

和風調味料・たれ

本格的な味づくりが手軽にできる各種の製品をご用意しました。和風料理に欠かせない豊かな風味や香りを大切にしています。

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	63046	63038	63042	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	だし本来の風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用せず、風味豊かな顆粒状のだしを作りました。どなたでも簡単に、均一なだしをご使用いただけます。			
使用例	みそ汁、吸い物、煮物等と和風料理全般			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(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、椎茸エキス粉末)、でん粉分解物、酵母エキス粉末、麦芽糖	風味原料(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(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、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	360日間	360日間	360日間	360日間

品名	和風だしの素 海宝だし。	和風だしの素 黒潮だし。500(JAS)	和風だしの素 黒潮だし。1000(JAS)	だしの繁盛丸。(JAS)
製品写真				
品名コード	64206	59470	59458	62240
容量・規格	1kgチャック付袋×10	(500g袋×2)/箱×10	1kg袋/箱×10	1kg袋/箱×10
特長	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。	厳選したかつお節のうまみと深いコクが特長のかつおだしです。かつおぶしの華やかでふくよかな香りが食欲をそそります。		厳選したかつお節粉末を使用。風味豊かな和風だしです。
使用例	みそ汁、煮物、めんつゆ等と和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等と和風料理全般		みそ汁、煮物、めんつゆ等と和風料理全般
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
原材料	食塩、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)	調味料(アミノ酸等)、食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、でん粉		食塩、砂糖、風味原料(かつお節粉末)、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)
賞味期間	540日間	540日間		540日間

品名	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	53189	53192	53176	
容量・規格	500g袋×20	1kg袋×10	1kg袋×10	
特長	かつお節の味と香りがいっばいの粉末だしの素です。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	みそ汁のだし、おでん、茶碗蒸し、煮しめ等と和風料理全般		みそ汁、煮物、めんつゆ等と和風料理全般	
使用量の目安	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	調味料(アミノ酸等)、砂糖、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		糖類(砂糖、乳糖)、調味料(アミノ酸等)、食塩、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	
賞味期間	540日間		540日間	

品名	液体だし だし名人。鰹だし	液体だし だし名人。白だし		
製品写真				
品名コード	46670	46642		
容量・規格	1ℓ紙パック×9	1.8ℓ紙パック×6		
特長	かつおの豊かな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、卵焼きやおひたしなどの味付けにも、液体なので混ぜりやすく重宝します。液体だしならではの透明なだし汁で、料理がきれいに仕上がります。	かつおと昆布のうまみをベースに、白醤油で仕立てた白だしです。関西風うどんやおでんだしをはじめ、おひたしや温泉卵等の冷製料理のかけたれとしてもおいしく召し上がれます。液体だしならではの透明なだし汁で、料理がきれいに仕上がります。		
使用例	煮物、だし巻き卵、茶碗蒸し、うどん、そば、おひたし、和風ラーメン等と和風料理全般	うどん、吸い物、茶碗蒸し、おでん、おひたし、温泉卵のかけたれ等と和風料理全般		
使用量の目安	・薄めのだし汁(汁物、卵焼き等)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	おひたし・温泉卵のかけたれ だし1:水5 うどん・煮物 だし1:水8 吸い物・茶碗蒸し だし1:水10 おでん・鍋物 だし1:水10		
原材料	風味原料(かつお節エキス、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	風味原料(かつお節エキス、かつお節、こんぶエキス)、しょうゆ、還元水あめ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)		
賞味期間	360日間	360日間		

