

# サラダ関連商品

自然の香りと日本人好みの味わいを大切にした、各種のドレッシングをラインナップ。サラダ用をはじめ、揚げ物、豆腐、おひたし、漬け物などにご利用いただけます。

サラダ関連商品

品名	ノンオイルドレッシング 青じそ			
製品写真				
品名コード	51638	51762	51766	51772
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	(15g袋×40)/袋×12
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、レモン果汁、エキス類等で調味した、ほどよい酸味のさわやかな和風ドレッシングです。			
使用例	海藻サラダ、冷奴、おひたし			
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 1袋
原材料	果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、ほたてエキス、かつお節エキス、梅肉、りんご、レモン果汁、酸味料、オニオンエキス、たん白加水分解物、香料、青じそ、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、鶏、豚、セラチン(豚)を含む)			
賞味期間	150日間			

品名	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 粗おろし	ノンオイルドレッシング 柚子かつお	
製品写真				
品名コード	48810	59212	32094	13700
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12
特長	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。さわやかな酸味とまろやかな甘味が新しい、洋風青じそ味のドレッシングに仕上げました。旬の食材を和えるだけで簡単に青じそ風味のセビーチェサラダが作れます。	まろやかな酸味、かつおとチキンのうまみで味わいのある、さっぱりとした粗おろし大根が特長のノンオイルドレッシングです。あっさりとした豆腐、こってりした肉類等、いろいろなメニューによく合います。	和風の香り「柚子」を絶妙に効かせ、醸造酢、しょうゆをベースに仕上げた香り豊かなさっぱり風味の和風ドレッシングです。	
使用例	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、肉類、魚介類を使用したサラダ	海藻サラダ、冷し中華、冷奴等	
使用量の目安	食材に対して25～30%	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 1袋
原材料	醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、玉ねぎ、酒精、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、梅肉、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、赤ピーマン、しそエキス、ほたてエキスパウダー、青じそ、酸化防止剤(V.E)、ローレル、酵母エキスパウダー、(原材料の一部にりんごを含む)	醸造酢、大根、しょうゆ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、酒精、玉ねぎ、調味料(アミノ酸等)、小麦たん白発酵調味料、チキンエキス、かつお節エキス、梅肉、すだち果汁、加工でん粉、ねぎエキスパウダー、にんにく調味料、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、たん白加水分解物、香料、香辛料、香辛料抽出物、甘味料(スクラロース)、(原材料の一部に豚を含む)	醸造酢、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、酒精、食塩、ほたてエキス、調味料(アミノ酸等)、ゆず、レモン果汁、野菜エキス、酸味料、たん白加水分解物、香料、かつお節エキス、(原材料の一部にりんご、小麦、鶏、豚を含む)	
賞味期間	150日間	150日間	150日間	

