(重量比)の水で5～8分間戻すと10倍以上(重量比)になります。	
使用例	うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、和え物、スープ等		うどん・そば等の麺類の青味、ラーメン、冷中華等		うどん・そば等の麺類の青味、和え物、みそ汁、スープ等		ラーメン、うどん、そばの青味、みそ汁の具等	
使用量の目安	(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g		(水戻し前)麺類の青味の場合 1人前0.5～1.5g		(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.2～0.5g		(水戻し前)みそ汁の場合 1人前0.5～1g	
原材料	湯通し塩蔵わかめ(韓国産)		湯通し塩蔵わかめ(韓国産)		湯通し塩蔵わかめ(韓国産)		湯通し塩蔵わかめ(韓国産)	
賞味期間	360日間		360日間		360日間		360日間	

品名	海藻ミックス 鼓®	海藻ミックス 舞鼓®	加熱に強い かむかむ海藻ミックス	ひじきの海藻ミックス
製品写真				
品名コード	62848	62852	69304	65552
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10
特長	6種類の素材による豊かな彩りと食感により、メニューをより一層引き立てます。かさばらずに常温保存が可能のため、必要な分だけ手軽にご使用いただける上、保管にも便利です。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約10倍(重量比)になります。	6種類の素材をバランスよくミックスした、彩りの豊かな海藻サラダです。かさばらず常温保存が可能のため、必要な分だけ手軽にご使用いただける上、保管にも便利です。水で戻すだけで、ボリューム感まで食べごたえのある海藻サラダが出来ます。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	加熱しても風味、食感が変わりにくい素材を選定した海藻ミックスです。国内産の小カットわかめ、細ざりくきわかめ、細ざりこんぶを使用しているので、しっかりとした食感があり、かむかむメニューなどにも活用できます。30～50倍(重量比)の熱湯に2分間浸すと8～9倍(重量比)になります。	湯戻しで食べられるひじき入りの海藻ミックスです。シャキシャキ・コリコリとした食感の海藻3種類をバランスよくミックスしました。30～50倍(重量比)の熱湯に2分間浸すと約8倍(重量比)になります。
使用例	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	シーフードサラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	サラダ、和え物、スープ、煮物、炒め物等	サラダ、煮物、汁物、ご飯物等
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g
原材料	乾燥わかめ(わかめ(三陸))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥赤とさかのり、乾燥白ふのり、乾燥白とさかのり	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥昆布、乾燥茎わかめ、乾燥赤すぎのり、乾燥赤まふのり、乾燥白ふのり	乾燥わかめ(わかめ(日本))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布	乾燥ひじき(ひじき(韓国))、乾燥茎わかめ、乾燥昆布
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	カラフル海藻ミックス	海藻サラダ マリンセレクト®	海藻サラダ マリンライト®	海草サラダ サラダこんぶ
製品写真				
品名コード	47906	65042	65046	37372
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×12	80gチャック付袋×10
特長	5種類の彩り豊かな素材をミックスした海藻サラダです。いろいろなサラダに彩りを加え、刺身のつけ合わせ等お料理の彩りに幅広くお使いください。50～80倍(重量比)の水に約10分間浸すと約9倍(重量比)になります。	7種類の色とりどりの素材をバランスよくミックスした、美しい彩りの海藻サラダです。水で戻すだけで、ボリューム感まで食べごたえのある海藻サラダが出来ます。乾燥タイプなので、必要な時に手軽に利用でき、保管にも便利です。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	3種類の素材をバランスよくミックスしています。わかめ、白ざりんさいの食感と赤つのもたを含めた彩りのよい色調が特長の海藻サラダです。水で戻すだけで、ボリューム感まで食べごたえのある海藻サラダが出来ます。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと約9倍(重量比)になります。	シャキリとした歯応えのあるおいしいこんぶです。食べやすい大きさなので、カットする必要はありません。30～50倍(重量比)の熱湯に2～3分間浸すと約10倍(重量比)になります。
使用例	サラダや刺身のつけ合わせ、和え物等料理の彩りに	サラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	サラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物等	サラダ、麺類の具、和え物等
使用量の目安	適量	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前3～5g	(水戻し前)サラダの場合 1人前2g
原材料	乾燥白きくらげ(白きくらげ(中国))、乾燥つものまた(赤、青、黄)、乾燥昆布	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥赤つものまた、乾燥白ざりんさい(白ざりんさい)、還元水あめ、乾燥茎わかめ、乾燥昆布、乾燥青つものまた、こんにゃく寒天	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥白ざりんさい(白ざりんさい)、還元水あめ、乾燥赤つものまた	昆布(三陸) // 乳化剤
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	乾燥あおさ 伊勢志摩産	乾燥くきわかめ 花けんざん®	乾燥つのまた さくらそう	乾燥つのまた あおいそう
製品写真				
品名コード	70638	59416	34646	34650
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10
特長	伊勢志摩産のあおさを使用しています。ふわりと香るあおさの風味が料理を引き立てます。水洗いせずそのままご使用いただけます。	国内産のくきわかめを剣山で裂いて食べやすい長さにカットしました。淡い緑色とシャキシャキとした食感が特長で、いろいろな料理の素材としてお使いいただけます。50～100倍(重量比)の水に7～8分間浸すと6～7倍(重量比)になります。	鮮やかな色と美しい形の海藻です。料理の彩りとして幅広くお使いください。50～70倍(重量比)の水に7～8分間浸すとさくらそうは約7倍、あおいそうは約6倍(重量比)になります。	
使用例	汁物、かき揚げ、麺類のトッピング等	サラダ、酢の物、和え物、スープ等	サラダ、刺身のつけ合わせ、酢の物、和え物、マリネ、麺類のトッピング	
使用量の目安	適量	(水戻し前)サラダの場合 1人前5g	適量	
原材料	乾燥ひとえぐさ(ひとえぐさ(伊勢志摩))	茎わかめ(国内産)、還元水あめ // 乳化剤	乾燥赤つのまた(つのまた(カナダ))	乾燥青つのまた(つのまた(カナダ))
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	乾燥千切り芽かぶ 花めかぶ® 三陸産	乾燥太切りめかぶ 韓国産	みそ汁の具 わかめとお麩	みそ汁の具 わかめとほうれん草と油あげ
製品写真				
品名コード	47612	64320	65666	65804
容量・規格	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	100gチャック付袋×20	100gチャック付袋×20
特長	鮮やかな緑色とめかぶ特有のねばりと食感が新しい料理素材として様々な利用できます。切る手間もなく、必要なときに手軽に利用できます。熱湯に10～15分間浸してから、20～50倍(重量比)の水に3～5分浸すと8～9倍(重量比)になります。	ためにカットしためかぶなので本来のおいさりと食べごたえがあり、存在感と鮮やかな緑色が楽しめます。特有のねばりとコリコリとした食感があり、和え物や汁物の具、サラダのトッピング等、いろいろな料理の素材としてお使いいただけます。50～100倍(重量比)の水に10～12分間浸すと7～8倍(重量比)になります。	お鍋に入れるだけ。手間のいらない便利なみそ汁の具です。具材を切る手間やロスがなく、使いたいとき必要なだけ使える便利な具材です。	
使用例	めかぶそば・うどん、めかぶとろろ、サラダ等	和え物、汁物、丼物、サラダ等	汁物、うどん・そば等の麺類のトッピング	
使用量の目安	(水戻し前)めかぶそばの場合 1人前3g	(水戻し前)和え物の場合 1人前3～5g	1人前 0.5～0.8g	1人前 0.5～0.8g
原材料	めかぶ(三陸)、還元水あめ // 乳化剤	めかぶ(韓国)、還元水あめ // 乳化剤	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、麩、乾燥わけぎ // 酸化防止剤(V.E)、pH調整剤、(一部に小麦を含む)	乾燥わかめ(わかめ(韓国))、乾燥油あげ、乾燥ほうれん草(ほうれん草、麦芽糖)、(一部に大豆を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	ふりかけるザクザクわかめ 韓国風ごま油風味 100g	ふりかけるザクザクわかめ 食べるラー油味 100g	冷凍海藻 海藻ミックス オアシス [®]	冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめ
製品写真				
品名コード	71232	72084	67006	57218
容量・規格	100gチャック付袋×16	100gチャック付袋×16	1kg袋×10	1kgチャック付袋×5
特長	食欲そそるごま油と、弾けるザクザク食感がアクセントになる、ふりかける味付わかめです。	のつけた瞬間のフライドガーリックの香りが食欲をそそります。ひとくち噛んだらザクザク弾ける食感がアクセントになり、もっともっと食べたくなる後ひく旨辛さのふりかける味付わかめです。	シャキシャキとした茎わかめに歯ごたえのある味わいのある昆布、彩り鮮やかな赤とさかのりをそれぞれ程よい大きさにカットし、バランスよく配合した海藻ミックスです。サラダや刺身のつま、トッピング、小鉢に、その他お料理の彩りとして幅広くお使いいただけます。	三陸産の水揚げしたわかめをその日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込めました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を丸ごと凍結してあります。
使用例	丼物、サラダ、パスタのトッピング等	丼物、サラダ、豆腐やユッケのトッピング等	刺身のつま、冷たい麺類の具、和え物等	サラダ、煮物、炒め物、スープ等
使用量の目安	適量	適量	(水戻し前)サラダの場合 1人前30g	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g
原材料	ごま油(国内製造)、乳糖、いりごま、乾燥わかめ、還元水あめ、デキストリン、食塩、砂糖//調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に乳成分・ごま・大豆を含む)	なたね油(国内製造)、乳糖、乾燥わかめ、フライドオニオン、フライドガーリック、還元水あめ、デキストリン、ごま油、いりごま、食塩、唐辛子、砂糖、山椒//調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)	塩蔵茎わかめ(国内製造)、食塩、塩蔵わかめ、塩蔵昆布、塩蔵とさかのり	わかめ(三陸産)
賞味期間	製造月+12か月	300日間	360日間	360日間
品名	冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめカットL	冷凍海藻 三陸産 丸採りわかめカットS	冷凍海藻そのまま手軽に 刺身わかめ 三陸産	
製品写真				
品名コード	63564	63570	67258	
容量・規格	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	
特長	水揚げした三陸産わかめを、その日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込めました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を大きめにカットしてあります。	水揚げした三陸産わかめを、その日のうちに湯通しした後、急速凍結し、おいしさを封じ込めました。表面はなめらかで、歯ごたえはシャキシャキとした特有の食感です。茎付きのわかめ1本を食べやすい大きさにカットしてあります。	脱塩・カット済みなので、解凍してそのままお使いいただけます。水揚げしたわかめを湯通しし、急速凍結しているので、シャキシャキとした歯ごたえとなめらかな食感が特長です。	
使用例	サラダ、煮物、炒め物、スープ等	サラダ、煮物、炒め物、スープ等	サラダ、麺類や鍋物の具等	
使用量の目安	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g	(水戻し前)サラダの場合1人前 20g	(解凍前)サラダの場合 1人前20g	
原材料	わかめ(三陸産)	わかめ(三陸産)	わかめ(三陸産)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	冷凍海藻 そのまま手軽に 三陸産茎付きわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に 国内産茎付きわかめカット S	冷凍海藻 そのまま手軽に 三陸産とろとろ艶わかめ	
製品写真				
品名コード	73648	67262	65938	
容量・規格	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	200g袋×20	
特長	塩抜きとカットの手間もかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。三陸産のなめらかなわかめを茎付きのまま食べやすい大きさにカットしてあります。	塩抜きとカットの手間もかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。国内産のなめらかなわかめを茎付きのまま食べやすい大きさにカットしてあります。	とろとろした食感とつやつやした見た目が特長の今までとは違ったおいしさが味わえるわかめです。ドレッシングやめんつゆ等の味ともよくなじみます。	
使用例	サラダ、和え物、スープ等	サラダ、和え物、スープ等	麺類・丼物のトッピング、小鉢、汁物等	
使用量の目安	(解凍前) サラダの場合 1人前20g	(解凍前) サラダの場合 1人前20g	麺類のトッピング1人前20～30g	
原材料	わかめ(三陸)	わかめ(国内産)	わかめ(三陸産)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	
品名	冷凍海藻 そのまま手軽に 千切りめかぶ 韓国産	冷凍海藻 そのまま手軽に すりおろしめかぶ	冷凍海藻 そのまま手軽に 鬼たたきめかぶ 三陸産	
製品写真				
品名コード	64228	64222	71266	
容量・規格	200g袋×20	200g袋×20	200g袋×20	
特長	本来のねばり、色調、食感の特長を残したまま、食べやすい千切りにカットしてあるめかぶです。そば、うどん等の麺類のトッピングのほか、サラダ、酢の物にも最適で幅広い用途にご使用いただけます。	すりおろしたような細かい形のめかぶですので、独特のねばりを持ちつつも、つるつるした食感があります。そのまま味付けして召し上がれるほか、麺類・丼物トッピング、汁物や山かけなどにもご使用いただけます。	三陸産めかぶを大ぶりの乱切りにカットしているので、存在感のある見た目と、コリコリとした食感が楽しめます。	
使用例	麺類のトッピング、サラダ、酢の物	麺類・丼物のトッピング、汁物等	小鉢、丼物、麺類のトッピング等	
使用量の目安	麺類のトッピング1人前20～30g	麺類のトッピング1人前20～30g	麺類のトッピング1人前20～30g	
原材料	めかぶ(韓国)	めかぶ(韓国)	めかぶ(三陸)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	冷凍海藻 そのまま手軽に 剣山くきわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に くきわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に 細きりくきわかめ	冷凍海藻 そのまま手軽に 美ら海もずく [®]
製品写真				
品名コード	59452	57232	57236	59456
容量・規格	300g袋×10	500g袋×10	500g袋×10	500g袋×10
特長	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。三陸産のくきわかめを剣山で裂いて食べやすい長さにカットしました。淡い緑色とシャキシャキとした食感が特長でいろいろな料理の素材としてお使いいただけます。	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。大きめにカットしたくきわかめなので、歯ごたえのあるコリコリとした食感です。	塩抜きの手間がかからず、必要な量だけ使えるIQF（バラ凍結）なので、大量調理から小鉢料理まで幅広い用途に対応できます。あらゆる料理にお使いいただけるように、食べやすい細切りにカットしてあります。	塩抜き・洗浄が不要で、解凍してそのまま使える便利な沖縄県産のもずくです。素材のおいしさを生かし味付けしていませんので、シャキシャキとした食感が楽しめます。
使用例	そば、サラダ、スープ、酢の物、和え物等	煮物、炒め物、揚げ物、和え物、サラダ、スープ、ラーメンの具等	サラダ、スープ、炒め物、煮物等	スープ、みそ汁、サラダ、うどん・そばの具等
使用量の目安	(解凍前) サラダの場合 1人前20g	(解凍前) サラダの場合 1人前30g	(解凍前) サラダの場合 1人前30g	サラダの場合 1人前10g
原材料	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	茎わかめ(三陸産)	もずく(沖縄県産)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	海藻惣菜 味付美ら海もずく 三杯酢（冷凍）	海藻惣菜 万能だしもずく かつお風味（冷凍）	もずくキムチ（冷凍）	三陸産わかめ唐揚げ（冷凍）
製品写真				
品名コード	68814	72056	73594	67920
容量・規格	500g袋×10	500g袋×12	200g袋×20	500gチャック付袋×10
特長	三杯酢で味付けした沖縄県産のもずくです。特有のシャキシャキ、ツルツルした食感そのままに、程よい酸味と甘みが楽しめます。解凍して盛りつけるだけでおいしいもずく酢になりますのでとても便利です。	ツルツルでシャキッとした食感のもずくに、かつお出汁のきいた濃いめのつゆを合わせた味付もずくです。そのまま和える、かけるはもちろん、希釈してお好みの濃さに調整する等、具入り調味料としてもお使いいただけます。	魚介のうまみを効かせたこだわりのキムチ味がくせになる味わいです。そのまま食べるのはもちろん、小鉢や麺類のトッピングなど、幅広い用途にご使用いただけます。	わかめに味付けし、唐揚げ粉をまぶしてありますので、油で揚げるだけですぐに出来る手軽なわかめの唐揚げです。
使用例	そのまま一品料理として、和え物、冷やし麺のトッピング	温しゃぶ、もずくあんかけ、スープ等	そのまま一品料理として、和え物、冷麺やビビンバのトッピング等	そのまま一品料理として
使用量の目安	—	—	—	—
原材料	もずく(沖縄県)、調味液(しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、かつお節エキス) // 酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	もずく(沖縄県)、つゆ(しょうゆ、砂糖、食塩、発酵調味料、そうだぶし、みりん、さばぶし、かつおエキス、かつおぶし、こんぶエキスパウダー)、かつおぶしエキス // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	もずく(沖縄県)、水あめ、粉末調味料(砂糖、デキストリン、いりごま、ガーリックパウダー、食塩、コーンスターチ、食用植物油、魚醤パウダー、ジンジャーパウダー、ほたてエキスパウダー、かつおぶし)、唐辛子 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、(一部にごまを含む)	わかめ(三陸)、衣(小麦粉、小麦でん粉、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、粉末油脂、小麦たん白、食塩、粉末しょうゆ、脱脂粉乳、香辛料、食用植物油)、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、カゼインナトリウム、乳化剤、パプリカ色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
賞味期間	360日間	360日間	450日間	360日間

