

# 中華調味料・スープ

中華料理がもつ独特のコクとうまみを大切に、スープの素から各種の調味料までご用意しました。多彩な用途にお応えいたします。

品名	香煌。醤油ラーメンスープの素		香煌。味噌ラーメンスープの素	
製品写真				
品名コード	49864	49860	49874	49868
容量・規格	1.08kg袋×12	2kg袋×6	1kg袋×12	2kg袋×6
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と濃厚なみその風味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	
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)	
原材料	しょうゆ、コーンサラダ油、食塩、ポークエキス、たん白加水分解物、調味動物油脂、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、かつおエキス、香味食用油、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、(原材料の一部に小麦を含む)		みそ、しょうゆ、コーンサラダ油、玉ねぎ、にんにく、ポークエキス、しょうが、はたてエキス、食塩、ごま油、砂糖、豆板醤、調味動物油脂、たん白加水分解物、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦、鶏、ゼラチン(豚)を含む)	
賞味期間	270日間		180日間	
品名	香煌。塩ラーメンスープの素	香煌。豚骨ラーメンスープの素	香煌。とんこつ醤油ラーメンスープの素	香煌。担々麺スープの素
製品写真				
品名コード	49882	49878	51714	45874
容量・規格	1kg袋×12	1kg袋×12	1kg袋×8	1kg袋×8
特長	ごま油の華やかな香りと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と濃厚豚骨スープが特長のラーメンスープです。	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、畜肉や野菜・ナッツの風味を付与し、山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。
使用例	塩ラーメン	豚骨ラーメン	とんこつ醤油ラーメン	担々麺
使用量の目安	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)	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)
原材料	食塩、チキンエキス、調味動物油脂、しょうゆ、ポークエキス、はたてエキス、煮干エキス、ごま油、オニオンエキスパウダー、白菜エキス、キャベツエキス、たん白加水分解物、ガーリックエキス、こんぶエキス、しいたけエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)	ポークエキス、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)、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、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、(原材料の一部に小麦を含む)	ごま、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、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、(原材料の一部に小麦を含む)
賞味期間	270日間	360日間	270日間	270日間

品名	こくだし 醤油ラーメンスープの素	こくだし 味噌ラーメンスープの素	こくだし 塩ラーメンスープの素	こくだし 豚骨ラーメンスープの素
製品写真				
品名コード	44672	44682	45854	46662
容量・規格	2kg袋×6	2kg袋×6	2kg袋×6	2kg袋×6
特長	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煮込んだ、コクのある醤油ラーメンスープの素です。	みそをベースに畜肉のだしを用い、各種野菜を煮込んだ、コクのある味噌ラーメンスープの素です。	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で仕上げた、コクのある塩ラーメンスープの素です。	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。
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人前約50g(43ml) (350mlのお湯でのばします)	1人前約60g(50ml) (340ml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)	1人前約50g(43ml) (360mlのお湯でのばします)
原材料	しょうゆ、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)、(原材料の一部に小麦を含む)	みそ、ポークエキス、なたね油、チキンエキス、にんにく、玉ねぎ、豚脂、食塩、豆板醤、砂糖、還元水あめ、しょうが、酵母エキスパウダー、ごま、オニオンエキス、にんじんエキス、アーモンド、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)	チキンエキス、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、オニオンエキス、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)	ポークエキス、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)
賞味期間	360日間	270日間	270日間	270日間
品名	こくだし つけ麺スープの素 醤油	こくだし つけ麺スープの素 魚介豚骨	チャンボンスープの素 N	
製品写真				
品名コード	47876	47880	63486	
容量・規格	1kg袋×8	1kg袋×8	900g袋×12	
特長	豚骨と丸鶏をじっくり煮出した動物系スープに、鰹枯節や煮干し、鯖節等の魚介系スープを合わせた醤油味のつけ麺スープです。	鰹本枯節や鰹荒節、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。	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。	
使用例	中華麺で「濃厚醤油つけ麺」、そばで「鴨南蛮風つけそば」等	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	チャンポン	
使用量の目安	1人前50g(43ml) (130~150mlのお湯でのばします)	1人前50g(43ml) (150mlのお湯でのばします)	1人前26g(300mlのお湯またはがらスープでのばします)	
原材料	しょうゆ、ポークエキス、還元水あめ、チキンエキス、砂糖、食用植物油、醸造酢、たん白加水分解物、食塩、かつお節パウダー、豚脂、調味動物油脂、香味食用油、かつおエキス、煮干しパウダー、香辛料、しいたけエキスパウダー、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、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	ポークエキス、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、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、(原材料の一部に小麦、鶏を含む)	ポークエキス、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、メンパパウダー//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)	
賞味期間	270日間	270日間	270日間	