品名	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 ごまと香り生姜	ノンオイルドレッシング くせになるうま塩
製品写真				
品名コード	32102	26862	46734	56480
容量・規格	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	豆板醬やにんにくを効かせた、さわやかな辛味の本格的な中華風ドレッシングです。丸ごと入ったごまの風味が香ばしい活用範囲の幅広いドレッシングです。		ごまのkokに生姜の香りを効かせた、和風ノンオイルドレッシングです。素材とよくからみ、味がしっかりつくので、ボリュームサラダにも合います。かける、和えるはもちろん、炒め物の調味料としてもご使用いただけます。特に豚しゃぶ、牛しゃぶ、豆腐、油揚げ、千切りキャベツによく合います。	に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。食欲をそそ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。
使用例	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、魚介類のサラダ、野菜やきのこの炒め物	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のサラダ、ラーメンサラダ
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	醸造酢、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、酒精、ごま、調味料(アミノ酸等)、野菜(にんにく、ねぎ)、オイスターソース、豆板醬、たん白加水分解物、野菜エキス、増粘剤(キサンタンガム)、チキンエキス、かつお節エキス、でん粉、香辛料抽出物、酵母エキス、(原材料の一部に小麦、豚、ゼラチン(豚)を含む)		醸造酢、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎ、食塩、ごま、酒精、調味料(アミノ酸等)、こんぶエキス、ポークエキス、かつおぶしエキス、レモン果汁、しょうが、しいたけ、にんにく、こしょう、魚醤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料、(原材料の一部に小麦を含む)	醸造酢、砂糖、食塩、にんにく、チキンエキス、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)
賞味期間	150日間		150日間	150日間
品名	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	44610	44614	44816	
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	
特長	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	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	
原材料	醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、酒精、玉ねぎ、調味料(アミノ酸等)、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、増粘多糖類、たん白加水分解物、オリーブ、酸味料、酸化防止剤(V.E)			
賞味期間	150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			ノンオイルドレッシング 果実いっぱい 完熟梅
	製品写真			製品写真
	品名コード			品名コード
	容量・規格			容量・規格
	特長			特長
使用例	肉類、魚介類を使ったサラダ			大根サラダ、豆腐サラダ、海藻サラダ等
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、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、チキンエキス、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、レモン、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、香料、(原材料の一部に小麦、りんごを含む)			紀州産の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。
賞味期間	150日間			150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	プレミアムスタイル オーロラサラダドレッシング
	製品写真			
	品名コード			
	容量・規格			
	特長			
使用例	生野菜や温野菜、肉・魚介類のソースとして			生野菜や温野菜、魚介類のサラダ
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	ソテーオニオン、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、調味料(アミノ酸等)、食塩、オニオンエキス、玉ねぎ、洋梨果汁、オニオンパウダー、ボークエキス、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、しいたけエキスパウダー、こしょう、カラメル色素	だいこん、しょうゆ、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、調味料(アミノ酸等)、食塩、加工でん粉、オニオンフレーク、ボークエキス、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、にんにく、りんご果汁、酸味料、香料、しょうが、青じそ、甘味料(ステビア)	食用植物油、玉ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、にんじん、醸造酢、りんご、食塩、赤ピーマン、にんにく、にんじんエキス、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)	食用植物油、トマトケチャップ、砂糖、食塩、醸造酢、オニオン、にんじんエキス、ピクルス、ブルーーン、トマトペースト、チーズ、にんにく // 調味料(アミノ酸等)、乳化剤、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(一部に乳成分・大豆・りんごを含む)
賞味期間	150日間			150日間

品名	野菜いっぱい。ドレッシング 和風		
製品写真			
品名コード	32140	32136	25004
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	たっぷり野菜に、かつお節・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。		
使用例	豆腐と生野菜のサラダ、ポイルドポークサラダ		
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	
原材料	食用植物油、玉ねぎ、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、酒精、りんご、野菜(赤ピーマン、にんにく、しいたけ、生姜)、調味料(アミノ酸等)、プルーン、たん白加水分解物、かつお節エキス、発酵酵母エキスパウダー、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、鶏、豚を含む)		
賞味期間	150日間		

品名	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	32114	32110	25006
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	たっぷり野菜に、ベーコン・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	魚介類のサラダ、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	
原材料	食用植物油、玉ねぎ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、しょうゆ、野菜(赤ピーマン、しいたけ)、ベーコン、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、オリーブ、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香料、チキンエキス、香辛料抽出物、(原材料の一部にりんご、小麦、乳成分、豚を含む)		
賞味期間	150日間		