ドレッシング

品名	ノンオイルドレッシング 青じそ				ノンオイルドレッシング 青じそセビーチェ	ノンオイルドレッシング おろししょうゆ
製品写真						
品名コード	51638	51762	51766	51772	73782	61884
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	(15g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	「青じそ」を絶妙に効かせ、醸造酢、しょうゆをベースに梅肉、エキス類等で調味した、ほどよい酸味のさわやかなノンオイルドレッシングです。				セビーチェは中南米を発祥とし、新鮮な魚介を使ってさっぱり仕立てたサラダです。さわやかな酸味ととろりやかな甘味が新しい、洋風青じそ味のノンオイルドレッシングです。	しょうゆベースに大根おろしの入った和風ドレッシングタイプ調味料です。あっさりとした豆腐、こってりとした肉類等、いろいろなメニューによく合います。
使用例	海藻サラダ、冷奴、おひたし				タコ、エビ、ホタテ、昆布、玉ねぎ、アボカド等を使用したサラダ	豆腐サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋		食材に対して25～30%	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、ほたてエキス、かつお節エキス、梅肉、りんご、オニオンエキス、たん白加水分解物、青じそ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)				糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、梅肉、赤ピーマン、しそエキス、青じそ、ローレル // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・りんごを含む)	醸造酢(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、しょうゆ、大根、食塩、小麦たん白発酵調味料、かつおぶしエキス、レモン果汁 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
賞味期間	180日間				180日間	180日間
品名	ノンオイルドレッシング 柚子かつお		ノンオイルドレッシング 中華ごま		ノンオイルドレッシング くせになるうま塩	ノンオイルドレッシング イタリアンバジル
製品写真						
品名コード	32094	13700	73578	73522	56480	44610
容量・規格	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	柚子の風味にこだわり、国産ゆずの果汁を使用しました。生野菜はもちろん、海藻もおいしく食べられるノンオイルドレッシングです。		豆板醤やんにくを効かせたさわやかな辛みの本格的な中華風ノンオイルドレッシングです。		んにくの深いうまみに黒胡椒がピリッと効いた塩味です。食欲をそえるノンオイルタイプでざく切り野菜やお肉にもよく合い、たくさん食べてもヘルシーです。	さわやかなバジルの香りとフルーティなワインビネガーの酸味が特長の洋風ノンオイルドレッシングです。赤ピーマンやオリーブの具材が、サラダの彩りを引き立てます。
使用例	海藻サラダ、冷し中華、冷奴等		海藻サラダ、蒸し鶏、春雨サラダ、中華風冷菜等		生・温野菜サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ、ラーメンサラダ	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、魚介のマリネ等
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、ほたてエキス、レモン果汁、ゆず皮、かつお節エキス、ゆず果汁、オニオンエキス、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、いりごま、オイスターソース、んにく、豆板醤、たん白加水分解物、チキンエキス、オニオンエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		醸造酢(国内製造)、砂糖、食塩、んにく、チキンエキス、すりごま、香辛料、こんぶエキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、香料、(一部にごま・鶏肉を含む)	醸造酢(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、ポークエキス、赤ピーマン、香辛料、バジル、魚醤、たん白加水分解物、オリーブ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	240日間	210日間	270日間		210日間	180日間

品名	ノンオイルドレッシング 塩レモン		ノンオイルドレッシング 琉球シークァーサー		ノンオイルドレッシング 果実いっぱい 完熟梅		
製品写真							
品名コード	73492		68644		32086		
容量・規格	1ℓボトル×6		500mlボトル×12		1ℓボトル×6		
特長	まるごとレモンのピューレとシチリアレモン果汁のおいしさが特長の洋風ノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、魚のお料理にもお使いいただけます。		沖縄県産シークァーサーの果汁を使用した爽やかな風味が特長なノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、もずく、魚介類、から揚げなどにおすすめです。		完熟した梅肉に粒梅をたっぷり用いた、さわやかな酸味のノンオイルドレッシングです。		
使用例	肉・魚介類を使ったサラダ、ピクルス等		生・温野菜サラダ、魚介類を使ったサラダ、マリネ等		大根サラダ、豆腐サラダ、海藻サラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml		
原材料	糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢(国内製造)、食塩、発酵調味料、シチリアレモン果汁、オニオン、レモンピューレ、赤ピーマン、チキンエキス、濃縮レモン果汁 // 調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香料、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉を含む)		醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、発酵調味料、食塩、シークァーサー果汁、しょうゆ、みそ、ほたてエキス、かつおエキス // 酸味料、調味料(核酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、クチナシ黄色素、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆を含む)		醸造酢(国内製造)、梅、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、魚介エキス、赤しそ、にんにく、こんぶエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(プルラン)、野菜色素、酸化防止剤(V.E)、(一部にさばを含む)		
賞味期間	240日間		240日間		180日間		
品名	野菜いっぱい。ドレッシング ノンオイル和風玉ねぎ			野菜いっぱい。 インドカレー屋さんの謎ドレッシング®			
製品写真							
品名コード	54712	54760	54682		71274		
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12		1ℓボトル×6		
特長	玉ねぎのおいしさを生かし、具材がたっぷり入った和風ノンオイルドレッシングです。本枯節のうまみも効かせ、香り、甘み豊かに仕上げました。			インドカレー屋さんで評判のドレッシングをイメージして作りました。野菜がたっぷり入っていて、野菜の甘味を生かしたドレッシングなので、お子様から大人まで、召し上がっていただけます。			
使用例	肉・魚介類を使ったサラダ			温野菜・フルーツサラダ、サラダうどん等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋		サラダの場合 1人前10～20ml		
原材料	玉ねぎ(日本)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、食塩、チキンエキス、レモン果汁、しいたけ、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、かつおぶしパウダー、魚介エキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)			糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖)、食用植物油、玉ねぎ、醸造酢、にんにく、食塩、トマトケチャップ、オニオンフレーク、香辛料、赤ピーマン // 乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、酸味料、(一部にりんごを含む)			
賞味期間	240日間		150日間		240日間		

品名	野菜いっぱい®ドレッシング 和風			野菜いっぱい®ドレッシング イタリアン		
						
製品写真						
品名コード	32140	32136	25004	32114	32110	25006
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	たっぷり野菜に、しいたけ・果実等のコクを絶妙にアレンジした、しょうゆベースの和風ドレッシングです。			たっぷり野菜に、オリーブを加えスパイスさを絶妙にアレンジした、コクとうまみのイタリアンドレッシングです。		
使用例	豆腐と生野菜のサラダ、ポイルドポークサラダ			魚介類を使ったサラダ、ミモザサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋
原材料	食用植物油脂(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、りんご//調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)			食用植物油脂(国内製造、スペイン製造)、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、しいたけ)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、ソテーオニオン、しょうゆ、酵母エキス、香辛料、たん白加水分解物、オリーブ、チキンエキスパウダー//酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香料、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
賞味期間	210日間		180日間	270日間		
品名	野菜いっぱい®ドレッシング 香味たまねぎ			ドレッシング 和風ごま		
						
製品写真						
品名コード	39978	39982	39986	73582	73586	73528
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	煮込んだたまねぎのうまみをベースに、各種素材のおいしさをプラスし、こしょうでアクセントをつけた、サラダ具材の色を損なわないドレッシングです。			しょうゆ味をベースにかつお節やほたてエキス、こんぶエキスのうまみのある和風ドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダ			和風野菜、洋野菜、きのこ類、海藻、肉・魚介類を使ったサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋
原材料	醸造酢(国内製造)、食用植物油脂、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、玉ねぎ、食塩、しょうゆ、香味食用油、チキンエキス、野菜エキス、香辛料、赤ピーマン、ねぎ、ゆず、ほたてエキス、いりこエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)			しょうゆ(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま油、食塩、みりん、ほたてエキス、いりごま、かつお節エキス、清酒、みそ、こんぶエキス、オニオンエキス、かつお節エキスパウダー、香辛料 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)		
賞味期間	210日間		180日間	180日間		

品名	ドレッシング 棒々鶏			ドレッシング 韓国ナムル			
製品写真							
品名コード	32132	32128	26822	52428	52410	52406	55146
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(10ml袋×40)/袋×12
特長	中華・四川料理「棒々鶏」ソースに、醸造酢・しょうゆをベースに、各種香味野菜・調味料類でアレンジした、ごま風味豊かな中華風ドレッシングです。特に海藻サラダがおいしくいただけます。			ガーリックとごま油が効いたナムルドレッシングは、野菜や海藻がたくさん食べられるコクのあるドレッシングです。黒胡椒でアクセントをつけています。			
使用例	中華風サラダ、冷し中華、冷奴			ナムルサラダ、チョレギサラダ、ユッケ			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	しょうゆ(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜(玉ねぎ、生姜、にんにく)、食塩、みそ、食用植物油、いりごま、ぼたてエキス、豆板醤、レモン果汁、たん白加水分解物//酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、ビタミンB1、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)			醸造酢(国内製造)、食用植物油、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)			
賞味期間	180日間			270日間			
品名	ドレッシング 香り胡麻			リケンサラダデュオ。ごまわさびドレッシング	洋食屋さんのただただおいしいドレッシング		
製品写真							
品名コード	32150	32146	27504	61544	73190		
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	990mlボトル×6		
特長	香り良い切りごまの風味に、しょうゆ・砂糖のコクをバランスよく配合した、香ばしき漂うドレッシングです。			深煎りごまのまるやかなコクとわさびの組み合わせ。ほどよい辛味がクセになるクリーミータイプのドレッシングです。		卵黄のコクに玉ねぎ・にんじん・にんにくを使用し、たっぷりのすりおろし野菜の食感を感じるのっかるからまる乳化液状ドレッシングです。	
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダや和え物			温野菜や生野菜、肉・魚介類のソースとして		生・温野菜サラダ、きのこ・肉・魚介類を使ったサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	食用植物油(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、食塩、卵黄、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)			食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、しょうゆ、食塩、ごま、卵黄、かつお節エキスパウダー、小麦たん白発酵調味料、発酵酵母エキスパウダー、酵母エキスパウダー、わさび加工品 // 調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E、V.C)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・ごま・さば・大豆を含む)		食用植物油(国内製造)、玉ねぎ、しょうゆ、にんじん、醸造酢、卵黄、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、にんにく、食塩、すりごま // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)	
賞味期間	210日間		180日間	180日間		240日間	

