

# 米飯調味料

炊き込むだけで簡単おいしい「かやくご飯」が出来上がる米飯調味料のほか、ちらしずしなど混ぜ込みタイプも各種揃えています。

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 松茸ごはん			
製品写真				
品名コード	63346	57768	05643	
容量・規格	150g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	
特長	<p>松茸のおいしさを味わっていただくために、素材の持ち味を生かして、ていねいに作りました。松茸と相性の良いたけのこ・鶏肉・油揚げも加えた、松茸ごはんの素です。 ※松茸は全形・半形スライスカットの混合になります。</p>			
使用例	—————			
使用量の目安	本品1袋(150g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(500g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	
原材料	<p>松茸、鶏肉、たけのこ、清酒、しょうゆ、たん白加水分解物、油あげ、還元水あめ、米サラダ油、かつお節エキス、食塩、砂糖、コーンスターチ // 調味料(アミノ酸)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけを含む)</p>			
賞味期間	720日間		720日間	
品名	かやくご飯の素 炊き込み用 徳用松茸ごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 五目ごはん	
製品写真				
品名コード	23088	23090	25856	25854
容量・規格	500g袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	540g袋×10(レトルト)	1.08kg袋×10(レトルト)
特長	<p>香り豊かな松茸とたけのこ・油揚げが入った炊き込みごはんの素です。素材の持ち味を生かしてていねいに作った松茸ごはんを、手軽に味わっていただけます。</p>		<p>鶏肉・にんじん・ごぼう・たけのこ・しいたけ・こんにゃく・油揚げを彩りよく入れ、上品な風味に仕上げました。素材の持ち味を生かしたかやくご飯の定番です。</p>	
使用例	—————			
使用量の目安	本品1袋(500g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(540g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.08kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)
原材料	<p>松茸、ひら茸、もみ茸、たけのこ、発酵調味料、油あげ、しょうゆ、たん白加水分解物、米サラダ油、還元水あめ、食塩、砂糖、コーンスターチ、チキンエキス、かつお節エキス、ポークエキス、チキンオイル // 調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけを含む)</p>		<p>野菜(にんじん、ごぼう、たけのこ、しいたけ)、しょうゆ、こんにゃく、鶏肉、発酵調味料、米サラダ油、たん白加水分解物、油あげ、食塩、砂糖、還元水あめ、魚介エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)</p>	
賞味期間	720日間		720日間	

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 たけのこごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 たけのこごはん 濃口タイプ	
製品写真				
品名コード	89210	89207	19904	19906
容量・規格	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)
特長	たけのこ本来のおいしさをそのまま生かして、上品な味に仕上げました。見た目もうれしいふっくらとした味わいです。		たけのこ本来のおいしさをそのまま生かして、上品な味に仕上げました。見た目と食感も楽しめる、濃口タイプのたけのこごはんが出来上がります。	
使用例	_____		_____	
使用量の目安	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)
原材料	たけのこ、油あげ、たん白加水分解物、発酵調味料、還元水あめ、食塩、米サラダ油、しょうゆ、砂糖、魚介エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		たけのこ、油あげ、しょうゆ、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、米サラダ油、食塩、砂糖、かつお節エキス、ほたてエキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	720日間		720日間	
品名	かやくご飯の素 炊き込み用 あさりごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 帆立ごはん	
製品写真				
品名コード	63368	11536	63354	59202
容量・規格	210g袋×20(レトルト)	700g袋×10(レトルト)	180g袋×20(レトルト)	600g袋×10(レトルト)
特長	あさりの風味を生かした炊き込みご飯の素です。あさり、たけのこ、油揚げ等の具材が入っており、さまざまな食感を楽しめます。		帆立貝柱をまるごと入れ、品よく仕上げた帆立ごはんの素です。たけのこの組み合わせもおいしさを一層引き立てます。	
使用例	_____		_____	
使用量の目安	本品1袋(210g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(700g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(180g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(600g)に対して 生米1.5kg(約1升)
原材料	あさり、たけのこ、油あげ、たん白加水分解物、米サラダ油、貝エキス、しょうゆ、みりん、砂糖、しょうが、清酒、かつお節エキス、還元水あめ、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		ほたて貝、たけのこ、たん白加水分解物、ほたてエキス、食用植物油、しょうゆ、砂糖、食塩、清酒、小麦たん白発酵調味料、こんぶエキスパウダー、かつおぶしパウダー // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)	
賞味期間	720日間		720日間	