品名	野菜いっぱい。ドレッシング 香味たまねぎ			野菜いっぱい。ドレッシング すりおろしたまねぎ
製品写真				
品名コード	39978	39982	39986	45926
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6
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。			どんな食材にも相性の良いすりおろしたたまねぎを使い、具材感たっぷりに仕上げました。また、しょうゆを使用していないため、たまねぎの素材本来の味と色が特長のドレッシングです。野菜サラダにはもちろん、いろいろな食材に対してソースのような使い方も出来ます。
	使用例	生野菜や温野菜、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 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml
	醸造酢、食用植物油、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、玉ねぎ、食塩、しょうゆ、酒精、香味食用油、調味料(アミノ酸等)、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、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(原材料の一部にりんご、小麦を含む)			
原材料				玉ねぎ、醸造酢、食用植物油、果糖ぶどう糖液糖、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、ポークエキス
賞味期間	150日間			150日間
品名	野菜いっぱい。ドレッシング スイートコーン		野菜いっぱい。ドレッシング 辛中華	野菜いっぱい。赤の彩り。ドレッシング トマト&バジル
製品写真				
品名コード	56166	56160	53900	52466
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	1ℓボトル×6	700mlボトル×8
特長	スイートコーンと玉ねぎが入った具だくさんドレッシングで、大人から子供まで幅広く食べられる味です。レタス、キャベツなどはもちろん、温野菜との相性もバツグンです。		ダイスカットの玉ねぎとにんにく、フライドガーリックチップで具材感を演出し、唐辛子と豆板醤でインパクトのある辛味を効かせた食べるラー油タイプの中華風ドレッシングです。	トマトをベースにたっぷりの野菜が入り、バジルのフレッシュな香りが特長のドレッシングです。サラダにかけるだけで手軽に彩りを楽しむことができます。サラダにはもちろん、お肉料理やパスタにかけてもおいしく召し上がれます。
	使用例	温野菜や生野菜、肉類を使ったサラダ		春雨サラダ、チキンサラダ、魚介類のサラダ等
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10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
	食用植物油、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、スイートコーン、玉ねぎ、食塩、スイートコーンパウダー、酒精、しょうゆ、調味料(アミノ酸)、チキンエキス、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料、酸化防止剤(V.C)、甘味料(ステビア)、セロリ、(原材料の一部に小麦を含む)			
原材料			食用植物油、糖類(水あめ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、しょうゆ、醸造酢、玉ねぎ、食塩、酒精、豆板醤、にんにく、唐辛子、ラー油、フライドガーリック、調味料(アミノ酸等)、ポークエキス、ほたてエキス、香味食用油、増粘剤(キサンタンガム)、チキンエキスパウダー、香料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、ごまを含む)	野菜(ニンジン、オニオン、トマト、スイートコーン、セロリ、ネギ、パセリ、パプリカ、パンブキン)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、食用植物油、トマトケチャップ、しょうゆ、香辛料、レモン果汁、チキンコンソメパウダー、バジル//酒精、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、酸化防止剤(V.C)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
賞味期間	150日間		150日間	150日間

品名	ドレッシング 和風ごま		
製品写真			
品名コード	32122	32118	26856
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	しょうゆをベースに、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	和風野菜、洋野菜、きのこ類、海藻、魚介類、肉類等のサラダ		
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	
原材料	しょうゆ、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま油、酒精、かつお節エキス、食塩、みりん、ほたてエキス、調味料(アミノ酸等)、ごま、酸味料、清酒、みそ、こんぶエキス、たん白加水分解物、オニオンエキス、香料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料、(原材料の一部に小麦、鶏、豚、ゼラチン(豚)を含む)		
賞味期間	150日間		

品名	ドレッシング 棒々鶏		
製品写真			
品名コード	32132	32128	26822
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(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。		
使用例	中華風サラダ、冷し中華、冷奴		
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	
原材料	しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、酒精、玉ねぎ、食塩、みそ、調味料(アミノ酸等)、食用植物油、ごま、豆板醤、ほたてエキス、酸味料、野菜(生姜、にんにく)、レモン果汁、たん白加水分解物、甘味料(ステビア)、香料、(原材料の一部に小麦、鶏、豚、ゼラチン(豚)を含む)		
賞味期間	150日間		