品名	ドレッシング 青じそクリーミー	ドレッシング わさびクリーミー		
製品写真				
品名コード	51852	49012		
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6		
特長	青じそのさわやかな香りが、まるやかなクリーミーのコクと絶妙にマッチした、さっぱり風味のドレッシングです。サラダにはもちろん、フライ物にもご使用いただけます。	理研のカプセル技術を駆使し、わさびの風味を付与したクリーミータイプのドレッシングです。生野菜はもちろん、加熱野菜や肉類・魚介類等幅広い食材によく合います。		
使用例	ごぼうサラダ、フライ、海藻サラダ、コールスローサラダ、シーフードサラダ	ムニエル、フライ、シーフードサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml		
原材料	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、梅肉、みそ、レモン果汁、しそエキス、青じそ // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、乳化剤、(一部に卵・大豆を含む)	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、わさび加工品、レモン果汁、わさび風味カプセル、魚醤、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、乳化剤、着色料(クチナシ、マリーゴールド)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)		
賞味期間	180日間	210日間		
品名	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング あめ色玉ねぎ	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング 青じそみぞれおろし	プレミアムスタイル 東京フレンチドレッシング	
製品写真				
品名コード	61656	61660	64332	
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	
特長	塩味や酸味が少なく、まるやかな味わいのノンオイルドレッシング。ソテーオニオンとすりおろした玉ねぎのうまみと具材感が特長です。サラダだけではなく、唐揚げや魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	塩味や酸味が少なく、まるやかな味わいのノンオイルドレッシング。たっぷりの大根おろしとさわやかに香る青じそが特長です。サラダだけではなく、肉や魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	野菜たっぷりのフレンチタイプにしょうゆのコクを加えた、絶妙ブレンドのおいしさです。塩味や酸味がまろやかで食べやすい味わいの乳化液状ドレッシングです。	
使用例	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、海藻や肉類を使ったサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	ソテーオニオン(国内製造)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、しょうゆ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンエキス、玉ねぎ、洋梨果汁、オニオンパウダー、ポークエキス、しいたけエキスパウダー、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カaramel色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	だいこん(日本)、しょうゆ、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、ポークエキス、にんにく、りんご果汁、しょうが、青じそ // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	食用植物油脂(国内製造)、玉ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、にんにく、醸造酢、りんご、食塩、赤ピーマン、にんにく、にんにくエキス、オニオンフレーク、たん白加水分解物、チキンエキス、オニオンエキス、卵白粉末、こしょう // 調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	270日間	270日間	240日間	

品名	サラダサポート® ノンオイルドレッシング青じそ	サラダサポート® ノンオイルドレッシング中華	サラダサポート® 和風	サラダサポート® イタリアン
製品写真				
品名コード	60176	67320	72150	60748
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	青じそのさわやかな香りを効かせた、サラダやお料理をさっぱりと食べられるノンオイルドレッシングです。	にんにくやねぎの香味野菜に豆板醤を効かせた、風味豊かでさっぱりとした中華風味のノンオイルドレッシングです。	しょうゆと玉ねぎのうまみに、隠し味のにんにくでコクをつけた、風味豊かな和風ドレッシングです。	バジルのさわやかな風味と玉ねぎのうまみが効いた、彩り豊かなイタリアンドレッシングです。
使用例	海藻サラダ、豆腐サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ	生・温野菜サラダ、春雨サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ	豆腐、生野菜のサラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、魚介類を使ったサラダ
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、食塩、小麦たん白発酵調味料、たん白加水分解物、りんご、レモン果汁、梅肉、かつお節エキス、米発酵調味料、ほたてエキス、にんじんエキス、オニオンエキス、青じそ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、野菜(にんにく、ねぎ)、オイスターソース、豆板醤、たん白加水分解物、オニオンエキス、チキンパウダー、かつおぶしエキスパウダー、酵母エキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	醸造酢(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油、しょうゆ、食塩、食物繊維、にんにく、オニオンフレーク、オニオンエキス、酵母エキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)	食用植物油(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、赤ピーマン、香辛料、小麦たん白発酵調味料 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦を含む)
賞味期間	180日間	210日間	240日間	180日間
品名	サラダサポート® ごまクリーミー	サラダサポート® シーザーサラダドレッシング		
製品写真				
品名コード	72114	72118	72110	
容量・規格	1ℓボトル×6	500mlボトル×12	1ℓボトル×6	
特長	風味の良いごまの香りとうまみが効いた、シンプルな美味しさのごま風味のドレッシングです。	チーズのなめらかなコクと、風味豊かな味わいのシーザーサラダドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、ポテトサラダ	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml		
原材料	糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食用植物油、しょうゆ、食塩、いりごま、食物繊維、わりごま、発酵調味料 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、乳化剤、調味料(アミノ酸)、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	食用植物油(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、醸造酢、食塩、チーズ、食物繊維、チキンエキス、にんにく、ほたてエキス、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.C、V.E)、(一部に乳成分・鶏肉を含む)		
賞味期間	210日間	150日間		

和風調味料・たれ

品名	素材力だし® かつおだし	素材力だし® いりこだし	素材力だし® こんぶだし	素材力だし® 鶏だし
製品写真				
品名コード	72314	72324	72318	63118
容量・規格	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10
特長	鹿児島と静岡のかつお節を使用し、だし本来の風味を生かすために食塩無添加の風味豊かな顆粒状のだしを作りました。	長崎県のいりこの粉末を使用し、だし本来の風味を生かすために食塩無添加の風味豊かな顆粒状のだしを作りました。	北海道の昆布の粉末を使用し、だし本来の風味を生かすために食塩無添加の風味豊かな顆粒状のだしを作りました。	国内の鶏肉粉末を使用し、だし本来の風味を生かすために食塩無添加の風味豊かな顆粒状のだしを作りました。
使用例	みそ汁、吸い物、煮物等 and 和風料理全般			和風料理全般、中華・洋風料理の隠し味等
使用量の目安	みそ汁、吸い物の場合 1人前0.8～1g 煮物の場合 1人前0.5～0.8g			スープ、煮物、炒め物の場合 1人前0.8～1g / カレー、シチュー等の隠し味の場合 1人前0.2～0.3g
原材料	風味原料(国内製造)(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物(国内製造)、酵母エキス粉末、麦芽糖	風味原料(国内製造)(いりこ粉末、いりこエキス粉末)、でん粉分解物、糖類(麦芽糖、砂糖)、酵母エキス粉末、米油	風味原料(国内製造)(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油	鶏肉粉末(国内製造)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、でん粉、(一部に鶏肉を含む)
賞味期間	製造月+18か月	製造月+18か月	製造月+18か月	製造月+12か月
品名	素材力だし® 焼きあごだし	和風だしの素 #50(JAS)	和風だしの素 #100(JAS)	和風だしの素 DB-1000(JAS)
製品写真				
品名コード	72492	53189	53192	53176
容量・規格	300gチャック付袋×10	500g袋×20	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	長崎県の焼きあごの粉末を使用し、だし本来の風味を生かすために食塩無添加の風味豊かな顆粒状のだしを作りました。	かつおの味と香りが豊かな粉末のだしです。みそ汁のだしの他、いろいろな和風料理に幅広くご利用いただけます。		かつお節の風味と香りが豊かな粉末だしの素です。みそ汁のだしはもちろん、いろいろな和風料理に幅広くご利用いただけます。
使用例	みそ汁、吸い物、煮物等 and 和風料理全般、うどん、ラーメン等	みそ汁、煮物、おでん、玉子焼き等 and 和風料理全般		みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般
使用量の目安	みそ汁、吸い物の場合 1人前0.8～1g うどんつゆの場合 1人前0.8～2g	みそ汁の場合 1人前0.8g		汁物の場合 1人前0.8～1g
原材料	風味原料(国内製造)(とびうお(あご)エキス粉末、焼きとびうお(焼きあご)粉末)、でん粉分解物(国内製造)、糖類(麦芽糖、ぶどう糖、砂糖)、酵母エキス粉末、米油	砂糖(国内製造)、食塩、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス、かつおエキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)		糖類(砂糖、乳糖)、食塩(国内製造)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、かつお節エキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)
賞味期間	製造月+18か月	540日間		540日間

品名	和風だしの素 黒潮だし® (JAS)	和風だしの素 海宝だし®	だしの繁盛丸®	ヘルシーバランス® 減塩和風だしの素 60
製品写真				
品名コード	72444	64206	66444	57850
容量・規格	1kgチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10	1kg袋×10
特長	鹿児島県と静岡県のかつお節を使用したかつお節粉末による、ふくよかな香りと深いコクが特長の顆粒状のだしです。かつお節と昆布の「うまみの相乗効果」で味わい深いうまみを感じられます。	厳選したかつお節のふくよかな香りとうまみが調和した和風だしの素です。あらゆる料理に幅広くお使いいただける溶けやすい顆粒タイプです。	厳選したかつお節粉末を使用。風味豊かな和風だしです。	日本食品標準成分表2015の顆粒和風だしに比べ、ナトリウムを60%カットしました。厳選したかつお節とうまみ成分を調和させた顆粒状の和風だしです。
使用例	みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	みそ汁、煮物、つゆ等 and 和風料理全般
使用量の目安	みそ汁の場合 1人前1g	みそ汁の場合 1人前1g	みそ汁の場合 1人前0.8～1g	みそ汁の場合 1人前0.8～1g
原材料	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、昆布粉末)、酵母エキス//調味料(アミノ酸等)	食塩(国内製造)、糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス//調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)//調味料(アミノ酸等)	砂糖(国内製造)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、かつおパウダー//調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、酸味料
賞味期間	製造月+18か月	540日間	540日間	540日間
品名	液体だし だし名人® 鰹だし	素材力® だしパックかつお		素材力® だしパック混合
製品写真				
品名コード	69720	46618	46614	46610
容量・規格	1ℓ紙パック×10	(10g袋×15)/チャック付袋×20	(50g袋×5)/チャック付袋×20	(50g袋×5)/チャック付袋×20
特長	風味豊かなかつおの香りと濃厚なうまみが特長の液体かつおだしです。定番の煮物や汁物だけでなく、玉子焼きやおひたしなどの味付けにも、液体なので混ぜやすく重宝します。	かつお節と宗田節のみを使用しただしパックです。だしの風味を生かすため、食塩を一切使用しておりません。約1ℓ用の小容量サイズ(10g)は、食数の少ない現場でもロスが無く大変便利です。だしパックならではの透明感のあるだし汁とかつお節の香りをお楽しみください。	かつお節、宗田節、さば節、煮干しを混合しただしパックです。だしの風味を生かすため、食塩を一切使用しておりません。コクのある濃厚な風味が特長です。	
使用例	煮物、だし巻き卵、茶碗蒸し、うどん、そば、おひたし等 and 和風料理全般	煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等 and 和風料理全般	煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等 and 和風料理全般	
使用量の目安	・薄めのだし汁(汁物、玉子焼き等) 80～100倍希釈 ・適度な濃さのだし汁(煮物、鍋、茶碗蒸し等) 30～50倍希釈 ・濃いめのだし汁(めん類のつけ汁、野菜の浅漬け等) 20～50倍希釈	・薄めのだしを取りたいとき(野菜の下煮等) だし1袋:湯2ℓ ・適度な濃さのだしを取りたいとき(炊き込みご飯、和風ラーメン等) だし1袋:湯1ℓ ・しっかりとだしを取りたいとき(みそ汁、煮物、うどん等) だし1袋:湯300ml ・特に濃いだしを取りたいとき(そばつゆ等) だし1袋:湯500ml	・薄めのだしを取りたいとき(野菜の下煮等) だし1袋:湯8～10ℓ ・適度な濃さのだしを取りたいとき(炊き込みご飯、和風ラーメン等) だし1袋:湯4～5ℓ ・しっかりとだしを取りたいとき(みそ汁、煮物、うどん等) だし1袋:湯3～4ℓ ・特に濃いだしを取りたいとき(そばつゆ等) だし1袋:湯2～3ℓ	
原材料	風味原料(かつお節エキス(国内製造)、かつお節)、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物//調味料(アミノ酸等)、酒精、安定剤(キサンタンガム)、酸味料	かつお節(国内製造)、宗田節	かつお節(国内製造)、宗田節、さば節、煮干し、(一部にさばを含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	だしパック だしづくし® (かつお)		だしパック だしづくし® (混合節)	
製品写真				
品名コード	60842	60852	60848	60866
容量・規格	(75g袋×5)/袋×24	(500g袋×2)/袋×10	(75g袋×5)/袋×24	(500g袋×2)/袋×10
特長	節類のうまみと香りを保持した、パック方式の和風調味料です。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、手軽にお使いいただけます。75gタイプと500gタイプがありますので、鍋・釜の容量に合わせてお選びください。		節類のうまみと香りを保持した、パック方式の和風調味料です。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、手軽にお使いいただけます。75gタイプと500gタイプがありますので、鍋・釜の容量に合わせてお選びください。	
使用例	煮物、汁物、そば、うどん等 and 和風料理全般		煮物、汁物、そば、うどん等 and 和風料理全般	
使用量の目安	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物 だし1袋：湯9～10ℓ ・麺類のかけ汁 だし1袋：湯6～6.5ℓ ・麺類のつけ汁 だし1袋：湯4.5～5ℓ 	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物 だし1袋：湯60～66ℓ ・麺類のかけ汁 だし1袋：湯40～44ℓ ・麺類のつけ汁 だし1袋：湯30～33ℓ 	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物 だし1袋：湯9～10ℓ ・麺類のかけ汁 だし1袋：湯6～6.5ℓ ・麺類のつけ汁 だし1袋：湯4.5～5ℓ 	<ul style="list-style-type: none"> ・汁物 だし1袋：湯60～66ℓ ・麺類のかけ汁 だし1袋：湯40～44ℓ ・麺類のつけ汁 だし1袋：湯30～33ℓ
原材料	かつお節(国内製造)、かつおエキス、酵母エキスパウダー		いわし節(国内製造)、かつお節、かつおエキス、酵母エキスパウダー	
賞味期間	360日間		360日間	
品名	旨塩だれ	大学いも用たれ		
製品写真				
品名コード	69890	27247		
容量・規格	580gボトル×12	500g袋×20		
特長	石垣島産の焼き塩を100%使用した塩だれです。ごま油とにんにくの風味が効いた汎用性の高い商品です。	素揚げしたいものに本品をからめるだけで簡単でおいしい大学いもが仕上がります。いもによくからむので照りがよく、しかも長持ちします。時間をおいてもあまり固くならず、いも同士のくっつきがほとんどありません。		
使用例	塩焼きそば、から揚げ、炒め物等	大学いも		
使用量の目安	材料重量に対して20～30%	さつまいも2.5～3kgを油で揚げたものに本品500gと適量のごまをふりかけて出来上がりです。		
原材料	水あめ(国内製造)、食用植物油脂、しょうゆ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、塩(石垣の塩)、還元水あめ、砂糖、みそ、チキンエキス、ほたてエキス、醸造酢、にんにく調味料、こしょう、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、香料、乳化剤、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、しょうゆ、食塩 // 酒精、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)		
賞味期間	240日間	360日間		

