

品名	ラクック。香味百選。 ピリ辛ねぎごまだれ	ラクック。香味百選。 にんにく山椒たれ	ラクック。香味百選。 香味唐辛子たれ	ラクック。香味百選。 完熟梅だれ
製品写真				
品名コード	56964	53210	53214	53218
容量・規格	800gボトル×8	780gボトル×8	780gボトル×8	780gボトル×8
特長	たっぶりの長ねぎとじっくり炒めた玉ねぎをベースに各種調味料を加えて、具材感あるピリ辛のたれに仕上げました。	おろしにんにくをベースに山椒の辛味を効かせた食欲をそそるたれです。ミンチ状のにんにくが見た目にも味にもインパクトを与えます。	韓国産唐辛子に真空乾燥したオニオンエキスパウダーを加えた唐辛子たれです。辛味・うまみ・甘味が複雑に絡み合い絶妙な味わいを出しています。	完熟した梅肉ペーストに、粒梅・刻み梅としそ・レモン果汁を加えて風味さわやかなたれに仕上げました。
使用例	肉料理、チャーハン等の炒め物	野菜の漬け込み、魚料理、焼そば等	冷奴、焼き物、鍋物の味付け等	サラダ、ハンバーグ等の肉料理
使用量の目安	適量	適量	適量	適量
原材料	砂糖、ねぎ、食用植物油、水あめ、しょうゆ、ごま油、食塩、コチュジャン、玉ねぎ、ごま、オニオンエキス、みそ、にんにく、ポークエキス、しょうが、パプリカ、豆板醤、酒精、調味料(アミノ酸等)、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)	食用植物油、にんにく、ごま油、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、醸造酢、山椒、ポークエキス、ラー油、こしょう、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、鶏、ゼラチンを含む)	香味食用油、しょうゆ、砂糖、水あめ、食用植物油、食塩、オニオンエキスパウダー、唐辛子、老酒、にんにく、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、V.C)、増粘剤(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)	果糖ぶどう糖液糖、梅、醸造酢、食塩、砂糖、しそ、レモン果汁、トマト、かつお節エキスパウダー、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)
賞味期間	270日間	270日間	180日間	270日間
品名	ラクック。香味百選。 香り塩だれソース	ラクック。香味百選。 アリオリソース	ラクック。香味百選。 レモンソース	
製品写真				
品名コード	53224	63644	53878	
容量・規格	720gボトル×8	740gボトル×8	800gボトル×8	
特長	ごま油とにんにくに相性良い天日塩を使用した、コクとうまみのある塩だれです。	スペインのカタルーニャ地方や南フランスでよく用いられる、にんにく・卵黄・油・レモン汁・塩・胡椒などを材料にした「アリオリ(アイオリ)」をイメージしたソースです。	レモン果汁に、にんにく・胡椒を加えパセリでアクセントをつけました。そのままでも、アレンジしても楽しめるソースです。マリネやカルパッチョに最適です。	
使用例	チコレギサラダ、チキンステーキ等の肉料理	肉・魚料理、パスタ、スティック野菜のソース等	カルパッチョ、サラダ等	
使用量の目安	適量	適量	適量	
原材料	食用植物油、水あめ、しょうゆ、にんにく、果糖ぶどう糖液糖、食塩、みそ、チキンエキス、醸造酢、こんぶエキスパウダー、こしょう、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦、ごま、豚を含む)	食用植物油、にんにく、水あめ、卵黄、レモン果汁、食塩、醸造酢、砂糖、全粉乳、ガーリックパウダー、こしょう//調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分を含む)	水あめ、食用植物油、還元水あめ、醸造酢、食塩、レモン、にんにく、レモン果汁、こしょう、パセリ、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(V.C)、クチナシ黄色素	
賞味期間	180日間	180日間	180日間	

品名	ラクック。香味百選。 辛味にんにくたれ	ラクック。香味百選。 わさび醤油だれ	ラクック。香味百選。 焦がしにんにくソース	ラクック。香味百選。 ケイジャンソース
製品写真				
品名コード	55360	61452	61498	61456
容量・規格	800gボトル×8	555gボトル×12	560gボトル×12	550gボトル×12
特長	フライドガーリックの具材感とラー油の香り&辛味が特長的な旨辛のたれです。	ツーンとしたわさびの辛味とこんぶのうまみが効いた醤油ベースのたれです。肉・魚介料理によく合います。	焦がしにんにくの風味と炒めた玉ねぎの甘味・うまみが効いた、醤油ベースで仕上げたソースです。肉料理全般によく合います。	パプリカやクミンなどの香辛料を絶妙なバランスで配合したスパイシーなソースです。特に鶏肉・海老によく合います。
使用例	麻婆ソース、エビチリ、炒め物等	肉料理、カルパッチョ等	肉料理、チャーハン、焼そば等	肉料理、海老、ジャンバラヤ等
使用量の目安	適量	適量	適量	適量