品名	ドレッシング 韓国ナムル			
製品写真				
品名コード	52428	52410	52406	55146
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(10ml袋×40)/袋×12
特長	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	ナムルサラダ、チョレギサラダ、ユッケ等			
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
原材料	醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食用植物油脂、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、香味食用油、調味料(アミノ酸等)、酒精、にんにく、ごま、こんぶエキスパウダー、こしょう、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に鶏、豚、小麦を含む)			
賞味期間	180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
製品写真				
品名コード	32150	32146	27504	61544
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓ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、香ばしさ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。程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。
使用例	生野菜や温野菜、肉類を使ったサラダや和え物			温野菜や生野菜、魚介・肉類のソースとして
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 1袋	サラダの場合 1人前10~20ml
原材料	食用植物油脂、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、調味料(アミノ酸等)、発酵酵母エキスパウダー、香料、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦を含む)			食用植物油脂、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、調味料(アミノ酸等)、かつお節エキスパウダー、香料、増粘剤(キサンタンガム)、小麦たん白発酵調味料、発酵酵母エキスパウダー、酸化防止剤(V.E、V.C)、香辛料抽出物、酵母エキスパウダー、わさび加工品、(原材料の一部にさばを含む)
賞味期間	150日間			150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	ドレッシング アボカドクリーミー
製品写真				
品名コード	51852	51856	49012	58680
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	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さっぱりご使用いただけます。		理研のピーズ技術を駆使し、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。	玉ねぎのうまみ、卵黄のコク、アボカドの濃厚さが特長のクリーミードレッシングです。生野菜はもちろん、肉・魚介類からフライ等幅広い料理によく合います。いろいろな食材とよく合うので、ドレッシングだけではなくソースとして幅広く使えます。
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	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースに
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	食用植物油脂、醸造酢、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、卵黄、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、梅肉、みそ、レモン果汁、しそエキス、香料、青じそ、乳化剤		食用植物油脂、醸造酢、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、卵黄、西洋わさび、調味料（アミノ酸等）、レモン果汁、魚醤、増粘多糖類、酸味料、香料、ケル化剤（アルギン酸Na）、乳化剤、香辛料抽出物、粉末しょうゆ、着色料（クチナシ、マリーゴールド、カラメル）、（原材料の一部に小麦を含む）	食用植物油脂、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎ、食塩、小麦たん白発酵調味料、赤ピーマン、にんにく、全粉乳、卵黄、アボカドペースト、しょうが、調味料（アミノ酸等）、乳等を主要原料とする食品、乳糖、香料、増粘剤（キサンタンガム）、レモン果汁、ディル、着色料（ベニバナ色素、クチナシ色素）、乳化剤、酸化防止剤（V.E）、（原材料の一部に大豆を含む）
賞味期間	180日間		180日間	150日間
品名	ドレッシング コールスロー			
製品写真				
品名コード	44688	44692		
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20		
特長	パイン、レモン、洋梨果汁のフルーティな風味によって、キャベツの自然な味を引き立てる、コールスロードレッシングです。			
使用例	コールスローサラダ、生・温野菜サラダ、フライ、ムニエル等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml			
原材料	醸造酢、食用植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、食塩、たん白加水分解物、果汁（パインアップル、レモン、洋梨）、卵黄、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）、香辛料抽出物、乳化剤、香辛料、（原材料の一部に大豆を含む）			
賞味期間	150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。 和風	サラダサポート。 イタリアン	サラダサポート。 ごまクリーミー
製品写真				
品名コード	60176	55370	60748	55376
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	野菜はもちろん、豆腐や肉といった食材がさっぱりと食べられます。ベーシックでお求めやすい、青じそのさわやかな風味が特長のノンオイルドレッシングです。	たっぷりの玉ねぎに、しいたけ、果実等のコクを付与したベーシックでお求めやすい、具だくさんの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、ベーシックでお求めやすい彩り豊かなイタリアンドレッシングです。	風味の良いごまに、しょうゆ、砂糖、卵黄でコクをつけた、ベーシックでお求めやすい、ごま風味のドレッシングです。
使用例	海藻サラダ、豆腐サラダ、魚介類、肉類を使ったサラダ等	豆腐、生野菜のサラダ、肉・魚類のソースに	生野菜や温野菜、魚介類を使ったサラダ	生・温野菜サラダ、ポテトサラダ
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、しょうゆ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、水あめ）、食塩、酒精、小麦たん白発酵調味料、調味料（アミノ酸等）、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、カラメル色素、にんじんエキス、香料、増粘剤（キサンタンガム）、オニオンエキス、青じそ、甘味料（スクラロース）、（原材料の一部に鶏、豚を含む）	醸造酢、食用植物油、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜（玉ねぎ、にんにく、しょうが）、酒精、食塩、りんご、調味料（アミノ酸等）、チキンエキス、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、しいたけ、酸味料、酵母エキスパウダー、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦を含む）	食用植物油、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ）、醸造酢、食塩、玉ねぎ、酒精、調味料（アミノ酸等）、赤ピーマン、香辛料、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、小麦たん白発酵調味料、香料	食用植物油、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖）、醸造酢、しょうゆ、ごま、食塩、卵黄、調味料（アミノ酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、酸味料、甘味料（ステビア）、（原材料の一部に小麦を含む）
賞味期間	150日間	150日間	150日間	150日間
品名	サラダサポート。 シーザーサラダドレッシング	ドレッシング 和風ごまフレンチ		
製品写真				
品名コード	56924	37236		
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6		
特長	ゴーダチーズのクリーミーな舌触りが風味をより引き立て、ライトな味わいの中にもチーズのコクとうまみがある、ベーシックでお求めやすいシーザーサラダドレッシングです。	まろやかなクリーミーベースにごまの香りをほどよく使い、香ばしい風味に仕上げました。		
使用例	生・温野菜サラダ、肉・魚類のソースに	生野菜や温野菜、肉類を使ったサラダ等		
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10～20ml		
原材料	食用植物油、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、チーズ、卵黄、調味料（アミノ酸等）、チキンエキス、にんにく、増粘剤（キサンタンガム）、魚醤、こしょう、香料、甘味料（ステビア）、酵母エキスパウダー、乳化剤、香辛料抽出物、（原材料の一部に大豆を含む）	食用植物油、醸造酢、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、しょうゆ、卵黄、ごま、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、香料、香辛料抽出物、乳化剤、（原材料の一部に小麦を含む）		
賞味期間	150日間	150日間		