品名	焼肉のたれ	丼のたれ	照り出し用のたれ	蒲焼きのたれ
製品写真				
品名コード	52110	67355	52114	68651
容量・規格	2.1kgボトル×6	2.1kgボトル×6	2.2kgボトル×6	2.2kgボトル×6
特長	本醸造しょうゆ、りんご、発酵調味料をベースに、香味野菜（長ねぎ、にんにく）、辛味みそ（コチュジャン）、ごま油、香辛料をバランスよくブレンドした焼肉のたれです。特に牛肉の味を引き立てます。	かつお節の香りと昆布のうまみを絶妙に効かせた丼のたれです。きれいな色に仕上がります。	本醸造しょうゆをベースに、ほどよい甘味とワイン、香辛料をバランスよくブレンドしました。つやのよい状態を長時間維持しますので、各種惣菜の照り出し用のたれとして幅広くご使用いただけます。	濃口しょうゆをベースにさわやかな甘味をバランスよく配合した蒲焼きのたれです。たれのりがよく、照りが長持ちします。
使用例	焼肉、焼き野菜	天井、カツ丼、親子丼、牛丼等の丼物	鶏照り焼き、ハンバーグ、焼鳥、肉だんご、魚類の照り出し用として	うなぎ、どじょう、あなごの蒲焼き
使用量の目安	材料重量に対して15～20%	天井 たれ1：水2 カツ丼、親子丼、牛丼 たれ1：水3	(1人前鶏肉100gに対して)漬け込み用10g、照り出し用3g	つけだれ(うなぎ80～100gに対して)15～20g、ご飯にかけるたれ1人前15～20g
原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、長ねぎ、りんご、ごま油、発酵調味料、食塩、にんにく、レモン果汁、清酒、コチュジャン、いりごま、香辛料 // 酒精、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、砂糖、かつお節、水あめ、食塩、ごんぶエキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、水あめ、砂糖、ワイン、清酒、しょうが、食塩、ごま油、乳糖、赤唐辛子 // ソルビトール、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、水あめ、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩 // カラメル色素、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	蒲焼のたれ (山椒ツインパック)			
製品写真				
品名コード	14118			
容量・規格	(10.2g袋×40)/袋×12			
特長	蒲焼きのたれと山椒がひとつになった小袋品です。蒲焼き・うなぎ等に添付してご使用ください。			
使用例	うなぎの蒲焼き、長焼き			
使用量の目安	うなぎの蒲焼き、長焼き1枚に対して本品1パック			
原材料	たれ：しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、水あめ、砂糖、糖蜜 // カラメル色素、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 山椒：山椒(中国)			
賞味期間	360日間			

中華調味料・スープ

品名	逸品中華 香煌 [®] 醤油ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 味噌ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 塩ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 豚骨ラーメンスープの素	
								
品名コード	71842	71822	71792		71798		49878	
容量・規格	1.08kg袋×12	2kg袋×6	1kg袋×12		1kg袋×12		1kg袋×12	
特長	香ばしいしょうゆの華やかな香りとうまみが特長のラーメンスープです。		豆板醤の華やかな香り濃厚なみその風味が特長のラーメンスープです。		ごま油の華やかな香り野菜のうまみが特長のラーメンスープです。		香味野菜の華やかな香り豚骨などから煮出したスープが特長のラーメンスープです。	
使用例	醤油ラーメン		味噌ラーメン		塩ラーメン		豚骨ラーメン	
使用量の目安	1人前35g(30ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前50g(43ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前35g(30ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前35g(29ml) (300mlのお湯でのばします)	
原材料	しょうゆ(国内製造)、コーンサラダ油、食塩、調味動物油脂、ポークエキス、みりん、たん白加水分解物、チキンパウダー、砂糖、酵母エキス、香味食用油、かつおエキス、酵母エキスパウダー、白菜エキス、オニオンエキス、にんにく // 調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		みそ(国内製造)、しょうゆ、コーンサラダ油、にんにく、ポークエキス、しょうが、ほたてエキス、食塩、ごま油、砂糖、豆板醤、酵母エキス、調味動物油脂、野菜パウダー、香辛料、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む)		食塩(国内製造)、調味動物油脂、ほたてエキス、チキンエキス、しょうゆ、ポークエキス、ごま油、みりん、オニオンエキスパウダー、煮干しエキス、キャベツエキス、白菜エキス、たん白加水分解物、ガーリックエキス、砂糖、しいたけエキスパウダー、こんぶエキス // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、食塩、水あめ、砂糖、オニオンエキス、ガーリックエキス、豚脂、ごま油、調味動物油脂、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)	
賞味期間	360日間		180日間		360日間		360日間	
品名	逸品中華 香煌 [®] とんこつ醤油ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 担々麺スープの素		逸品中華 こくだし 醤油ラーメンスープの素		逸品中華 こくだし 塩ラーメンスープの素	
								
品名コード	51714		45874		44672		45854	
容量・規格	1kg袋×8		1kg袋×8		2kg袋×6		2kg袋×6	
特長	とんこつの濃厚な香りとうまみが特長のラーメンスープです。		香ばしく煎ったごまの風味に、畜肉や香味野菜・ナッツの風味を付与し、花椒などの香辛料を効かせた、ほどよい辛味が特長の担々麺スープの素です。		厳選したしょうゆをベースに畜肉のだしを用い、野菜・魚介をバランスよくじっくり煮込んだ、コクのある醤油ラーメンスープの素です。		じっくり煮込んだがらの風味に、野菜・魚介のうまみをバランスよく組み合わせさせて仕上げた、コクのある塩ラーメンスープの素です。	
使用例	とんこつ醤油ラーメン		担々麺		醤油ラーメン		塩ラーメン	
使用量の目安	1人前45g(40ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前約55g(48ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前約50g(43ml) (350mlのお湯でのばします)		1人前約40g(34ml) (360mlのお湯でのばします)	
原材料	しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、豚脂、食塩、砂糖、調味動物油脂、チキンエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香味食用油、オニオンエキス、にんにく // 調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘多糖類、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		ねりごま(国内製造)、しょうゆ、みそ、食塩、香味食用油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、ごま油、すりごま、でん粉、調味動物油脂、アーモンド、コチュジャン、ラージャン、清酒、酵母エキスパウダー、にんにく、香辛料、しいたけエキスパウダー、こんぶエキスパウダー、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		しょうゆ(国内製造)、チキンエキス、豚脂、ポークエキス、清酒、食塩、玉ねぎ、でん粉、かつお節エキスパウダー、にんにく、砂糖、ねぎエキス、しょうが、こんぶエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		チキンエキス(国内製造、タイ製造)、食塩、調味動物油脂、ポークエキス、たん白加水分解物、魚介エキス、豚脂、チキンパウダー、にんにく、煮干パウダー、白菜エキスパウダー、しょうが、こんぶパウダー、こんぶエキスパウダー、オニオンエキス、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	270日間		270日間		360日間		270日間	

品名	逸品中華 こくだし 豚骨ラーメンスープの素	逸品中華 こくだし つけ麺スープの素 魚介豚骨	まぜそばのたれ 濃厚魚介醤油		背徳の豚アブラそばのたれ
製品写真					
品名コード	46662	47880	71212	69940	72310
容量・規格	2kg袋×6	1kg袋×8	(35g袋×100)/袋×2	1,146gボトル×6	1,108gボトル×6
特長	新鮮な豚骨より抽出したポークエキス・豚脂をふんだんに使用し、背脂やモミジ、香味野菜の風味を効かせたコクのある豚骨ラーメンスープの素です。	鯉本枯節や鯉荒節、煮干し、鯖節などを強く効かせた魚介系スープに豚骨スープを合わせた、濃厚な風味が特長の魚介豚骨味のつけ麺スープです。	鶏と豚のうまみたっぷりの醤油だれにかつお節や煮干し粉をふんだんに加え、唐辛子や各種スパイスの風味で奥深い味わいに仕上げました。この1本でまぜそばの味が決まります。	豚脂とにんにくの風味で背徳感を表現したまぜそばのたれです。ゆでた麺と和え、お好みの具材をトッピングすれば、背徳感のあるまぜそばが出来上がります。	
使用例	豚骨ラーメン	中華麺で「魚介たっぷり豚骨つけ麺」、「博多風焼きラーメン」、うどんで「ちゃんぽん風つけうどん」等	うどん、そば、油そば、つけだれとして	まぜそば、ラーメン、肉料理、炒め物、炒飯等	
使用量の目安	1人前約50g(43ml) (360mlのお湯でのばします)	1人前50g(43ml) (150mlのお湯でのばします)	まぜそばの場合 1人前約35g(30ml)	まぜそばの場合 1人前約40g(36ml)	
原材料	ポークエキス(国内製造)、豚脂、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、砂糖、鶏もみじペースト、たん白加水分解物、にんにく、調味動物油脂、白菜エキスパウダー、ごま油、しょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、豚脂、砂糖、たん白加水分解物、みりん、食塩、かつお節パウダー、ポークパウダー、ねぎごま、酵母エキス、オニオンエキス、しいたけエキスパウダー、香辛料、かつおエキス、煮干しパウダー、さば節パウダー // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、砂糖、チキンエキス、かつおぶし、発酵調味料、鶏脂、食塩、醸造酢、ポークエキス、ほたてエキス、煮干しパウダー、酵母エキス、ツナパウダー、香辛料、オニオンエキス、にんにく、ジンジャーエキス、ゆず皮、調味動物油脂 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、たん白加水分解物、豚脂、ガーリックパウダー、砂糖、チキンエキス、食塩、ポークエキス、ほたてエキス、ポークパウダー、こしょう、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、ビタミンB1(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	270日間	270日間	270日間	270日間	
品名	汁なし担々麺のたれ	逸品中華 新・醤油ラーメンスープの素	逸品中華 新・味噌ラーメンスープの素(赤みそ)	逸品中華 新・味噌ラーメンスープの素(白みそ)	
製品写真					
品名コード	71152	68556	68542	68538	
容量・規格	1,146gボトル×6	3.1kg袋×4	3.3kg袋×4	3.3kg袋×4	
特長	花椒の香りと、豆板醤のコクのある辛さを効かせ、ねぎごまや鶏・豚のうまみで奥深い味わいに仕上げました。この1本で汁なし担々麺の味が決まります。	ラーメンスープに合うしょうゆを厳選し、各種調味料を配合し、味をととのえた醤油ラーメンスープの素です。	ラーメンスープに合うみそを厳選し、各種野菜や調味料のうまみを配合し、味をととのえた味噌ラーメンスープの素です。	ラーメンスープに合うみそを厳選し、各種野菜や調味料のうまみを配合し、味をととのえた味噌ラーメンスープの素です。	
使用例	肉・魚介料理、焼きそば、つけだれとして	醤油ラーメン	味噌ラーメン	味噌ラーメン	
使用量の目安	汁なし担々麺の場合 1人前約35g(30ml)	1人前約32g(27ml) (370mlのお湯またはがらスープでのばします)	1人前約52g(44ml) (350mlのお湯またはがらスープでのばします)	1人前約52g(44ml) (350mlのお湯またはがらスープでのばします)	
原材料	しょうゆ(国内製造)、食用植物油脂、砂糖、ねぎごま、食塩、豆板醤、醸造酢、米黒酢、香辛料、ほたてエキス、オニオンエキス、酵母エキス、野菜パウダー、チキンパウダー、ポークパウダー // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、乳化剤、ビタミンB1、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、食塩、ポークエキス、魚介エキス、ねぎ、玉ねぎ、こんぶエキスパウダー、にんにく、酵母エキスパウダー、しょうが // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	みそ(国内製造)、ポークエキス、食塩、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、にんにく、しょうが、豚脂、すりごま、豆板醤、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンドガム)、(一部にごま・大豆・豚肉を含む)	みそ(国内製造)、ポークエキス、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、食塩、にんにく、しょうが、豚脂、すりごま、豆板醤、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンドガム)、(一部にごま・大豆・豚肉を含む)	
賞味期間	270日間	360日間	360日間	360日間	

品名	チャンポンスープの素 N	トマトスープの素	唐辛子スープの素	胡麻スープの素
				
	63486	54640	54630	55116
	900g袋×12	1kg口栓付袋×10	1kg口栓付袋×10	1kg口栓付袋×10
	熱湯で薄めるだけで濃厚な白濁スープができ、時間帯の味のバラツキをなくします。長時間のだしとり作業も不要で炊きがらの処理の心配がありません。	完熟トマトを使用したトマトスープの素です。(本品1kg袋あたり完熟トマト約26個分使用。※トマト80g/個で換算。) ラーメン、鍋、スープパスタ等あらゆるメニューにご使用ください。	コクのあるマイルドな辛さの唐辛子スープの素です。韓国風メニューはもちろん、和風、洋風、中華風にも使える調味料です。	胡麻に鶏と豚のがらスープ、味噌等を含めたコクのある調味料です。本品1kgに胡麻約76000粒分使用しています。(※胡麻1gを約400粒で換算。練り胡麻使用分を含む。) 温かい料理にも冷たい料理にもご使用ください。
	チャンポン	トマトラーメン、鍋、スープパスタ等	うどん、スープご飯、つけ麺、鍋等	冷や汁、うどん、鍋、つけ麺等
	1人前26g(300mlのお湯またはがらスープでのばします)	トマトラーメンの場合1人前90g(80ml)(250mlのお湯でのばします)	うどん、スープご飯の場合1人前70g(60ml)(250mlのお湯でのばします)	冷や汁の場合1人前85g(75ml)(250mlの水でのばします)
原材料	ポークエキス(国内製造)、調味動物油脂、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス、メンマパウダー // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	トマトペースト(トルコ製造)、トマト、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、調味動物油脂、玉ねぎ、食塩、チキンエキス、セロリ、オリーブオイル、ワイン、にんにく、香味食用油、豚脂、たん白加水分解物、オニオンエキス、キャロットエキス、酵母エキス、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、チキンエキス、コチュジャン、みそ、すりごま、食塩、みりん、にんにく、砂糖、食用ごま油、りんご果汁、たん白加水分解物、清酒、唐辛子、はたてエキス、水あめ、しょうが、パプリカ、酵母エキス、魚介エキス、オニオンエキス、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、ラー油 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、パプリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	ねりごま(国内製造)、みそ、チキンエキス、ポークエキス、果糖ぶどう糖液糖、食用大豆油、いりごま、食塩、しょうゆ、酵母エキス、豆板醤、にんにく、醸造調味料、食用ごま油、しょうが、たん白加水分解物、椎茸エキスパウダー、昆布パウダー、唐辛子、小麦たん白発酵調味料、オニオンエキス // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、パプリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	270日間	270日間	270日間	270日間
品名	海老スープの素	がらスープ(ゴールド)	がらスープチキン(ゴールド)	がらスープ 味天上 N
				