原材料	食用植物油脂、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、ねぎ、水あめ、ラー油、フライドガーリック、食塩、ごま、チキンエキス、豆板醤、ほたてエキス、唐辛子、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)、パプリカ色素、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、食用植物油脂、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、みりん、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、こんぶエキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス、わさび加工品、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、(原材料の一部に鶏肉、豚肉を含む)	しょうゆ、食用植物油脂、水あめ、発酵調味料、ソテーオニオン、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、醸造酢、にんにく、調味動物油脂、酵母エキス、香味食用油、オニオンエキス、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、こしょう、ぶどう糖、粉末植物油脂、酒精、着色料(カラメル色素、フラボノイド、炭末)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、ごま、鶏肉、豚肉、りんごを含む)	食用植物油脂、玉ねぎ、水あめ、食塩、砂糖、パプリカ、たん白加水分解物、小麦たん白発酵調味料、クミン、ガーリックパウダー、にんにく、ワイン、レモン果汁、こしょう、唐辛子、タイム、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)、パプリカ色素、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に鶏肉、豚肉を含む)
賞味期間	180日間	180日間	180日間	180日間
品名	ラクック。惣菜百選。 チリソース炒め用(甘口)	ラクック。惣菜百選。 チリソース炒め用(辛口)	ラクック。惣菜百選。 酢豚用(甘酢あんかけ)	ラクック。惣菜百選。 八宝菜用(五目あんかけ)
製品写真				
品名コード	40902	52122	24386	24392
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	チキンブイヨンベースに、トマトの風味と甘味・酸味が調和したチリソース炒めの素です。エビチリはもちろん、フリッター、卵料理、白身魚にもよく合います。(甘口ですから、お子様でも安心して召し上がれます)	チキンエキスベースに、トマトの風味と甘味・酸味が調和したチリソース炒めの素です。魚醤で風味をつけ、豆板醤で辛めに仕上げました。エビチリはもちろん、イカチリや魚のあんかけにもよく合います。	醸造酢のまろやかさとコクにパイナップルの風味を生かした甘酢あんです。酢豚はもちろんのこと、魚のあんかけや肉団子のたれにも最適です。	チキンと魚介のだしを効かせたうす味のたれで、ねぎ油とごま油の風味をつけました。八宝菜はもちろん、あんかけ料理などにもお使いください。
使用例	エビチリ、エビのフリッター、オムレツ等	エビチリ、エビのフリッター、オムレツ等	カニ玉、肉団子、野菜あんかけ等	五目煮、五目あんかけ、五目ラーメン等
使用量の目安	材料重量に対して30~40%	材料重量に対して30~40%	材料重量に対して40~50%	材料重量に対して15~20%
原材料	水あめ、糖類(砂糖・ぶどう糖液糖)、トマト、米サラダ油、しょうゆ、豆板醤、玉ねぎ、醸造酢、にんにく、発酵調味料、チキンエキス、しょうが、たん白加水分解物、老酒、魚醤、食塩、オイスターエキス、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麴、クチナン)、酸味料、(原材料の一部に小麦、りんごを含む)	水あめ、トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖液糖)、米サラダ油、豆板醤、しょうゆ、醸造酢、玉ねぎ、にんにく、発酵調味料、チキンエキス、食塩、しょうが、たん白加水分解物、老酒、オイスターエキス、魚醤、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麴、クチナン)、パプリカ色素、酸味料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、りんごを含む)	砂糖、しょうゆ、水あめ、醸造酢、発酵調味料、パイナップル果汁、ごま油、食塩、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、紅麴色素、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、香味食用油(米サラダ油、ねぎ)、砂糖、チキンエキス、ごま油、食塩、発酵調味料、醸造酢、野菜(しょうが、にんにく)、魚介エキス、野菜エキス、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、りんごを含む)
賞味期間	240日間	240日間	240日間	240日間

品名	ラクク。惣菜百選。 青椒肉絲用	ラクク。惣菜百選。 回鍋肉用	ラクク。惣菜百選。 麻婆豆腐用	
製品写真				
品名コード	24390	52126	52132	