品名	トッピングシリーズ クルトン ガーリック味	トッピングシリーズ クルトン フライドオニオン味	トッピングシリーズ オニオンチップ	サラダ和えの素 ごまあえ
製品写真				
品名コード	37124	37136	49256	38400
容量・規格	150gチャック付袋×10	150gチャック付袋×10	100gチャック付袋×10	500g袋×10
特長	小麦粉と小麦の粒をそのまま挽いた小麦全粒粉をミックスして焼き上げ、ガーリックで調味しました。サラダはもちろん、いろいろな料理にトッピングするだけで「彩り」「食感」や「味」のアクセントを付加できます。	小麦粉と小麦の粒をそのまま挽いた小麦全粒粉にフライドオニオンを練り込み焼き上げて、調味しました。サラダはもちろん、いろいろな料理にトッピングするだけで「彩り」「食感」をアレンジできます。	カットしたオニオンを真空低温フライ製法で加工しておりますので「サクサク」とした食感が特長です。サラダはもちろん、いろいろな料理にトッピングするだけで、簡単に「食感」「彩り」をアレンジできます。	ごまとかつお節の風味を効かせた和え物用調味料です。和えるだけで簡単においしいごまあえが仕上がります。
使用例	サラダ、料理のトッピング	サラダ、料理のトッピング	サラダ、肉料理のトッピング	野菜、肉類の和え物
使用量の目安	適量	適量	適量	ゆでたほうれん草の場合 材料重量に対して約10%
原材料	小麦粉、小麦全粒粉、ショートニング、食塩、大豆たん白、ぶどう糖、ガーリックパウダー、小麦たん白、香味食用油、発酵バター、イースト、でん粉、粉末しょうゆ、砂糖、チキンパウダー、香辛料、鶏脂、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、イーストフード、香料、ビタミンC、（原材料の一部に豚を含む）	小麦粉、小麦全粒粉、玉ねぎ、ショートニング、食塩、大豆たん白、オニオンパウダー、ぶどう糖、小麦たん白、香味食用油、発酵バター、イースト、でん粉、砂糖、香辛料、加工でん粉、調味料（アミノ酸等）、乳化剤、イーストフード、ビタミンC	玉ねぎ、食用植物油脂（パーム油）、水あめ、甘味料（キシロース）、グリシン、酸化防止剤（V.E、V.C）	ごま、砂糖、粉末しょうゆ、食塩、ごま油、昆布エキスパウダー、かつお節エキスパウダー、デキストリン、粉末みそ、かつお節粉末、粉末酢、酵母エキスパウダー、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を含む）
賞味期間	180日間	180日間	240日間	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				