	58304	36284	36288	63464
	780g口栓付袋×10	1kg袋×12(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	850g袋×12
	海老のだしをベースに鶏や豚のがらスープ、味噌等を含めたコクと深みのあるスープの素です。温かい料理にも冷たい料理にもご使用ください。	豚骨と鶏骨のうまみをバランスよく配合した、味に伸びのあるがらスープです。使い勝手が良く、ラーメンスープをはじめ、あらゆる料理のベースとして、また隠し味としても幅広くご使用いただけます。	鶏骨のうまみ豊かな、味に伸びのあるがらスープです。使い勝手が良く、ラーメンスープをはじめ、あらゆる料理のベースとして、また隠し味としても幅広くご使用いただけます。	薄めるだけで均一のコクのあるスープが得られます。ケセのない風味であと味の良さも抜群。うす塩味なので味付けは思いのままの使いやすいタイプです。
	ラーメン、鍋、つけ麺、冷や汁等	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般
	ラーメンの場合1人前65g(55ml)(270mlのお湯でのばします)	お湯で約60倍に薄めてご使用ください。	お湯で40～60倍に薄めてご使用ください。	お湯で80～100倍に薄めてご使用ください。
原材料	魚介エキス(おきあみエキス、えびエキス)、水あめ(国内製造)、食用植物油、えびペースト、ポークエキス、鶏もみペースト、チキンエキス、みそ、食塩、しょうゆ、オニオンエキス、砂糖、にんにく、香味食用油、はたてエキス、清酒、醸造酢、たん白加水分解物、しょうが、にんじんエキス、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	豚骨・鶏骨エキス(国内製造)、豚骨油、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む)	鶏骨エキス(国内製造)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸)、(一部に鶏肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、調味動物油脂、たん白加水分解物、チキンエキス、食塩、魚醤、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
	270日間	360日間	360日間	720日間

品名	逸品中華 がらスープ (チキン)		逸品中華 がらスープ (ポーク&チキン)		がらスープチキンス		がらスープポークス	
製品写真								
品名コード	45992	52328	45996	52332	71120	71116	71124	
容量・規格	1kg袋×10(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	
特長	鶏骨のうまみを主体に濃縮したからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		豚骨・鶏骨のうまみを主体に濃縮したからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		鶏骨のうまみを濃縮した、くせない澄んだからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		豚骨のうまみを濃縮した、くせない澄んだからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。	
使用例	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物、スープ等中華料理全般、和・洋食のベースとして		炒め物、スープ等中華料理全般、和・洋食のベースとして	
使用量の目安	お湯で20～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で20～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で10～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で10～30倍に薄めてご使用ください。	
原材料	鶏骨(日本)、酵母エキス、(一部に鶏肉を含む)		豚骨(日本)、鶏骨、豚骨油、酵母エキス、(一部に鶏肉・豚肉を含む)		鶏骨(日本)、(一部に鶏肉を含む)		豚骨(日本)、(一部に豚肉を含む)	
賞味期間	360日間		360日間		360日間		360日間	
品名	ボーストックN		がらスープ達人。微粒		ラーメンオイル			
製品写真								
品名コード	63506		59898		41046			
容量・規格	850g袋×12		500gチャック付袋×12		700g袋×12			
特長	豚骨をじっくり煮出したエキスに、豚皮エキス、豚脂、鶏脂と野菜類の風味で味をととのえたコク豊かな濃縮がらスープの素です。		鶏骨・豚骨をベースにした鶏の風味が豊かな、がらスープ調味料です。中華料理をはじめ、あらゆる料理の素汁として幅広くお使いいただけます。		鶏と豚のがらを煮出した時出てくる油に、香味野菜の香りとおいさを付与した香味油です。ラーメンだけでなく、各種中華料理の風味づけにもご使用ください。			
使用例	野菜スープ、炒飯等中華料理全般		中華料理、和食、洋食のベース、隠し味等に		ラーメン、五目あんかけ焼そば、炒飯、ギョーザ等			
使用量の目安	お湯で100～120倍に薄めてご使用ください		熱湯で100～120倍に溶かしてご使用ください。		ラーメンの場合1人前2g (ティースプーン1杯)			
原材料	ポークエキス(国内製造)、豚脂、調味動物油脂 // 香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		粉末動物油脂(国内製造)、ポークエキスパウダー、チキンエキスパウダー、食塩、コラーゲンペプチド、デキストリン、麦芽糖、酵母エキスパウダー、調味動物油脂、砂糖、チキンパウダー、ポークパウダー、ねぎエキスパウダー、しょうがパウダー、米サラダ油 // 調味料(アミノ酸等)、糊料(グァーガム)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)		調味動物油脂(豚脂(日本)、鶏脂、しょうが、ねぎ、にんにく)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)			
賞味期間	360日間		360日間		360日間			

品名	冷凍がらスープ(チキン)	冷凍豚骨スープ 清湯	冷凍豚骨スープ 白湯	徳用 ふかひれスープ
製品写真				
品名コード	44850	61572	61576	42324
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10(レトルト)
特長	鶏骨のみを用いて煮出したチキン風味のがらスープの素です。	豚骨のうまみとコクを凝縮した清湯タイプのがらスープです。	豚骨のうまみとコクを凝縮した白湯タイプのがらスープです。	野菜、鶏肉のうまみをベースに、ふかひれの風味を生かした中華風スープです。約2ℓの水と溶き卵3個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。
使用例	ラーメン、炒め物、各種スープ等	ラーメン、各種スープ等	ラーメン、各種スープ等	ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等
使用量の目安	15～25倍の水で薄めてご使用ください。	10倍を目安に、お好みで5～20倍の水または湯で薄めてご使用ください。	10倍を目安に、お好みで5～20倍の水または湯で薄めてご使用ください。	1袋 20人前
原材料	鶏骨、(一部に鶏肉を含む)	豚骨(日本)、(一部に豚肉を含む)	ポークエキス、ポークオイル、(一部に豚肉を含む)	野菜(たけのこ(中国)、しょうが、にんにく)、しょうゆ、鶏肉、食用植物油(ごま油、大豆油)、オイスターエキス、ふかひれ、きくらげ、しいたけ、食塩、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、酵母エキス、魚醤、エビペースト、豚脂、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部にえび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	360日間	720日間	720日間	720日間
品名	中華スープ ふかひれスープ		韓国スープ 参鶏湯スープ ストレート	韓国スープ 豚チゲスープ ストレート
製品写真				
品名コード	22238	00316	56222	56212
容量・規格	200g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)	160g袋×20(レトルト)	160g袋×20(レトルト)
特長	チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこなどの具材が入った中華スープです。同量の水(約200ml)と溶き卵1個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。	チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこなどの具材が入った中華スープです。同量の水(約500ml)と溶き卵1～2個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。	塩ベースのスープに、しょうが、にんにく、高麗人参、ナツメをほんのり効かせ、鶏肉ともち米を煮込んだ韓国料理が手軽に楽しめるスープです。鶏肉のうまみを生かし、お年寄りやお子様にも食べていただけるやさしい味です。	濃厚な豚骨スープに、にんにくや唐辛子、しょうがを効かせ、豚肉とじゃがいもを煮込んだ韓国料理が手軽に楽しめるスープです。ごまの風味がうまさを引き立て、辛さが苦手な人にも最後までおいしくいただけます。
使用例	茶わん蒸し、ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等		参鶏湯スープ、雑炊、うどん等の麺類	豚チゲスープ、雑炊、ラーメン等の麺類
使用量の目安	1袋 2～3人前	1袋 6～7人前	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。
原材料	チキンエキス(国内製造)、鶏肉、野菜(たけのこ、にんにく、しょうが)、ふかひれ、しょうゆ、食用植物油(大豆油、ごま油)、たん白加水分解物、清酒、ポークエキス、食塩、ゼラチン、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、紅花色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)		鶏肉(日本)、野菜(ねぎ、しょうが、にんにく)、チキンエキス、コーンスターチ、もち米、食塩、砂糖、高麗人参エキスパウダー、ナツメエキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に鶏肉を含む)	野菜(じゃがいも(中国)、ねぎ、にんにく、しょうが)、豚肉、食塩、食用植物油、コーンスターチ、しょうゆ、みそ、ポークエキス、すりごま、チキンエキス、ポテトパウダー、砂糖、コチュジャン、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	720日間		1,080日間	1,080日間

品名	辛い麻婆豆腐ソース (甘口)	麻婆ソースG	棒棒鶏ソース	中華風焙煎ごまだれ
製品写真				
品名コード	73590	18063	00273	69886
容量・規格	1,140gボトル×6	1.2kgボトル×6	1.2kgボトル×6	1,125gボトル×6
特長	辛味を抑えつつ、トウチ醤や甜面醤など本格的な麻婆豆腐の要素を残して仕上げたソースです。	しょうゆをベースに香味野菜、ラージャン、各種うまみをバランスよく配合した、コク味の効いた麻婆豆腐用の中華ソース(合わせ調味料)です。	しょうゆ、野菜、醸造酢、酒にごま油をバランスよく配合した棒棒鶏ソースです。中華ソースとして棒棒鶏、涼めん、焼肉、豆腐料理等にかけてご使用いただけます。	ごまの風味を最大限に効かせた中華風のごまだれです。あらゆる料理、食材に使える汎用性の高い商品です。
使用例	麻婆豆腐、麻婆茄子、麻婆春雨	麻婆焼そば、麻婆豆腐	レタスの棒棒鶏ソース和え、ゆで豚の四川風味	棒棒鶏、担々麺、冷麺、冷しゃぶサラダ等
使用量の目安	材料100gに対して麻婆豆腐ソース14g	麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150g、具材(焼肉・ねぎ等)60gに対して、ソース20gを75gの湯またはがらスープで割ってご使用下さい。最後に水溶き片栗粉でお好みの粘性に調整して下さい。	ゆで豚の四川風味の場合 1人前40g	棒棒鶏の場合 1人前20～30g
原材料	砂糖(国内製造)、しょうゆ、還元水あめ、食用植物油、トウチ醤、トマトケチャップ、甜面醤、たん白加水分解物、食塩、チキンエキス、にんにく調味料、しょうが、にんにく、豆板醤、トマトエキス、山椒 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、しょうが、食塩、みそ、ラージャン、チキンエキス、でん粉、ポークエキス、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、みそ、食用植物油、豆板醤、しょうが、清酒、食塩、ほたてエキス、たん白加水分解物、いりごま、にんにく、オニオンエキス // 調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	水あめ(国内製造)、しょうゆ、ねりごま、玉ねぎペースト、砂糖、醸造酢、にんにく、オニオンフレーク、すりごま、ごま油、ほたてエキス、ポークエキス、しょうが、唐辛子、にんにく調味料 // 香料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉を含む)
賞味期間	270日間	270日間	270日間	240日間
品名	オイスター 蠔油ソース N	麻婆豆腐の素 (レトルト)	焼そばソース (粉末)	
製品写真				
品名コード	63428	49708	59798	
容量・規格	600gボトル×12	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10	
特長	中華料理はもちろん、各種料理の味を引き立てる隠し味として幅広くご利用いただけます。オイスターソースだけでなくカキの身も使用しますので豊かなカキの風味が生きています。少量のご使用で素材の持ち味、おいしさを引き出します。	鶏・豚をベースに、しょうが、にんにく、豆板醤や各種調味料を用い、風味豊かな本場の味に仕上げてあります。	手軽でおいしい焼そばができる、本格的な粉末調味料です。粉末ソースを主体に、各種香辛料を配合して大量の調理にも手軽に使用できるのが大きな特長です。	
使用例	炒め物、炒飯、焼きそば、餃子等中華料理全般	麻婆豆腐、麻婆めん、麻婆野菜炒め等	焼そば、五日焼そば、肉野菜炒め等	
使用量の目安	炒め物の場合 1人前小さじ1杯(約5g)	麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150gに対してソース70g	麺150gに対して焼そばソース10g	
原材料	魚介エキス(国内製造、タイ製造)、砂糖、かき、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酒精	食肉等(鶏肉(日本)、豚ハラミ)、でん粉、ポークペースト、しょうゆ、食用大豆油、還元水あめ、野菜(しょうが、にんにく)、たん白加水分解物、ごま油、ほたてエキス、砂糖、チキンエキス、豆板醤、ポークエキス、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	砂糖(国内製造)、食塩、粉末ソース、デキストリン、たん白加水分解物、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、もろぶしパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に大豆・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	270日間	720日間	360日間	

品名	新スープストック中華用	中華スープゴールド	中華だし	鶏がらスープ 丸鶏パウダー使用	
製品写真					
品名コード	33744	59806	66448	73518	73512
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kgチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10
特長	鶏肉のうまみをベースに各種野菜のうまみを配合した中華用粉末調味料です。中華料理はもちろんのこと、各種料理の隠し味としてもご使用ください。	鶏・豚や各種スパイスをバランスよく配合した中華スープの素です。スープはもちろんのこと、中華料理のベースとしてご使用ください。	ポークやチキンのうまみをベースに生姜やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。炒め物やスープなどあらゆる料理にお使いいただけます。	丸鶏の風味をベースにオニオンやキャベツなどのうまみをほどよく加えた鶏がらスープです。スープ、炒め物など幅広くお使いいただけます。	
使用例	ラーメン、たんめん、みそラーメン、ジャージャーメン等	中華スープ、ラーメンスープ、野菜炒め等中華料理全般	炒め物、スープ等中華料理全般	スープ、炒め物、中華・和食・洋食・韓国料理等	
使用量の目安	炒め物の場合1人前約1g、ラーメンスープの場合0.5～1g/300ml、その他うどん等の練り込みにご使用ください。	中華スープの場合 2～2.5g/150ml、ラーメンスープの場合 8～10g/300ml、野菜炒めの場合 1人前2～3g	炒め物の場合 0.5～3g/100g スープの場合 1～3g/150ml	スープの場合 1～3g/150ml 炒め物の場合 1～2g/100g	
原材料	食塩(国内製造)、チキンパウダー、鶏脂、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物、野菜エキス、ごま油 // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	食塩(国内製造)、砂糖、コーンスターチ、調味動物油脂、デキストリン、豚脂、オニオンパウダー、香辛料、麦芽糖、ぶどう糖、小麦たん白発酵調味料、乳酸発酵トマトエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、加工でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、ポークエキスパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、オニオンパウダー、チキンパウダー、こしょう、ガーリックパウダー、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキスパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんにくエキスパウダー、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間	