品名	新・醤油ラーメンスープの素	新・味噌ラーメンスープの素(赤みそ)	新・味噌ラーメンスープの素(白みそ)	醤油ラーメンスープの素(ゴールド)
製品写真				
品名コード	44532	44536	44540	36368
容量・規格	[1号缶]3.1kg缶×6	[1号缶]3.3kg缶×6	[1号缶]3.3kg缶×6	3kg袋×4
特長	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、味を整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、味を整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、味を整えた味噌ラーメンスープの素です。	豚骨、野菜のうまみをベースに、本醸造しょうゆをブレンドした、バランスよく風味豊かな本格的な醤油ラーメンスープの素です。
使用例	醤油ラーメン	味噌ラーメン	味噌ラーメン	五目そば、ラーメン
使用量の目安	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)	1人前約35g (300mlのお湯またはがらスープでのばします)
原材料	しょうゆ、食塩、ブークエキス、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、(原材料の一部に小麦を含む)	みそ、ブークエキス、食塩、食用植物油(大豆油、ごま油)、にんにく、しょうが、豚脂、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)	みそ、ブークエキス、食用植物油(大豆油、ごま油)、食塩、にんにく、しょうが、豚脂、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)	しょうゆ(本醸造)、食塩、ブークエキス、コーンサラダ油、たん白加水分解物、オニオンエキス、酵母エキス、チキンパウダー、調味動物油脂、かつおエキス、香味植物油、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	トマトスープの素	唐辛子スープの素	胡麻スープの素	海老スープの素
製品写真				
品名コード	54640	54630	55116	58304
容量・規格	1kg口栓付袋×10	1kg口栓付袋×10	1kg口栓付袋×10	780g口栓付袋×10
特長	完熟トマトと玉ねぎ、にんじん等野菜のうまみを凝縮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、味噌等を合わせ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。) 冷や汁、うどん、鍋等温かい料理にも冷たい料理にもご使用ください。	海老のだしをベースに鶏や豚のがらスープ、味噌等を合わせたコクと深みのあるスープの素です。ラーメン、つけ麺、鍋、冷や汁等あらゆるメニューにご使用ください。
使用例	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	ラーメン、鍋、つけ麺、冷や汁等
使用量の目安	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)	ラーメンの場合 1人前65g(55ml) (270mlのお湯でのばします)
原材料	トマトペースト、トマト、しょうゆ、ブークエキス、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)、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、ブークエキス、チキンエキス、コチュジャン、みそ、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、ほたてエキス、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、(原材料の一部に小麦を含む)	ねりごま、みそ、チキンエキス、ブークエキス、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	魚介エキス(おきあみエキス、えびエキス)、水あめ、食用植物油、えびペースト、ブークエキス、鶏もみじペースト、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、ほたてエキス、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)、(原材料の一部に小麦を含む)
賞味期間	270日間	270日間	270日間	270日間



品名	がらスープ湯煌。40チキン	がらスープ湯煌。40ポーク&チキン	がらスープ(ゴールド)	がらスープチキン(ゴールド)
製品写真				
品名コード	11666	11664	36284	36288
容量・規格	1kg袋×12(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)
特長	鶏肉・鶏骨の甘いうまみと香りをベースとした上品でクセのない澄んだスープです。少量の鶏脂を加えることにより、風味が深まり、本格的なチキンがらスープに仕上がりました。野菜を加えると、より味わい深いがらスープに仕上がります。	鶏肉の甘いうまみと香りに豚骨の厚みのあるコクと風味をミックスしたがらスープです。野菜を加えると、より味わい深いがらスープに仕上がります。	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。
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
使用量の目安	お湯で約40倍に薄めてご使用ください。	お湯で約40倍に薄めてご使用ください。	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。
原材料	鶏骨エキス、鶏肉エキス、鶏骨油 // 調味料(核酸)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉を含む)	豚骨エキス、鶏骨エキス、鶏肉エキス、豚骨油 // 調味料(核酸)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)	豚骨・鶏骨エキス、豚骨油、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に乳成分を含む)	鶏骨エキス、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸)
賞味期間	720日間	720日間	360日間	360日間
品名	がらスープ(チキン)		がらスープ(ポーク&チキン)	
製品写真				
品名コード	45992	52328	45996	52332
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)
特長	鶏骨のうまみを主体に濃縮したがらスープです。中華料理はもちろん和風・洋風など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がらスープです。中華料理はもちろん和風・洋風など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	
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。	
原材料	鶏骨、酵母エキス		豚骨、鶏骨、豚骨油、酵母エキス	
賞味期間	360日間		360日間	