品名	素材力。だしパックかつお		素材力。だしパック混合	素材力。だしパック特撰鰹節
製品写真				
品名コード	46618		46610	46622
容量・規格	(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	本品は、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、化学調味料(アミノ酸等)、食塩、エキス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なく大変便利です。だしパックならではの透明なだし汁と鰹節の香りをお楽しみください。		本品は、かつお節、宗田節、さば節、煮干し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、化学調味料(アミノ酸等)、食塩、エキス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。	本品は、香りの強い国産かつお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化学調味料(アミノ酸等)、食塩、エキスを一切使用しておりません。だしそのもののおいしさや香りを生かしたいお料理に最適です。
使用例	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	お吸い物、だし茶漬け、うどん、そば等 and 和風料理全般
使用量の目安	<ul style="list-style-type: none"> ・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(味噌汁、煮物、うどん等)だし1袋：湯800ml ・特に濃いだしを取りたいとき(そばつゆ等)だし1袋：湯500ml 	<ul style="list-style-type: none"> ・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	かつお節、宗田節		かつお節、宗田節、さば節、煮干し	かつお節
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		60848	
容量・規格	(75g袋×5)/袋×24		(75g袋×5)/袋×24	
特長	節本来のうまみと香りが特長のだしパックです。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、破れにくいので安心して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。		節本来のうまみと香りが特長のだしパックです。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、破れにくいので安心して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、かつおエキス、酵母エキスパウダー		いわし節、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	つゆ本節仕立て		つゆ合わせだし	うどんつゆ
製品写真				
品名コード	16410	44748	16406	59602
容量・規格	1.8ℓボトル×6	20kgパックインボックス	1.8ℓボトル×6	1.8ℓボトル×6
特長	かつお節の香りにさば節のうまみが調和した香り豊かな濃めめんつゆです。関東風のつけそば、かけうどん、うどんつゆとして最適です。		煮干し類とかつお節を合わせだしに本醸造しょうゆや昆布をバランスよく配合した、コク味豊かな濃めめんつゆです。関東風のつけそば、かけそば、うどんはもちろん煮物等、種々和風料理にご使用いただけます。	煮干し、いわし節、かつお節からとったコク味豊かなだしに本醸造薄口しょうゆや昆布をバランスよく配合した関西風うどんつゆです。
使用例	めんつゆ、天つゆ		めんつゆ、天つゆ	関西風仕立てのうどんつゆ
使用量の目安	つけ汁 つゆ1：水3～4、かけ汁 つゆ1：水6～7、天つゆ、井もの つゆ1：水4～5		つけ汁 つゆ1：水5～6、かけ汁 つゆ1：水10～11、天つゆ、井もの つゆ1：水7～8	かけ汁 つゆ1：水8～9
原材料	しょうゆ(本醸造)、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、さばエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)		しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、いわしぶし、煮干し、たん白加水分解物、発酵調味料、かつおぶしエキス、かつおエキス、こんぶエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、煮干し、いわしぶし、発酵調味料、かつおぶし、かつおエキス、こんぶエキスパウダー、たん白加水分解物、酒精、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	ごまつゆ	かつお風味だれ めかぶ用調味料	大学いも用たれ	
製品写真				
品名コード	27704	37244	27247	22981
容量・規格	1.8ℓボトル×6	1ℓボトル×6	500g袋×20	10kg缶
特長	コクのある香ばしい香りのごまにしょうゆ・かつお節等をバランスよく配合したさっぱり、甘めのごまつゆです。冷やしうどんによく合います。	健康食材のめかぶをさらにおいしく食べられ、海鮮丼、山芋、冷奴等もかけるだけでおいしさがアップする万能調味料です。	素揚げしたいも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。時間をかけ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	めんつゆ	海鮮丼、めかぶ、納豆、山芋、冷奴、おひたし等	大学いも	
使用量の目安	つけ汁 つゆ1：水1～2	適量	さつまいも2.5～3kgを油で揚げたものに本品500gと適量のいりごまをからめる	
原材料	果糖ぶどう糖液糖、ねりごま、しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、醸造酢、ごま、かつおぶしエキス、みりん、かつおぶしパウダー、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)、酸味料、甘味料(甘草)、(原材料の一部に小麦を含む)	果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、たん白加水分解物、醸造酢、みりん、魚醤、食塩、かつお節エキス、水あめ、レモン果汁、こんぶエキスパウダー、酒精、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)	砂糖、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)、(原材料の一部に小麦を含む)	
賞味期間	240日間	180日間	360日間	

品名	焼肉のたれ	生姜焼きのたれ	丼のたれ	照り出し用のたれ
製品写真				
品名コード	52110	36364	67355	52114
容量・規格	2.1kgボトル×6	2.2kgボトル×6	2.1kg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熟成した焼肉のたれです。特に牛肉の味を引き立てます。	本醸造しょうゆをベースに、生姜と香辛料を使った生姜焼きのたれです。味に深みを持たせる為に魚醤を使い、豚肉以外に鶏肉の味付けにも最適です。	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。濃縮タイプで経済的です。	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。
使用例	焼肉、焼き野菜	生姜焼き	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
使用量の目安	材料重量に対して15～20%	(肉1kgに対して)200～250g	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
原材料	しょうゆ、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、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、（原材料の一部に小麦を含む）	しょうゆ、砂糖、発酵調味料、たん白加水分解物、しょうが、食塩、魚醤、りんご果汁、レモン果汁、香辛料、酒精、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に小麦を含む）	しょうゆ、発酵調味料、砂糖、かつお節、水あめ、食塩、こ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）、（原材料の一部に小麦を含む）	しょうゆ、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）、（原材料の一部に小麦を含む）
賞味期間	360日間	270日間	360日間	360日間
品名	蒲焼きのたれ	蒲焼のたれ(山椒ツインパック)	焼鳥のたれ	
製品写真				
品名コード	68651	14118	67140	
容量・規格	2.2kgボトル×6	(10.2g袋×40)/袋×12	2.1kgボトル×6	
特長	たまりと濃口をブレンドしたコクのあるしょうゆをベースに、発酵調味料等でさわやかな甘味をプラス、のりがよく照りも長持ちします。	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。	甘味と辛味のバランスのよい、中辛タイプの焼鳥のたれです。適度のとろみがあり、照りも長持ちするのでテイクアウト用にも最適です。	
使用例	うなぎ、どじょう、あなごの蒲焼き	うなぎの蒲焼き、長焼き	焼鳥	
使用量の目安	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	うなぎの蒲焼き、長焼き1枚に対して本品1パック	1人前(串5本分に対して)15g	
原材料	しょうゆ（濃口、たまり）、砂糖、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、たん白加水分解物、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）、（原材料の一部に小麦、鶏、豚を含む）	たれ：しょうゆ、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）、（原材料の一部に小麦を含む） 山椒：山椒	しょうゆ、砂糖、水あめ、発酵調味料、ワイン、食塩、ごま油、野菜エキス、たん白加水分解物、しょうが、香辛料、増粘剤（加工でん粉）、酒精、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、甘味料（甘草）、（原材料の一部に小麦、乳成分、鶏、豚を含む）	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	