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 きのこごはん		
製品写真			
品名コード	63350	14632	14630
容量・規格	165g袋×20(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)
特長	きのこ本来のおいしさを味わうため、具材にきのこだけを使用しました。きのこの持ち味を生かし、上品でまろやかなだいで仕上げました。		
使用例	—————		
使用量の目安	本品1袋(165g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)
原材料	きのこ(しめじ、しいたけ、舞茸)、しょうゆ、米サラダ油、たん白加水分解物、清酒、食塩、還元水あめ、かつお節エキス、砂糖、みりん、はたてエキス、ぶどう糖、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		
賞味期間	720日間		

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 鶏ごぼう		
製品写真			
品名コード	64542	64550	64546
容量・規格	165g袋×20(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)
特長	鶏肉・ごぼうのおいしさを生かした鶏ごぼうごはんの素です。ごぼうのほのかな香りとまろやかな味付けがご飯の味わいを一層引き立てます。		
使用例	—————		
使用量の目安	本品1袋(165g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)
原材料	野菜(ごぼう、にんじん)、鶏肉、食用植物油脂、発酵調味料、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、かつおぶしエキス、コーンスターチ、砂糖、鶏脂、魚醤、酵母エキスパウダー、しいたけエキスパウダー、チキンパウダー、酵母エキス加工品 // 調味料(アミノ酸等)、香料、ビタミンB1、カラメル色素(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		
賞味期間	720日間		

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 ひじきと麦のごはん	かやくご飯の素 炊き込み用 カレーピラフ	かやくご飯の素 炊き込み用 チキンピラフ	
製品写真				
品名コード	39818	59728	59732	
容量・規格	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	
特長	ひじき・大麦・油揚げ・にんじんを使い、しょうゆとかつお節が効いた炊き込みご飯の素です。調味料(アミノ酸・核酸)を加えず、素材の持ち味を生かして仕上げました。	にんじん・スイートコーン・玉ねぎを彩りに、カレー粉・チキンコンソメで味付けした、風味豊かなカレーピラフの素です。調味料(アミノ酸・核酸)を使わず、素材の持ち味を生かして仕上げました。	鶏肉・スイートコーン・にんじん・玉ねぎを彩りに、トマト・バター等で味付けをした風味豊かなチキンピラフの素です。調味料(アミノ酸・核酸)を使わず、素材の持ち味を生かして仕上げました。	
使用例	—————	—————	—————	
使用量の目安	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	
原材料	ひじき、しょうゆ、大麦、油あげ、食用油脂(コーンサラダ油、加工油脂)、食塩、にんじん、砂糖、チキンエキス、酵母エキス、かつお節、かつおエキス、こんぶパウダー、しいたけエキス // 増粘剤(加工でん粉)、加工でん粉、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	野菜(にんじん、スイートコーン、玉ねぎ)、食用植物油脂、食塩、チキンエキス、小麦たん白発酵調味料、カレー粉、チキンコンソメパウダー、砂糖、酵母エキスパウダー、香辛料、オニオンエキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・鶏肉を含む)	鶏肉、野菜(スイートコーン、にんじん、玉ねぎ、にんにく)、たん白加水分解物、醸造酢、砂糖、チキンエキス、バター、食用植物油脂、食塩、トマトペースト、酵母エキスパウダー、バターパウダー、ぶどう糖、チキンコンソメパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、香料、甘味料(ステビア)、パプリカ色素、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	720 日間	720 日間	720 日間	

品名	かやくご飯の素 混ぜ込み用 ちらしずし			
製品写真				
品名コード	63362	58429	56801	
容量・規格	180g袋×20(レトルト)	600g袋×10(レトルト)	1.2kg袋×10(レトルト)	
特長	彩りがきれいで見栄えのよい具材が入った華やかなちらしずしの素です。酸味と甘味をスッキリ効かせた上品な味わいです。			
使用例	—————			
使用量の目安	本品1袋(180g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(600g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.2kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	
原材料	野菜(にんじん、れんこん、たけのこ、かんぴょう、しいたけ)、醸造酢、砂糖、還元水あめ、みりん、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、こんぶパウダー、かつお節パウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)			
賞味期間	720 日間			