品名	冷し中華スープ(レギュラー)	冷し中華スープ(甘口)	から揚げ粉しょうゆ味	
製品写真				
品名コード	46507	46493	50758	50776
容量・規格	1.8ℓボトル×6	1.8ℓボトル×6	1kg袋×10	20kg袋
特長	本醸造しょうゆをベースに醸造酢、液糖、砂糖などの各種の調味料をブレンドし、ごま油を加えて、豊かな風味に仕上げた清涼感あふれるベースタイプの冷し中華スープの素です。	本醸造しょうゆをベースに醸造酢、液糖、砂糖などの各種原料をバランスよくブレンドしました。かきエキス、雑節エキスなどの調味料で酸味をおさえてマイルドな風味に仕上げた冷し中華スープの素です。	水溶性タイプなので油污れが少なく、しっかりこもりがつき、べつつかずカラッと仕上がります。揚げ色も美しく風味豊かなから揚げ粉です。	
使用例	冷し中華、中華風酢の物	冷し中華、中華風酢の物	鶏のから揚げ	
使用量の目安	ゆで麺200～220gに対して冷し中華スープ20～25gを同量の水で割ります。	ゆで麺200～220gに対して冷し中華スープ20～25gを同量の水で割ります。	鶏肉1kgに対してから揚げ粉160gに水130ml	
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油(大豆油、ごま油) // 酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、食用植物油、たん白加水分解物、かきエキス、雑節エキス // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦粉(国内製造)、ポテトスターチ、粉末しょうゆ、食塩、コーンスターチ、中華だし(食塩、砂糖、でん粉、その他)、香辛料、ぶどう糖、食用植物油 // 調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	小麦粉、ポテトスターチ、粉末しょうゆ、食塩、コーンスターチ、中華だし(食塩、砂糖、でん粉、その他)、香辛料、ぶどう糖、食用植物油 // 調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

洋風調味料・スープ

品名	ベシャメルソース	ポタージュエースコーン	クリームポタージュ(JAS)	ホワイトソース
製品写真				
品名コード	73336	71076	73364	49768
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	粉乳とチーズなどの乳製品の風味を効かせたクリーミーなホワイトソースです。	厳選されたスイートコーンと粉乳を使ったコーンポタージュです。コーンスープ、コーンシチュー、コロック等いろいろな料理に応用できます。	粉乳・調味料・香辛料をバランスよく配合したポタージュスープです。クリーム煮・シチューなどの料理にご使用ください。	ルーにエキス・香辛料をバランスよく配合したホワイトソースです。まろやかな味付けなのでいろいろな料理にお使いいただけます。
使用例	クリームソース煮、ポタージュスープ、ドリア等	コーンポタージュ、コーンシチュー等	野菜のクリーム煮、ホワイトシチュー、クリームコロック等	シチュー、グラタン、パスタ等
使用量の目安	シチューの場合 15g/150ml グラタンの場合 30g/150ml	シチューの場合 15g/150ml	ポタージュスープの場合 15g/150ml	シチューの場合 15g/150ml
原材料	粉末植物油脂(国内製造)、乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ)、小麦粉、たん白加水分解物、乳等を主要原料とする食品、こんぶエキスパウダー、食塩、酵母エキスパウダー、ほたてエキスパウダー、オニオンパウダー、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	スイートコーンパウダー(アメリカ製造、ニュージーランド製造)、デキストリン、食用精製加工油脂、馬鈴しょでん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、粉末動物油脂、ぶどう糖、砂糖、全粉乳、乳糖、酵母エキスパウダー、チキンコンソメパウダー、チーズ、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、香辛料//調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・豚肉を含む)	小麦粉(国内製造)、ホエイパウダー、食用精製加工油脂、コーンスターチ、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、砂糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、全粉乳、野菜パウダー、粉末植物油脂、香辛料、ポークエキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カロテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)	小麦粉(国内製造)、デキストリン、粉末植物油脂、砂糖、食塩、オニオンパウダー、ポークエキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	スープストック	コンソメ粉末(JAS)	コンソメゴールド(JAS)	コンソメS
製品写真				
品名コード	59886	49002	49046	69226
容量・規格	1kg袋×10	500g袋×20	500g袋×20	500gチャック付袋×10
特長	豚・かつおのうまみをベースに、野菜等のうまみを配合した粉末調味料です。あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	風味を引き立たせるために各種旨味成分やスパイスを配合して仕上げたコンソメスープの素です。熱湯で溶かせばこれだけでおいしいコンソメスープが出来上がります。	野菜のうまみを主体に、各種うまみ成分やスパイスをバランスよく配合したコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	肉・野菜のうまみを主体に、各種うまみ成分やスパイスをバランスよく配合したコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。
使用例	ポトフ、野菜ソテー、スパゲティ等の料理ベース	洋風スープ、ソース等洋風料理全般	コンソメスープ、ピラフ、パスタ、ソース類、煮込み料理等	洋風スープ、ソース等洋風料理全般
使用量の目安	スープの場合 1g/150ml	コンソメスープの場合 2.7g/150ml	コンソメスープの場合 3g/150ml	コンソメスープの場合 2.7g/150ml
原材料	食塩(国内製造)、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、粉末動物油脂、たん白加水分解物、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、かつおエキスパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、ビーフエキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に牛肉・大豆を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、チキンエキスパウダー、食用植物油脂、オニオンエキスパウダー、粉末しょうゆ、にんじんエキスパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	チキンコンソメ	ビーフコンソメ	ヘルシーバランス [®] 減塩コンソメ 30	
製品写真				
品名コード	62970	62976	57878	
容量・規格	1kgチャック付袋×6	1kgチャック付袋×6	500g袋×20	
特長	鶏肉のコク・うまみをベースにオニオンや香辛料の風味をほどよく加えたチキンコンソメです。スープ、煮込み料理、炒め料理など洋風調味料として幅広くお使いいただけます。	ビーフのコク・うまみをベースにオニオンや香辛料の風味をほどよく加えたビーフコンソメです。スープ、ソース、素材の下ごしらえなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。	日本食品標準成分表2015の固形コンソメに比べ、ナトリウムを30%カットしました。鶏のうまみを主体にローストオニオンの風味を効かせ、各種スパイスをバランスよく配合しました。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用いただけます。	
使用例	スープ、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ等	スープ、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ等	洋風スープ、ソース、ピラフ等洋風料理全般	
使用量の目安	スープの場合 約3.6g/150ml	スープの場合 約3.3g/150ml	コンソメスープの場合 1人前3g/150ml	
原材料	食塩（国内製造）、鶏肉パウダー、デキストリン、ぶどう糖、チキンエキスパウダー、砂糖、鶏脂、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）	食塩（国内製造）、麦芽糖、ビーフエキスパウダー、食用植物油脂、オニオンエキスパウダー、オニオンパウダー、調味動物油脂、粉末しょうゆ、にんじんエキスパウダー、はくさいエキスパウダー、香辛料 // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）	デキストリン（国内製造）、食塩、砂糖、調味動物油脂、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、粉末しょうゆ、香辛料、チキンパウダー、チキンコンソメパウダー、たん白加水分解物 // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む）	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	
品名	ミネストローネスープ （ストレート）	クラムチャウダー （ストレート）	コーンスープ （ストレート）	コーンスープ （2倍濃縮）
製品写真				
品名コード	05409	05601	05308	05193
容量・規格	180g袋×20（レトルト）	180g袋×20（レトルト）	180g袋×20（レトルト）	1kg袋×10（レトルト）
特長	野菜やベーコン、シェルパスタが入った本場イタリア風ミネストローネです。トマトの軽やかな酸味と、何種類もの野菜がかもし出すコクがほどよく効いており、さっぱりとしたうまみが特長のスープとなっています。便利なストレートタイプです。	アメリカ「ニューイングランド・クラムチャウダー」と同様、クラムのうまみを生かしたクラムチャウダーです。クラム、ポテト、玉ねぎ、ベーコンを煮込んだスープとなっており、マイルドでしっかりとした味わいがあります。便利なストレートタイプです。	コーンの香ばしい風味を生かし、コーンを丁寧に裏ごしすることで口あたりも滑らかに仕上げた、本格的なコーンスープです。大人から子供まで人気の高いコーンスープが、いつでも簡単に、おいしく召し上がっていただけます。便利なストレートタイプです。	コーンの香ばしい風味を生かし、コーンを丁寧に裏ごしすることで口あたりも滑らかに仕上げた、本格的なコーンスープです。大人から子供まで人気の高いコーンスープが、いつでも簡単に、おいしく召し上がっていただけます。お徳な2倍濃縮タイプです。
使用例	—	—	—	—
使用量の目安	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	本品1袋に対して水と牛乳（500mlずつ）を鍋に入れ火にかけます。時々かき混ぜひと煮立ちしたら出来上がりです。
原材料	野菜（玉ねぎ（日本）、にんじん、じゃがいも、にんにく）、トマト加工品、たん白加水分解物、ベーコン、コーンスターチ、マーガリン、乾燥キャベツ、マカロニ、食塩、砂糖、還元水あめ、にんじんエキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、調味動物油脂 // 調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ色素、アトラー色素、バーム油カロテン）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	野菜（じゃがいも、玉ねぎ）、乳等を主要原料とする食品（国内製造）、貝エキス、粉末植物油脂、クラム、ベーコン、たん白加水分解物、チキンエキス、砂糖、食塩、香辛料 // 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、香料、（一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）	スイートコーン（アメリカ）、乳等を主要原料とする食品、全粉乳、砂糖、食塩、チキンパウダー、乳糖、香辛料、粉末しょうゆ // 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）	スイートコーン（アメリカ）、砂糖、小麦粉、食塩、チキンパウダー、乳糖、香辛料、粉末しょうゆ // 増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
賞味期間	720日間	720日間	720日間	720日間

液体汎用調味料

品名	ラクック。香味百選。 ピリ辛ねぎごまだれ	ラクック。香味百選。 にんにく山椒たれ	ラクック。香味百選。 香味唐辛子たれ	ラクック。香味百選。 完熟梅だれ
製品写真				
品名コード	56964	53210	53214	53218
容量・規格	800gボトル×8	780gボトル×8	780gボトル×8	780gボトル×8
特長	たっぷりの長ねぎとじっくり炒めた玉ねぎをベースに各種調味料を加えて、具材感あるピリ辛のたれに仕上げました。	おろしにんにくをベースに山椒の辛味を効かせた食欲をそそるたれです。ミンチ状のにんにくが見た目にも味にもインパクトを与えます。	韓国産唐辛子に真空乾燥したオニオンエキスパウダーを加えた唐辛子たれです。辛味・うまみ・甘味が複雑に絡み合い絶妙な味わいを出しています。	完熟した梅肉ペーストに、粒梅・刻み梅としそ・レモン果汁を加えて風味さわやかなたれに仕上げました。
使用例	肉料理、チャーハン等の炒め物	野菜の漬け込み、魚料理、焼そば等	冷奴、焼き物、鍋物の味付け等	サラダ、ハンバーグ等の肉料理
使用量の目安	適量	適量	適量	適量
原材料	砂糖（国内製造）、ねぎ、なたね油、水あめ、しょうゆ、ごま油、食塩、コチュジャン、玉ねぎ、いりごま、オイスターエキス、みそ、にんにく、ポークエキス、しょうが、パプリカ、豆板醤 // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む）	なたね油（国内製造）、にんにく、ごま油、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、醸造酢、山椒、ポークエキス、ラー油、こしょう、たん白加水分解物 // 調味料（アミノ酸等）、酒精、香辛料抽出物、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む）	香味食用油（国内製造）、しょうゆ、砂糖、水あめ、食用植物油、食塩、オニオンエキスパウダー、唐辛子、老酒、にんにく // 酒精、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E、V.C）、増粘剤（キサンタンガム）、パプリカ色素、（一部に小麦・大豆を含む）	果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、梅、醸造酢、食塩、砂糖、しそ、レモン果汁、トマト、かつお節エキスパウダー // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）
賞味期間	270日間	270日間	180日間	270日間
品名	ラクック。香味百選。 香り塩だれソース	ラクック。香味百選。 アリオリソース	ラクック。香味百選。 辛味にんにくたれ	ラクック。香味百選。 焦がしにんにくソース
製品写真				
品名コード	53224	63644	55360	61498
容量・規格	720gボトル×8	740gボトル×8	800gボトル×8	560gボトル×12
特長	ごま油とにんにくに相性が良い天日塩を使用した、コクとうまみのある塩だれです。	スペインのカタルーニャ地方や南フランスでよく用いられる、にんにく・卵黄・油・レモン汁・塩・胡椒などを材料にした「アリオリ（アイオリ）」をイメージしたソースです。	フライドガーリックの具材感とラー油の香り&辛味が特長的な旨辛のたれです。	焦がしにんにくの風味と炒めた玉ねぎの甘味・うまみが効いた、醤油ベースで仕上げたソースです。肉料理全般によく合います。
使用例	チョレギサラダ、チキンステーキ等の肉料理	肉・魚料理、パスタ、スティック野菜のソース等	麻婆ソース、エビチリ、炒め物等	肉料理、チャーハン、焼そば等
使用量の目安	適量	適量	適量	適量
原材料	食用植物油（国内製造）、水あめ、しょうゆ、にんにく、果糖ぶどう糖液糖、食塩、みそ、チキンエキス、醸造酢、こんぶエキスパウダー、こしょう // 調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	食用植物油（国内製造）、スペイン製造）、にんにく、水あめ、卵黄、レモン果汁、食塩、醸造酢、砂糖、全粉乳、ガーリックパウダー、こしょう // 調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に卵・乳成分を含む）	食用植物油（国内製造）、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、ねぎ、水あめ、ラー油、フライドガーリック、食塩、すりごま、チキンエキス、豆板醤、ほたてエキス、唐辛子 // 調味料（アミノ酸等）、酒精、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、パプリカ色素、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉含む）	しょうゆ（国内製造）、食用植物油、水あめ、発酵調味料、ソテーオニオン、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、醸造酢、にんにく、調味動物油脂、酵母エキス、香味食用油、オニオンエキス、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、こしょう、ぶどう糖、粉末植物油 // 酒精、着色料（カラメル色素、フラボノイド、炭末）、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）
賞味期間	180日間	180日間	180日間	180日間

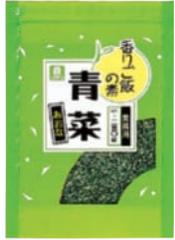
品名	ラクク。惣菜百選。 チリソース炒め用(甘口)	ラクク。惣菜百選。 酢豚用(甘酢あんかけ)	ラクク。惣菜百選。 八宝菜用	ラクク。惣菜百選。 青椒肉絲用
				