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	
特長	かき油の風味とコクを用い、りんご、生姜、にんにくで味を整え、豆板醤とねぎ油の風味で仕上げました。ピーマンと牛肉の炒め物のほか和え物の隠し味としてもお使いいただけます。	赤味噌と豆板醤をベースに豆板醤の辛みを効かせ、ねぎとにんにくの香味油で風味をつけました。豚肉とキャベツの炒め物のほか、きゅうりや豆腐料理にもお使いください。	かきエキス・豆板醤・豆板醤などの中華調味料を主体に、エキス・香辛料をバランスよく配合した麻婆豆腐の素です。	
使用例	肉野菜炒め等	炒め物、ジャージャーメン、担々麺等	麻婆豆腐、麻婆野菜等	
使用量の目安	材料重量に対して13~15%	材料重量に対して9~11%	材料重量に対して12~15%	
原材料	しょうゆ、かきエキス、にんにく、砂糖、発酵調味料、しょうが、魚介エキス、香味食用油(米サラダ油、ねぎ)、豆板醤、りんご果汁、チキンエキス、増粘剤(加工でん粉)、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)	しょうゆ、赤みそ、砂糖、にんにく、水あめ、香味食用油(米サラダ油、ねぎ、にんにく)、しょうが、発酵調味料、豆板醤、ごま油、チキンエキス、豆板醤、ポークエキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、豆板醤、かきエキス、砂糖、赤みそ、にんにく、食塩、醸造酢、香味食用油(米サラダ油、ねぎ、にんにく)、発酵調味料、しょうが、豆板醤、ごま油、魚醬、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、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	240日間	240日間	240日間	
品名	ラクク。惣菜百選。 やわらかい焼肉を作るたれ (漬け込み用)	ラクク。惣菜百選。 やわらかい塩焼肉を作るたれ (漬け込み用)	ラクク。惣菜百選。 やわらかい生姜焼きを作るたれ (漬け込み用)	ラクク。惣菜百選。 やわらかい焼肉を作るたれ 韓国風 辛味たれ (漬け込み用)
製品写真				
品名コード	47916	48564	47928	52530
容量・規格	2.1kgボトル×6	2.1kgボトル×6	2.1kgボトル×6	1ℓボトル×6
特長	「お肉のたんぱく質にからみつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけで、ジューシーで柔らかく仕上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりもアップ。香味野菜とフルーツのうまみ、コチュジャンでアクセントを効かせました。	「お肉のたんぱく質にからみつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけで、ジューシーで柔らかく仕上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりもアップ。ねぎとレモンの香り、こしょうの風味をしっかり効かせました。	「お肉のたんぱく質にからみつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけで、ジューシーで柔らかく仕上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりもアップ。生姜を加え、りんごとハチミツで風味良く仕上げました。	「お肉のたんぱく質にからみつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬けて焼くだけでジューシーで柔らかく仕上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく歩留まりもアップ。醤油ベースに唐辛子の辛味を効かせ、さらに5種のジャンを加えてうまみと辛味をプラスしました。
使用例	—	—	—	—
使用量の目安	肉の重量に対して約20%	肉の重量に対して約15~20%	肉の重量に対して約20%	肉の重量に対して約20~25%
原材料	しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油、食塩、りんご、発酵調味料、ねぎ、にんにく、清酒、レモン果汁、コチュジャン、ポークエキス、洋梨果汁、香辛料、加工でん粉、酒精、カラメル色素、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、乳化剤、(原材料の一部に小麦、ごまを含む)	果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、しょうゆ、ねぎ、食用植物油、水あめ、食塩、にんにく、レモン果汁、ポークエキス、こしょう、加工でん粉、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)、酸味料、乳化剤、(原材料の一部に小麦、ごまを含む)	しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、しょうが、みりん、清酒、ポークエキス、ポークオイル、食塩、はちみつ、りんご果汁、レモン果汁、魚醬、香辛料、加工でん粉、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(原材料の一部に小麦を含む)	しょうゆ、砂糖、食用植物油、果糖ぶどう糖液糖、ラーゼラン、玉ねぎ、食塩、にんにく、醸造酢、コチュジャン、発酵調味料、ポークエキス、たん白加水分解物、トウチ醤、乳酸発酵トマトエキス、レモン果汁、唐辛子、粟念醬、豆板醤、こしょう、加工でん粉、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、パプリカ色素、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、ごま、りんごを含む)
