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、玉子焼き等和風料理全般		みそ汁、煮物、めんつゆ等和風料理全般
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が感じられます。	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、めんつゆ等和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等和風料理全般	みそ汁、煮物、つゆ等和風料理全般
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、液体なので混ざりやすく重宝します。	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、おひたし等和風料理全般	煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等和風料理全般		煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等和風料理全般
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	・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、うどん等和風料理全般		煮物、汁物、そば、うどん等和風料理全般	
使用量の目安	・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	・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	・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	・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。たれののりがよく、照りが長持ちします。
使 用 例	焼肉、焼き野菜	天丼、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%	天丼　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、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）、(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・うな重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			