品名	がらスープ 味天上 N		ポーンストック N	がらスープ達人。微粒
製品写真				
品名コード	63518	63464	63506	59898
容量・規格	450g袋×12	850g袋×12	850g袋×12	500gチェック付袋×12
特長	薄めるだけで均一のコクのあるスープが得られます。ク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。		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整えたコク味豊かな濃縮がらスープの素です。うす塩味で、また調味料(アミノ酸・核酸)を使用していないので、自由な味付けができます。	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。
使用例	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		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
使用量の目安	お湯で80~100倍に薄めてご使用ください。		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。
原材料	ブークエキス、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)		ブークエキス、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、ブ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、ブークパウダー、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、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)
賞味期間	720 日間		360 日間	360 日間

品名	冷凍がらスープ(チキン)	冷凍がらスープ(ブーク)	冷凍豚骨スープ 清湯	冷凍豚骨スープ 白湯
製品写真				
品名コード	44850	44858	61572	61576
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
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。	豚骨のみを用いて煮出したブーク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。扱いやすい1kgタイプです。	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。扱いやすい1kgタイプです。
使用例	ラーメン、炒め物、各種スープ等	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
使用量の目安	15~25倍の水で薄めてご使用ください。	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。
原材料	鶏骨	豚骨	ブークエキス	ブークエキス、ブークオイル
賞味期間	360 日間	360 日間	720 日間	720 日間

品名	ラーメンオイル	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	かきのスープ
製品写真				
品名コード	41046	56222	56212	00299
容量・規格	700g袋×12	160g袋×20(レトルト)	160g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)
特長	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し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。	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、うれしいコラーゲン1000mgが入ったスープです。	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、うれしいコラーゲン1000mgが入ったスープです。	チキンの風味をベースに、かにとたけのこ、鶏肉などの具材が入った中華スープです。かきの風味を生かすためクセのない風味に仕上げました。同量の水と溶き卵1~2個を加えて仕上げます。
使用例	ラーメン、五目あんかけ焼そば、炒飯、ギョーザ等	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	かにスープ、かに雑炊、煮ごり等
使用量の目安	ラーメンの場合1人前2g(ティースプーン1杯)	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 6~7人前
原材料	調味動物油脂(豚脂、鶏脂、しょうが、ねぎ、にんにく)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	うきみ(鶏肉、ねぎ、もち米、しょうが)、チキンエキス、コラーゲンペプチド、食塩、砂糖、にんにく、香辛料、高麗人参エキスパウダー、ナツメエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・鶏肉・セラチンを含む)	うきみ(じゃがいも、ねぎ、豚肉)、食塩、食用植物油脂、コーンスターチ、野菜(ポテトパウダー、にんにく、しょうが)、コラーゲンペプチド、しょうゆ、みそ、ボークエキス、ごま、チキンエキス、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・セラチンを含む)	チキンエキス、たけのこ、鶏肉、かに、かまぼこ、たん白加水分解物、清酒、食塩、干しいたけ、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、紅麴色素、(一部にかに・小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)
賞味期間	360日間	720日間	720日間	720日間

品名	ふかひれスープ			徳用 ふかひれスープ
製品写真				
品名コード	22238	00316	32626	42324
容量・規格	200g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(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。	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。同量の水と溶き卵2~3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。	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。溶き卵3個を加えて仕上げます。
使用例	茶わん蒸し、ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等			ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等
使用量の目安	1袋 2~3人前	1袋 6~7人前	1袋 13~14人前	1袋 20人前
原材料	チキンエキス、鶏肉、野菜(たけのこ、にんにく、しょうが)、ふかひれ、しょうゆ、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、たん白加水分解物、清酒、ボークエキス、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・セラチンを含む)			野菜(たけのこ、しょうが、にんにく)、しょうゆ、鶏肉、食用植物油脂(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、ボークエキス、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	720日間			720日間



品名	麻婆豆腐の素	麻婆ソースG	棒々鶏ソース	醤油 醤油ソース N
				
	00244	18063	00273	63428
	1.2kgボトル×6	1.2kgボトル×6	1.2kgボトル×6	600gボトル×12
	豆板醤等、各種調味料をブレンドした中華調味料ベースです。肉、野菜、ごま油(またはねぎ油)等お好みで加える事により、幅広くご利用いただけます。	中華ブイヨンのうまみをベースに、合わせみそのコクと香味野菜がほどよく配合された麻婆ソースです。甘さを抑え野菜の味をアップ、より風味豊かに仕上げました。	四川料理の棒々鶏用ソースです。中華ソースとして棒々鶏、涼めん、焼き肉、豆腐料理等にかけてご利用いただけます。また、サラダドレッシング、各種和え物用ソースにも最適な万能ソースです。	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てい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。
	麻婆豆腐、麻婆めん、麻婆野菜炒め、麻婆冷奴等	麻婆焼そば、麻婆豆腐	レタスの棒々鶏ソース和え、ゆで豚の四川風味	炒め物、炒飯、焼きそば、餃子等中華料理全般
麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150g、具材(挽肉・ねぎ等)80gに対して、ソース20gを130g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。	麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150g、具材(挽肉・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	炒め物の場合 1人前小さじ1杯(約5g)	
しょうゆ、豆板醤、しょうが、ほたてエキス、食塩、チキンエキス、にんにく、たん白加水分解物、でん粉、調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、豚を含む)	しょうゆ、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)、(原材料の一部に小麦、ゼラチン(豚)を含む)	しょうゆ、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、みそ、食用植物油、豆板醤、しょうが、清酒、ほたてエキス、たん白加水分解物、ごま、にんにく、食塩、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(原材料の一部に小麦、豚、ゼラチン(豚)を含む)	魚介エキス、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	
270日間	270日間	270日間	270日間	
品名	麻婆豆腐の素(レトルト)	麻婆野菜ソース(合わせみそ味)	新スープストック中華用	中華スープゴールド
				