賞味期間	360日間	270日間	270日間	270日間

品名	ラクック。鍋百選。 鶏塩鍋の素	ラクック。鍋百選。 キムチチゲの素	ラクック。鍋百選。 豚骨味噌鍋の素	ラクック。鍋百選。 味噌鍋の素
製品写真				
品名コード	54672	54664	54660	56060
容量・規格	1,150gボトル×6	1,230gボトル×6	1,170gボトル×6	1,190gボトル×6
特長	塩で鶏のうまみを最大限に引き出した鍋の素です。あさりや白菜、さらに昆布、しいたけ、かつおぶしのエキスも加え、奥深い味わいになっています。	信州赤系味噌とコチュジャンをベースにした、酸味とコクの絶妙なバランスが食欲をそそるキムチチゲの素です。隠し味に「いかごろエキス」を加え、うまみとコクをだしています。	信州白系味噌と豚のエキスをふんだんに使用した鍋の素です。まろやかなながらもパンチのある味わいで、「もつ鍋」などに最適です。唐辛子のアクセントで味を引き締めています。	3種類の味噌を独自の配合でブレンド。上品ながらも奥深い味わいです。隠し味に「酒かす」と「きな粉」を加え味噌のコクと風味をさらにアップさせました。
使用例	—————	—————	—————	—————
使用量の目安	鍋の素1：水9～10	鍋の素1：水8～9	鍋の素1：水5～6	鍋の素1：水4～5
原材料	食塩、しょうゆ、チキンエキス、清酒、砂糖、調味動物油脂、たん白加水分解物、あさりエキスパウダー、酵母エキスパウダー、はくさいエキス、ポークエキス、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、かつおぶしエキスパウダー、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)	みそ、果糖ぶどう糖液糖、コチュジャン、しょうゆ、食塩、にんにく、たん白加水分解物、醸造酢、魚介エキス、魚醤、発酵調味料、食用植物油、ポークエキス、唐辛子、ごま、いかエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、パブリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に、小麦を含む)	ポークエキス、みそ、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、食塩、にんにく、たん白加水分解物、キャベツエキス、はくさいエキス、かつおぶしエキスパウダー、しょうが、オニオンエキス、唐辛子、酒精、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)	みそ、砂糖、ポークエキス、食塩、コチュジャン、粉末酒かす、酵母エキスパウダー、ごま、にんにく、きな粉、しょうが、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、かつおぶしエキスパウダー、酒精、調味料(アミノ酸等)
賞味期間	270日間	210日間	210日間	330日間
品名	ラクック。鍋百選。 牛塩にんにく鍋の素	ラクック。鍋百選。 コク旨W白湯鍋の素。	ラクック。鍋百選。 コク旨チゲの素	
製品写真				
品名コード	56064	57594	57590	
容量・規格	1,190gボトル×6	1,150gボトル×6	1,200gボトル×6	
特長	濃厚な牛のうまみににんにくを効かせた今までにない塩系鍋つゆの素です。味のベースとなる塩には「赤穂の塩」を使用しました。	チキンとポーク、Wのエキスを使用してコクとうまみを凝縮した白湯鍋の素です。チキンの上品なうまみとポークの力強いコクを合わせた白湯スープをご堪能ください。	ほどよい辛さに魚介のコクとうまみを加えたチゲの素です。ほたて・かに・あさりなどのエキスとアーモンドペーストを加えてコクとうまみを出しました。	
使用例	—————	—————	—————	
使用量の目安	鍋の素1：水5～6	鍋の素1：水9～10	鍋の素1：水5～6	
原材料	水あめ、食用植物油、食塩、にんにく、牛脂、チキンエキス、ポークエキス、しょうが、ビーフエキス、たん白加水分解物、こしょう、ねぎエキスパウダー、酵母エキスパウダー、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)、香料、(原材料の一部にゼラチンを含む)	食塩、ポークエキス、チキンベースト、砂糖、チキンエキス、香味食用油、酵母エキスパウダー、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)	しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、コチュジャン、ほたてエキス、魚醤、砂糖、食塩、食用植物油、魚介エキス、みそ、にんにく、チキンエキス、醸造酢、唐辛子、あさりエキス、アーモンド、酒精、調味料(アミノ酸等)、パブリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.C)、(原材料の一部に、小麦、ごま、りんごを含む)	
賞味期間	210日間	330日間	210日間	