品名	かやくご飯の素 混ぜ込み用 五目ごはん		かやくご飯の素 混ぜ込み用 鮭ごはん	
製品写真				
品名コード	16994	16992	08828	08798
容量・規格	162g袋×20(レトルト)	540g袋×10(レトルト)	150g袋×20(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)
特長	混ぜるだけで素材の持ち味が生きた、彩り豊かな五目ごはんが出来上がります。ほどよい味付けと歯ざわりのよい6種類の具材が入っています。		鮭の持ち味を生かすために、あっさりとした上品に味付けしました。昆布と香ばしい白いりごまが相まって、鮭のおいしさを一層あげています。調味料(アミノ酸・核酸)を加えず、素材の持ち味を生かして仕上げました。	
使用例	-----		-----	
使用量の目安	本品1袋(162g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(540g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(150g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)
原材料	野菜(にんじん、ごぼう、しいたけ)、こんにゃく、しょうゆ、鶏肉、油あげ、還元水あめ、砂糖、たん白加水分解物、米サラダ油、食塩、清酒、かつお節エキス、ほたてエキス // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、塩化カルシウム、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		鮭、たん白加水分解物、清酒、食用大豆油、こんぶ、白ごま、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキス // 香料、(一部にえび・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	720日間		720日間	

品名	わかめご飯の素 鮭	わかめご飯の素 梅じそ	わかめご飯の素 花むすび。	
製品写真				
品名コード	36030	37990	58704	
容量・規格	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	300gチャック付袋×10	
特長	わかめと鮭の持ち味を生かす上品でさっぱりした風味のわかめご飯の素です。炊き上げたご飯に混ぜ合わせるだけで手軽においしく仕上がります。ご飯メニューに幅広くご利用いただけます。グルタミン酸ナトリウム無添加、塩分控えめです。	わかめと梅じそをミックスし、さわやかな酸味と、鮮やかな彩りがうれしいわかめご飯の素です。炊き上げたご飯に混ぜ合わせるだけで、手軽においしく仕上がります。ご飯メニューに幅広くご利用いただけます。グルタミン酸ナトリウム無添加、塩分控えめです。	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お作りいただけます。昆布とほたてのエキスを加えることにより深いうまみと満足感が味わえます。	
使用例	-----		-----	
使用量の目安	米5升/約7kgに対して本品250g、米1合/約140gで本品5g、米100gで本品3.6g		6~7.5升分の炊いたご飯に対して本品300g(生米1合に対して本品4~5g)	
原材料	食塩、わかめ、鮭、還元水あめ、砂糖、昆布エキス、しょうゆ、酵母エキス、酸化防止剤(V.E. V.C)、紅麴色素、(原材料の一部に小麦を含む)	食塩、わかめ、赤しそ、還元水あめ、ごま、砂糖、梅酢、しょうゆ、昆布エキス、酵母エキス、(原材料の一部に小麦を含む)	わかめ、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、ほたてエキス、調味料(アミノ酸等)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	香りご飯の素。 ゆかり	香りご飯の素。 ゆかりS	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	14714	49062	49070
容量・規格	200gチャック付袋×10	150g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。	梅酢に漬け込んでほんのり香りを効かせた赤しそを、天然のうまみで味付けした彩りの豊かな赤しそご飯の素です。グルタミン酸ナトリウムは使用せず風味よく仕上げました。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葉でつくった青菜に、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)分に対して本品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)分に対して本品150g(生米150g(約1合)に対して本品3g～3.5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)分に対して本品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)分に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)
原材料	赤しそ、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)	赤しそ、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、酵母エキス、梅酢 // 酸味料	食塩、麦芽糖、大根葉、ぶどう糖、青じそ // 調味料(アミノ酸等)	食塩、麦芽糖、乳糖、大根葉、ぶどう糖、オリゴ糖、梅酢、赤かぶ、青じそ // 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	360日間
品名	香りご飯の素。 青じそ			
製品写真				
品名コード	55152			
容量・規格	250gチャック付袋×10			
特長	青じそのさわやかな香りと素材感を生かした、色鮮やかな青じそご飯の素です。グルタミン酸ナトリウム、香料無添加で天然の調味料で仕上げました。			
使用例	—————			
使用量の目安	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)分に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)			
原材料	青じそ、食塩、デキストリン、ぶどう糖、乳糖、砂糖、酵母エキス、(一部に乳成分を含む)			
賞味期間	360日間			