	49708	08192	33744	59806
	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10	1kg袋×10
	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られています。	鶏肉、合わせみそ、豆板醤をベースに、香味野菜、かつお節エキス、各種調味料、ごま油、白ごまをバランスよく配合しています。	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風粉末調味料です。中華料理はもちろんのこと、中華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。
	麻婆豆腐、麻婆めん、麻婆野菜炒め等	麻婆茄子、回鍋肉	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
麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150gに対してソース70g	麻婆茄子の場合(1人前) 具材145gに対してソース45g	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、その他ぎょうざ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	
食肉(鶏肉、豚肉)、でん粉、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、砂糖、チキンエキス、豆板醤、ポークエキス、ほたてエキス、食塩、魚醤//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)	鶏肉、みそ、食用大豆油、砂糖、野菜(にんにく、しょうが)、豆板醤、しょうゆ、かつお節エキス、でん粉、ごま油、食塩、ごま、香辛料//増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)	食塩、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、(原材料の一部に豚肉、ゼラチン(豚)、小麦を含む)	食塩、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、(原材料の一部にごま、大豆、鶏肉を含む)	
720日間	720日間	360日間	360日間	

品名	鶏がらスープ 丸鶏パウダー使用	中華だし	焼そばソース (粉末)	
製品写真				
品名コード	61598	61594	59798	
容量・規格	1kgチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10	1kg袋×10	
特長	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。	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。	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。ソース・豚・かつおのうまみをベースに、各種香辛料を配合し、大量調理にも手軽に使用できるのが大きな特長です。	
使用例	スープ、炒め物、中華・和食・洋食・韓国料理等	炒め物、スープ等中華料理全般	焼そば、五日焼そば、肉野菜炒め等	
使用量の目安	スープの場合 1~3g/150ml 炒め物の場合 1~2g/100g	炒め物の場合 0.5~3g/100g スープの場合 1~3g/150ml	麺150gに対して焼そばソース10g	
原材料	食塩、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤	食塩、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(原材料の一部に大豆を含む)	砂糖、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、むろぶしパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、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、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)	
賞味期間	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)	冷し中華スープ	
製品写真				
品名コード	46507	46493	13740	13742
容量・規格	1.8ℓボトル×6	1.8ℓボトル×6	(20g袋×40)/袋×12	(30g袋×40)/袋×8
特長	しょうゆをベースに各種調味料をブレンドし、豊かな風味に仕上げたレギュラータイプの冷し中華スープの素です。	しょうゆをベースに各種調味料をブレンドし、酸味を抑えたマイルドな風味に仕上げた甘口タイプの冷し中華スープの素です。	しょうゆをベースに糖類、醸造酢等を配合し味を整えた、冷し中華スープです。ストレートタイプなので、薄めずにそのまま使用でき、とても便利です。	
使用例	冷し中華、中華風酢の物	冷し中華、中華風酢の物	冷し中華	
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。	ゆで麺100gに対して冷し中華スープ20g	ゆで麺150gに対して冷し中華スープ30g
原材料	果糖ぶどう糖液糖、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、(原材料の一部に小麦を含む)	果糖ぶどう糖液糖、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、(原材料の一部に小麦、ごま、さば、鶏、豚を含む)	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、砂糖、食塩、醸造酢、ごま油、オイスターエキス、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	



品名	から揚げ粉しょうゆ味			
製品写真				
品名コード	50758	50776		
容量・規格	1kg袋×10	20kg袋		
特長	水溶性タイプなので油汚れが少なく、しっかりころもがつき、ベト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しょうゆ味タイプのから揚げ粉です。			
使用例	鶏のから揚げ			
使用量の目安	鶏肉1kgに対してから揚げ粉160gに水130ml			
原材料	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、(原材料の一部に乳製品、豚、ゼラチン(豚)を含む)			
賞味期間	360 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				
賞味期間				