製品写真				
品名コード	68468	68484	68480	68490
容量・規格	1,185gボトル×6	1,150gボトル×6	1,090gボトル×6	1,090gボトル×6
特長	チキンエキスをベースに、トマトの風味と甘味・酸味が調和したチリソース炒めです。エビチリはもちろん、フリッターや卵料理・白身魚にもよく合います。	醸造酢のまろやかさとコクにパインナップルの風味を生かした甘酢あんかけです。酢豚はもちろんのこと、魚のあんかけや肉団子のたれにも最適です。	鶏と魚介のうまみを効かせた八宝菜の素です。うす色ですので、野菜などの具材が色鮮やかに仕上がります。	かきエキスをベースにりんご果汁・生姜・にんにくを絶妙なバランスで配合し、豆板醤と香味油の風味で仕上げました。ピーマンと牛肉の炒め物のほか和え物の隠し味としてもお使いいただけます。
使用例	エビチリ、エビのフリッター、オムレツ等	カニ玉、肉団子、野菜あんかけ等	中華丼、ラーメン、焼そば等	肉野菜炒め等
使用量の目安	材料重量に対して30~40%	材料重量に対して40~45%	材料重量に対して8~10%	材料重量に対して13~15%
原材料	水あめ(国内製造)、トマトケチャップ、砂糖、食用植物油、しょうゆ、豆板醤、玉ねぎ、にんにく、発酵調味料、チキンエキス、醸造酢、しょうが、たん白加水分解物、トマトエキス、老酒、魚醤、かきエキス、チキンパウダー、着色料(紅麴、クチナシ)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)	砂糖(国内製造)、しょうゆ、水あめ、醸造酢、発酵調味料、パイン果汁、ごま油、食塩 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、紅麴色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、チキンエキス、香味食用油、発酵調味料、食塩、醸造酢、食用植物油、しょうが、ほたてエキス、にんにく、かきエキス、しいたけエキス、こしょう、たん白加水分解物 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む)	しょうゆ(国内製造)、にんにく、砂糖、かきエキス、発酵調味料、しょうが、香味食用油、豆板醤、ほたてエキス、りんご果汁、チキンエキス、魚醤 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
賞味期間	270日間	270日間	270日間	270日間
品名	ラクク。惣菜百選。 回鍋肉用	ラクク。惣菜百選。 麻婆豆腐用	ラクク。惣菜百選。 やわらかい焼肉を作るたれ(漬け込み用)	ラクク。惣菜百選。 やわらかい生姜焼きを作るたれ(漬け込み用)
				
製品写真				
品名コード	68496	68464	47916	47928
容量・規格	1,160gボトル×6	1,090gボトル×6	2.1kgボトル×6	2.1kgボトル×6
特長	豆味噌とトウチ醤をベースに豆板醤の辛味を効かせ、ねぎとにんにくの香味油で風味をつけました。豚肉とキャベツの炒め物のほか、きゅうりや豆腐料理にもお使いください。	かきエキス・豆板醤・トウチ醤などの中華調味料をバランスよく配合した麻婆豆腐の素です。	「お肉のたんぱく質に絡みつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけで、ジュシーで柔らかな焼肉が出来上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりがアップします。香味野菜とフルーツのうまみ、コチュジャンでアクセントをつけました。	「お肉のたんぱく質に絡みつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけで、ジュシーで柔らかな生姜焼きが出来上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりがアップします。生姜を加え、りんごとハチミツで風味良く仕上げました。
使用例	炒め物、ジャージャーメン、担々麺等	麻婆豆腐、麻婆野菜等	—	—
使用量の目安	材料重量に対して9~11%	材料重量に対して12~15%	肉の重量に対して約20%	肉の重量に対して約20%
原材料	しょうゆ(国内製造)、豆みそ、砂糖、にんにく、水あめ、香味食用油、しょうが、発酵調味料、豆板醤、ごま油、チキンエキス、トウチ醤、ポークエキス、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、豆板醤、かきエキス、砂糖、みみそ、にんにく、食塩、醸造酢、香味食用油、発酵調味料、しょうが、トウチ醤、ごま油、魚醤 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油、食塩、りんご、発酵調味料、ねぎ、にんにく、清酒、レモン果汁、コチュジャン、ポークエキス、洋梨果汁、香辛料 // 加工でん粉、酒精、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、しょうが、みりん、清酒、ポークエキス、ポークオイル、食塩、はちみつ、りんご果汁、レモン果汁、魚醤、香辛料 // 加工でん粉、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)
賞味期間	270日間	270日間	360日間	270日間

品名	ラクック® 鍋百選® 鶏塩鍋の素	ラクック® 鍋百選® コク旨 W 白湯鍋の素®	野菜いっぱい® 黒酢玉ねぎソース	野菜いっぱい® 葱生姜だれ
製品写真				
品名コード	54672	57594	68062	68066
容量・規格	1,150gボトル×6	1,150gボトル×6	550gボトル×12	544gボトル×12
特長	塩で鶏のうまみを最大限に引き出した鍋の素です。あさりや白菜、さらに昆布、しいたけ、かつおぶしのエキスも加え、奥深い味わいになっています。	チキンとポーク、Wのエキスを使用してコクとうまみを凝縮した白湯鍋の素です。チキンの上品なうまみとポークの力強いコクを合わせた白湯スープをご堪能ください。	熟成された玄米黒酢にたっぷりの玉ねぎを合わせてつくった、コク深い万能ソースです。かける、和える、炒める等、あらゆる料理に適したソースです。	おろし生姜とねぎをたっぷり使った、食欲をそそる香り豊かな万能だれです。かける、和える、炒める等、あらゆる料理に適したたれです。
使用例	—————	—————	炒め料理、蒸し料理等	冷製料理、麺料理等
使用量の目安	鍋の素1：水9～10	鍋の素1：水9～10	適量	適量
原材料	食塩（国内製造、韓国製造）、しょうゆ、チキンエキス、清酒、砂糖、調味動物油脂、たん白加水分解物、あさりエキスパウダー、酵母エキスパウダー、はくさいエキス、ポークエキス、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、かつおぶしエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	食塩（国内製造）、ポークエキス、チキンペースト、砂糖、チキンエキス、香味食用油、酵母エキスパウダー、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（V.E）、（一部に鶏肉・豚肉を含む）	食用植物油脂（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、黒酢、玉ねぎペースト、玉ねぎ、砂糖、りんご酢、オニオンフレーク、にんじん、食塩、にんにく、醸造酢、みそ、ほたてエキス、こしょう // 酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、（一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む）	食用植物油脂（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、しょうが、しょうゆ、食塩、オニオンフレーク、醸造酢、にんにく、ねぎ、チキンエキス、ほたてエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤（キサンタンガム）、酸化防止剤（V.E）、クチナシ黄色素、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む）
賞味期間	270 日間	330 日間	240 日間	210 日間
品名	ガバオライスの素	タコライスの素		
製品写真				
品名コード	73116	73450		
容量・規格	1,180gボトル×6	1,200gボトル×6		
特長	炒めたひき肉と野菜などの具材に炒め合わせて盛りつけるだけで、簡単にガバオライスを提供できます。バジルの香りとオイスターや魚醤のうまみが効いており、クセが少なく食べやすい風味です。	これ1本でタコライスを簡単に提供することができます。調理はひき肉を炒めて混ぜ合わせるだけ。豚や鶏、牛肉などお肉の種類を選ばない味付けに仕上がりました。		
使用例	ガバオ、ガバオませそば、タイ風チャーハン・春雨サラダ	タコライス、タコス、メキシカンサラダ、ナチョスのトッピングソースとして		
使用量の目安	ガバオライスの場合 1人前30g	タコライスの場合 1人前20g		
原材料	砂糖（国内製造）、魚醤、赤ピーマン、食塩、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油脂、にんにく、しょうゆ、唐辛子、オイスターエキス、乾燥バジル // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酸味料、香料、酸化防止剤（V.E、V.C）、（一部に小麦・大豆を含む）	砂糖（国内製造）、食塩、水あめ、トマトペースト、チリパウダー、にんにく、しょうゆ、トマトケチャップ、カレーパウダー、パプリカ、クミン、唐辛子、ナツメグ // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酸味料、パプリカ色素、香料、（一部に小麦・大豆を含む）		
賞味期間	210 日間	240 日間		

ポーションスープ

品名	業務用わかめスープ 30 袋入	わかめスープセレクション 30 袋入	コーンスープ 30 袋入
製品写真			
品名コード	69310	69314	71376
容量・規格	(4.2g袋×30)/袋×10	(4.2g袋×14+4.0g袋×8+6.7g袋×8)/袋×10	(12.5g袋×30)/袋×10
特長	わかめスープが30袋入った大袋タイプです。ほたてとあさりのうまみを効かせた、わかめたっぷりのスープです。ごまとわけぎの香りが、スープのおいしさを引き立てます。	3種類のわかめスープが入っていてわかめをいろいろな味で楽しめます。わかめスープが14袋、スパイシーねぎ塩スープが8袋、焙煎ごまスープが8袋入っています。	スイートコーンとたまねぎの風味、チキンのうま味が効いた、飲みやすいコーンスープです。
使用例	-----	-----	-----
使用量の目安	1袋(4.2g)に対して熱湯(150ml)を注ぎよくかき混ぜて出来上がりです。	1袋に対して熱湯(150ml)を注ぎよくかき混ぜて出来上がりです。	1袋(12.5g)に対して熱湯(150ml)を注ぎよくかき混ぜて出来上がりです。
原材料	食塩、デキストリン、馬鈴しょでん粉、たん白加水分解物、ほたてエキスパウダー、粉末しょうゆ、あさりエキスパウダー、チキンパウダー、こしょう、ジンジャーパウダー、食用植物油、唐辛子、小麦たん白発酵調味料、うきみ・具(いりごま(国内製造)、乾燥わかめ、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	わかめスープ: 食塩、デキストリン、馬鈴しょでん粉、たん白加水分解物、ほたてエキスパウダー、粉末しょうゆ、あさりエキスパウダー、チキンパウダー、こしょう、ジンジャーパウダー、食用植物油、唐辛子、小麦たん白発酵調味料、うきみ・具(いりごま(国内製造)、乾燥わかめ、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) スパイシーねぎ塩スープ: 食塩(国内製造)、馬鈴しょでん粉、ゼラチン、デキストリン、こしょう、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ねぎエキスパウダー、魚醤パウダー、昆布エキスパウダー、ぶどう糖、ポークパウダー、ジンジャーパウダー、オニオンパウダー、鶏脂、うきみ・具(乾燥わかめ、乾燥ねぎ) // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 焙煎ごまスープ: 粉末しょうゆ、粉末小麦粉、砂糖、麦芽糖、ごまパウダー、粉末みそ、チキンパウダー、ポークパウダー、粉末しょうゆ、香辛料、オニオンパウダー、かつお節エキスパウダー、白菜エキスパウダー、うきみ・具(いりごま(国内製造)、乾燥わかめ、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	砂糖(国内製造)、ぶどう糖、粉末植物油、スイートコーンパウダー、食塩、コーンスターチ、オニオンエキスパウダー、デキストリン、食用植物油、チキンエキスパウダー、酵母エキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、微粒酸化ケイ素、香料、カロチノイド色素、甘味料(ステビア)、(一部に乳成分・鶏肉を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間
品名	ありがとうございますスープ ①花ご膳。お吸いもの	ありがとうございますスープ ③花ご膳。飯店スープ	
製品写真			
品名コード	65858	65864	
容量・規格	(3.7g袋×100)/袋×10	(3.2g袋×100)/袋×10	
特長	麩・わかめ・わけぎ等の具をバランスよく仕立てたお吸い物です。	チキンの風味をベースにスパイスをバランスよく配合した中華風スープです。	
使用例	お寿司やうな重、蒲焼き等の出前に最適です。	炒飯、中華丼等に最適です。	
使用量の目安	1袋(3.7g)に対して熱湯(160ml)を注ぎよくかき混ぜて出来上がりです。	1袋(3.2g)に対して熱湯(160ml)を注ぎよくかき混ぜて出来上がりです。	
原材料	食塩(国内製造)、デキストリン、かつおぶしエキスパウダー、粉末しょうゆ、食用植物油、具(麩、乾燥わかめ、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)	食塩(国内製造)、粉末しょうゆ、デキストリン、チキンパウダー、香辛料、調味動物油脂、乳糖、酵母エキスパウダー、具(乾燥わかめ、いりごま、乾燥わけぎ) // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	

米飯調味料

品名	香りご飯の素 [®] ゆかり	香りご飯の素 [®] 青菜	香りご飯の素 [®] 赤かぶ青菜	
製品写真				
品名コード	14710	49062	49070	
容量・規格	200gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	
特長	赤しそを梅酢に漬け込み、さわやかな梅しその香りと風味をほどよく効かせた、彩り鮮やかな赤しそご飯ができます。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜を摘みとり、青じそを加えて風味豊かにつくりました。青菜の緑色も鮮やかに、味わい深いヘルシーな青菜ご飯の素です。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜でつくった青菜に、梅酢漬けの赤かぶをミックスしました。青菜と赤かぶの色鮮やかで、味わい深いヘルシーなご飯の素です。やわらかくなるまでむらして出来上がりです。	
使用例	—————	—————	—————	
使用量の目安	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品200g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	
原材料	塩蔵赤しそ(中国製造)、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢 // 酸味料、調味料(アミノ酸等)	大根葉(日本)、食塩、麦芽糖、ぶどう糖、塩蔵青じそ // 調味料(アミノ酸等)	味付赤かぶ(国内製造)(赤かぶら漬、食塩、乳糖、梅酢、ぶどう糖)、大根葉、麦芽糖、食塩、オリゴ糖、塩蔵青じそ、ぶどう糖 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に乳成分を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	
品名	わかめご飯の素 [®] 鮭	わかめご飯の素 [®] 花むすび		
製品写真				
品名コード	65852	65302		
容量・規格	250gチャック付袋×10	300gチャック付袋×10		
特長	わかめの磯風味と鮭の風味をミックスしたわかめご飯の素です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。	炊き上がったご飯に混ぜるだけで、さわやかな磯の香りのわかめご飯が出来上がります。		
使用例	—————	—————		
使用量の目安	生米7.5kg～9.5kg(約5升～6.3升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米9kg～11kg(約6升～7.3升)に対して本品300g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)		
原材料	わかめ(韓国)、味付鮭フレーク(鮭、食塩、砂糖)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // 酸化防止剤(V.E)、紅麴色素、(一部にさけを含む)	わかめ(韓国、日本)、還元水あめ、食塩、小麦たん白発酵調味料、みりん、デキストリン、昆布エキスパウダー、ほたてエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)		
賞味期間	360日間	360日間		

ヘルシーファーム®

品名	ヘルシーファーム® ベジヤメルソース Ca・Fe	ヘルシーファーム® シチューの素	ヘルシーファーム® やさしさいちばんシチューの素 Fe	ヘルシーファーム® やさしさいちばんハヤシベース Fe
製品写真				
品名コード	69198	53672	71032	71018
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	粉乳やチーズのうまみなど、素材の風味を生かして仕上げた、カルシウム・鉄分入りのクリーミーなホワイトソースです。	野菜やチーズのコクなど、素材の風味を生かして仕上げました。	各種野菜など素材の風味を生かした、鉄分入りのシチューの素です。シチュー、ホワイトソース、クリームスープなどいろいろなメニューでご利用いただけます。	トマトや玉ねぎの甘みと酸味などの素材の風味を生かして仕上げた鉄分入りのハヤシベースです。ハンバーグやミートソースなどいろいろなメニューでご利用いただけます。
使用例	シチュー、グラタン、クラムチャウダー等	チキンクリームシチュー、カレーシチュー、ポークシチュー等	シチュー、クリームライス、ホワイトソース、クリームスープ等	ハヤシライス、シチュー、ミートライス等
使用量の目安	シチューの場合 20g/水120ml グラタンの場合 20g/水80ml	シチューの場合 15g/150ml	シチューの場合 20g/180ml	ハヤシライスの場合 20g/110ml
原材料	デキストリン(国内製造)、粉末植物油、小麦粉、脱脂粉乳、たん白加水分解物、砂糖、食用植物油、チーズ、食塩、酵母エキスパウダー、全粉乳、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、きのこエキスパウダー // 貝カルシウム、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	小麦粉(国内製造)、乳製品(脱脂粉乳、チーズ、全粉乳)、デキストリン、乳糖、食用植物油、食塩、砂糖、食用精製加工油脂、ポークエキスパウダー、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、チキンパウダー、魚介エキスパウダー、酵母エキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、香辛料 // 着色料(β-カロテン)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・豚肉を含む)	コーンフラワー(国内製造)、粉末植物油、砂糖、コーンスターチ、食塩、ポテトパウダー、食用精製加工油脂、ミルクパウダー、オニオンパウダー、コンソメパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、香料、ピロリン酸鉄	コーンフラワー(国内製造)、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油、香辛料、ガーリックパウダー // カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、乳、大豆	小麦、乳、鶏肉、豚肉	該当なし	該当なし
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	ヘルシーファーム® エスパニョールソース	ヘルシーファーム® コーンクリームスープ
製品写真		
品名コード	55138	71072
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	トマトをベースに野菜や肉のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。	スイートコーンにチーズや野菜のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。
使用例	シチュー、ハンバーグ、スパゲティ、煮込み料理等	コーンクリームスープ、シチュー、クリームコロッケ等
使用量の目安	シチューの場合 15g/150ml	コーンクリームスープの場合 15g/150ml
原材料	小麦粉(国内製造)、砂糖、食用精製加工油脂、トマトパウダー、食塩、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、粉末ソース、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、こんぶエキスパウダー、魚醤パウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、ポークエキスパウダー、チキンエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品 // カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	スイートコーンパウダー(アメリカ製造、ニュージーランド製造)、小麦粉、ぶどう糖、乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、チーズ)、食用植物油、食塩、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、デキストリン、砂糖、食用精製加工油脂、粉末植物油、チキンエキスパウダー、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、魚醤パウダー、香辛料、はくさいエキスパウダー // 増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	小麦、乳、鶏肉
賞味期間	360日間	360日間

品名	ヘルシーファーム® パンプキンポタージュ	ヘルシーファーム® コンソメ	ヘルシーファーム® スープストック
製品写真			
品名コード	56660	71044	59826
容量・規格	1kg袋×10	500g袋×20	1kg袋×10
特長	かぼちゃのおいしさに野菜や肉のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。	鶏・豚や各種野菜のうまみなど、素材の風味を生かして仕上げたコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめ、いろいろな料理のベースとしてご使用ください。	豚・鶏のうまみをベースに各種野菜など、素材の風味を生かして仕上げたスープベースです。あらゆる料理のベースとしてご使用ください。
使用例	パンプキンシチュー、パンプキンスープ、パンプキンクリームポトフ等	洋風スープ、ソース等洋風料理全般	洋風スープ、ソース等洋風料理全般
使用量の目安	ポタージュの場合 15g/150ml	コンソメスープの場合 2.7g/150ml	洋風料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g
原材料	パンプキンパウダー（国内製造）、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂、乳製品（脱脂粉乳、全粉乳）、食物繊維（難消化性デキストリン）、粉末加工油脂、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳等を主要原料とする食品、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー // 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	食塩（国内製造）、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー // 香辛料抽出物、酸味料、（一部に鶏肉・豚肉を含む）	ぶどう糖（国内製造）、食塩、デキストリン、麦芽糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、豚脂、馬鈴しょでん粉、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、にんじんエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、乳酸発酵トマトエキスパウダー、乳酸発酵酵母エキスパウダー、鶏脂、ポークエキスパウダー // 香辛料抽出物、（一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む）
アレルギー物質（特定原材料等）	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	鶏肉、豚肉	大豆、鶏肉、豚肉
賞味期間	360日間	360日間	360日間

品名	ヘルシーファーム® 野菜ブイヨン	ヘルシーファーム® 和風だしの素	ヘルシーファーム® 中華スープの素	ヘルシーファーム® 中華だしの素
製品写真				
品名コード	59932	71128	59830	60634
容量・規格	500g袋×20	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	玉ねぎやにんにくなど各種野菜のうまみをベースに、素材の風味を生かし、動物性原料を使わずに仕上げたブイヨンです。スープをはじめ、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	かつおの風味を主にこんぶ・しいたけなどの素材のうまみを生かし、食塩を使わずに仕上げた和風だしの素です。みそ汁はもちろん、煮物・汁物などにもご使用ください。	鶏のうまみをベースに各種野菜と香味油など、素材の風味を生かして仕上げた中華スープの素です。中華料理のベースとしてご使用ください。	野菜のうまみをベースに生姜・にんにく・八角などの香りに加え、素材の風味を生かして仕上げた中華だしの素です。炒め物やスープ、麺類など幅広くご使用いただけます。
使用例	洋風スープ、煮込み料理等洋風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等和風料理全般	中華スープ、炒め物等中華料理全般	炒め物、中華スープ等中華料理全般
使用量の目安	洋風料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g	汁物の場合 1人前0.8g/150ml	中華料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g	野菜炒めの場合 0.5~2g/100g、スープの場合 1~3g/150ml（お好みに応じて食塩を加えてください）
原材料	食塩（国内製造）、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、食用植物油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料	風味原料（かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末）、砂糖（国内製造）、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、米油	食塩（国内製造）、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、チキンパウダー // カラメル色素、（一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	デキストリン（国内製造）、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料
アレルギー物質（特定原材料等）	該当なし	該当なし	ごま、大豆、鶏肉、豚肉	該当なし
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間

【アレルギー物質（特定原材料等）について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

品名	ヘルシーファーム ^{オイスター} 鰹油ソース			
製品写真				
品名コード	65558	65430		
容量・規格	250gボトル×15	1.2kgボトル×6		
特長	かきのうまみ・コクと各種魚介エキスなど、素材の風味を生かして仕上げたオイスターソースです。和風・洋風料理のベースに、あるいは隠し味としてもご使用ください。			
使用例	炒め物、和え物、中華スープ等			
使用量の目安	1人前1～5gが使用量の目安となります。			
原材料	魚介エキス（かきエキス、ほたてエキス、魚醤）、砂糖（韓国製造、タイ製造、国内製造）、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩 // 酒精、増粘剤（加工でん粉）			
アレルギー物質（特定原材料等）	該当なし			
賞味期間	270日間			

品名	ヘルシーファーム ^{わかめ} わかめご飯の素	ヘルシーファーム ^{わかめ} わかめご飯の素 S	ヘルシーファーム ^{わかめ} わかめご飯の素 Fe	ヘルシーファーム ^{わかめ} かむわかめご飯の素
製品写真				
品名コード	58512	58516	62194	60872
容量・規格	250gチャック付袋×10	200gチャック付袋×10	200gチャック付袋×10	480gチャック付袋×20
特長	素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げたわかめご飯の素です。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	原料に国内産わかめを使用し、素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げたわかめご飯の素です。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	鉄分を手軽に摂取できるわかめご飯の素です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げています。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	茎わかめのコリコリした食感が楽しめるわかめご飯の素です。[噛む]ことを意識させ食育に繋がられる商品です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。
使用例	—	—	—	混ぜ込みご飯、和え物等
使用量の目安	生米7.5kg～9.5kg（約5升～6.3升）に対して本品250g（生米150g（約1合）に対して本品4g～5g）	生米6kg～7.5kg（約4升～5升）に対して本品200g（生米150g（約1合）に対して本品4g～5g）	生米6kg～7.5kg（約4升～5升）に対して本品200g（生米150g（約1合）に対して本品4g～5g）	生米6kg～7.5kg（約4升～5升）に対して本品480g（生米150g（約1合）に対して本品10g～12g）
原材料	わかめ（韓国）、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー	わかめ（日本）、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー	わかめ（韓国）、還元水あめ（国内製造）、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // ビロリン酸鉄	わかめ（葉、茎）、還元水あめ（国内製造）、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // セルロース、pH調整剤、乳化剤
アレルギー物質（特定原材料等）	該当なし	該当なし	該当なし	該当なし
賞味期間	360日間	360日間	360日間	240日間

笑顔でランチ[®]

品名	笑顔でランチ [®] ノンオイルドレッシング 青じそ				笑顔でランチ [®] ドレッシング 減塩和風			
製品写真								
品名コード	72360	72366	72370	72388	70978	70984	70988	70932
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったノンオイルドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用していません。子供たちの苦手な酸味を抑えつつ、だし感とろみで減塩の物足りなさを補い、食塩50%カット※を実現しました。				「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用せずに味づくりをした和風タイプのドレッシングです。野菜から出る甘味を生かし、子供たちの苦手な酸味を抑えました。また、塩分25%カット※を実現しました。			
使用例	※日本食品標準成分表八訂[和風ドレッシングタイプ調味料]対比 生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物等				※日本食品標準成分表八訂[和風ドレッシング]対比 茹で野菜のサラダ、海藻サラダ、肉料理等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵母エキス、魚醤、青じそ//香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物				食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう//増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし				該当なし			
賞味期間	270日間			180日間	240日間			210日間
品名	笑顔でランチ [®] ドレッシング イタリアン				笑顔でランチ [®] ドレッシング かんきつ			
製品写真								
品名コード	64370	64384	64438	64482	64472	64392	64442	64464
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。トマト、バジル、セロリで特長をつけた、洋風分離液状ドレッシングです。				「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。みかんのさわやかな甘みにゆずの香りが広がる分離液状ドレッシングです。サラダはもちろん、海藻や魚介の和え物にも相性バツグンです。			
使用例	茹で野菜のサラダ、マリネ、肉類のソースに				生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物、マリネ等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト // 酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)				醸造酢(国内製造)、食用植物油、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮 // 増粘多糖類、香料			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし				該当なし			
賞味期間	240日間			210日間	180日間			150日間

【アレルギー物質(特定原材料等)について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

品名	笑顔でランチ®ドレッシング 塩中華			笑顔でランチ®ドレッシング 香りごま			
製品写真							
品名コード	72346	72352	72356	72374	72378	72384	72394
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。にんにくのうまみが効いた塩ベースの分離液状ドレッシングです。			「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用せず、風味豊かないりごまと練りごまに、甘みと酸味をバランスよく配合し、卵を使わずに自社の技術を使い乳化した、乳化液状ドレッシングです。			
使用例	チョレギサラダ、春雨サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ			茹で野菜のサラダ、ビーンズサラダ、和え物等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、醸造酢、食用植物油、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス//酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料			食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー//乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部にごまを含む)			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			ごま			
賞味期間	240日間			240日間			210日間
品名	笑顔でランチ®ドレッシング サウザンアイランド				笑顔でランチ®ドレッシング コーンクリーミー		
製品写真							
品名コード	62764	62768	62838	62788	71048	71066	71062
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。トマトケチャップのマイルドな甘みに刻みピクルスが入った、乳化液状ドレッシングです。まろやかな味わいはサラダはもちろん、フライのソースなどにもおすすめです。				「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。風味豊かなスイートコーンにやさしい甘みと酸味が特長の乳化液状ドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、フライのソースに				生・温野菜サラダ、ポテトサラダ、肉類のソースに		
使用量の目安	サラダの場合 1人前5～20ml			サラダの場合 1人前1袋	サラダの場合 1人前5～20ml		
原材料	食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー//乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物				食用植物油(国内製造)、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、発酵調味料、ソテーオニオン、酵母エキスパウダー、プルーンピューレ、にんじんエキス、レモン果汁//増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、乳化剤、酸味料、香料		
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし				該当なし		
賞味期間	180日間		150日間		180日間		

品名	笑顔でランチ®ドレッシング コールスロー				
製品写真					
品名コード	66406	66412	66416		
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15		
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。レモンやパインの果汁のフルーティな風味がキャベツ等の自然な風味を引き立てる、乳化液状ドレッシングです。				
使用例	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、パスタサラダ				
使用量の目安	サラダの場合 1人前5～20ml				
原材料	食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキス/パウダー、オニオンエキス、香辛料 // 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料				
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし				
賞味期間	180日間				

品名					
製品写真					
品名コード					
容量・規格					
特長					
使用例					
使用量の目安					
原材料					
アレルギー物質(特定原材料等)					
賞味期間					

【アレルギー物質（特定原材料等）について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

理研ビタミンホームページ www.rikenvitamin.jp



理研ビタミン株式会社

●業務用食品東京営業部

〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎(03)5362-1331

●大阪支店

〒541-0059 大阪市中央区博労町3-6-1 ☎(06)6282-6573

●名古屋支店

〒460-0008 名古屋市中区栄4-2-29 ☎(052)238-3763

●札幌支店

〒060-0051 札幌市中央区南一条東2-11-4 ☎(011)222-6861

●仙台支店

〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45 ☎(022)717-3510

●福岡支店

〒810-0012 福岡市中央区白金2-11-9 ☎(092)521-8461