洋風調味料・スープ

品名	ベシャメルソース	ポタージュエースコーン	クリームポタージュ(JAS)	ホワイトソース
製品写真				
品名コード	73336	71076	73364	49768
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	粉乳とチーズなどの乳製品の風味を効かせたクリーミィなホワイトソースです。	厳選されたスイートコーンと粉乳を使ったコーンポタージュです。コーンスープ、コーンシチュー、コロッケ等いろいろな料理に応用できます。	粉乳・調味料・香辛料をバランスよく配合したポタージュスープです。クリーム煮・シチューなどの料理にご使用ください。	ルーにエキス・香辛料をバランスよく配合したホワイトソースです。まろやかな味付けなのでいろいろな料理にお使いいただけます。
使用例	クリームソース煮、ポタージュスープ、ドリア等	コーンポタージュ、コーンシチュー等	野菜のクリーム煮、ホワイトシチュー、クリームコロッケ等	シチュー、グラタン、パスタ等
使用量の目安	シチューの場合　15g/150㎖ グラタンの場合　30g/150㎖	シチューの場合 15g/150㎖	ポタージュスープの場合 15g/150㎖	シチューの場合 15g/150㎖
原材料	粉末植物油脂(国内製造)、乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ)、小麦粉、たん白加水分解物、乳等を主要原料とする食品、こんぶエキスパウダー、食塩、酵母エキスパウダー、ほたてエキスパウダー、オニオンパウダー、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)	スイートコーンパウダー(アメリカ製造、ニュージーランド製造)、デキストリン、食用精製加工油脂、馬鈴しょでん粉、小麦粉、食塩、脱脂粉乳、粉末動物油脂、ぶどう糖、砂糖、全粉乳、乳糖、酵母エキスパウダー、チキンコンソメパウダー、チーズ、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、香辛料//調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(グァーガム)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・豚肉を含む)	小麦粉（国内製造）、ホエイパウダー、食用精製加工油脂、コーンスターチ、ぶどう糖、脱脂粉乳、食塩、砂糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、全粉乳、野菜パウダー、粉末植物油脂、香辛料、ポークエキスパウダー // 増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、カロテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)	小麦粉（国内製造）、デキストリン、粉末植物油脂、砂糖、食塩、オニオンパウダー、ポークエキスパウダー、香辛料 // 調味料（アミノ酸等）、(一部に小麦・乳成分・豚肉を含む)
賞味期間	360 日間	360 日間	360 日間	360 日間

品名	スープストック	コンソメ粉末(JAS)	コンソメゴールド(JAS)	コンソメ S
製品写真				
品名コード	59886	49002	49046	69226
容量・規格	1kg袋×10	500g袋×20	500g袋×20	500gチャック付袋×10
特長	豚・かつおのうまみをベースに、野菜等のうまみを配合した粉末調味料です。あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	風味を引き立たせるために各種呈味成分やスパイスを配合して仕上げたコンソメスープの素です。熱湯で溶かせばこれだけでおいしいコンソメスープが出来上がります。	野菜のうまみを主体に、各種うまみ成分やスパイスをバランスよく配合したコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	肉・野菜のうまみを主体に、各種うまみ成分やスパイスをバランスよく配合したコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。
使用例	ポトフ、野菜ソテー、スパゲティ等の料理ベース	洋風スープ、ソース等洋風料理全般	コンソメスープ、ピラフ、パスタ、ソース類、煮込み料理等	洋風スープ、ソース等洋風料理全般
使用量の目安	スープの場合 1g/150㎖	コンソメスープの場合 2.7g/150㎖	コンソメスープの場合 3g/150㎖	コンソメスープの場合 2.7g/150㎖
原材料	食塩(国内製造)、砂糖、ぶどう糖、豚脂、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、粉末動物油脂、たん白加水分解物、乳酸発酵酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、デキストリン、かつおエキスパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	食塩（国内製造）、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油脂、野菜エキスパウダー、ビーフエキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に牛肉・大豆を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油脂、粉末しょうゆ、砂糖、野菜パウダー、チキンエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、ポークエキスパウダー、酵母エキス // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩（国内製造）、乳糖、砂糖、チキンエキスパウダー、食用植物油脂、オニオンエキスパウダー、粉末しょうゆ、にんじんエキスパウダー、香辛料、酵母エキスパウダー // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)
賞味期間	360 日間	360 日間	360 日間	360 日間

品　　名	チキンコンソメ	ビーフコンソメ	ヘルシーバランス® 減塩コンソメ 30	
製品写真				
品名コード	62970	62976	57878	
容量・規格	1kgチャック付袋×6	1kgチャック付袋×6	500g袋×20	
特　　長	鶏肉のコク・うまみをベースにオニオンや香辛料の風味をほどよく加えたチキンコンソメです。スープ、煮込み料理、炒め料理など洋風調味料として幅広くお使いいただけます。	ビーフのコク・うまみをベースにオニオンや香辛料の風味をほどよく加えたビーフコンソメです。スープ、ソース、素材の下ごしらえなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。	日本食品標準成分表2015の固形コンソメに比べ、ナトリウムを30%カットしました。鶏のうまみを主体にローストオニオンの風味を効かせ、各種スパイスをバランスよく配合しました。コンソメスープをはじめとして、あらゆる料理のベースとしてご使用いただけます。	
使 用 例	スープ、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ等	スープ、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ等	洋風スープ、ソース、ピラフ等洋風料理全般	
使用量の目　安	スープの場合 約3.6g/150㎖	スープの場合 約3.3g/150㎖	コンソメスープの場合 1人前3g/150㎖	
原 材 料	食塩（国内製造）、鶏肉パウダー、デキストリン、ぶどう糖、チキンエキスパウダー、砂糖、鶏脂、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦･大豆･鶏肉を含む）	食塩（国内製造）、麦芽糖、ビーフエキスパウダー、食用植物油脂、オニオンエキスパウダー、オニオンパウダー、調味動物油脂、粉末しょうゆ、にんじんエキスパウダー、はくさいエキスパウダー、香辛料 // 調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、ビタミンB1、（一部に小麦・牛肉・大豆を含む）	デキストリン（国内製造）、食塩、砂糖、調味動物油脂、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、粉末しょうゆ、香辛料、チキンパウダー、チキンコンソメパウダー、たん白加水分解物 // 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・ごま・大豆・鶏肉を含む）	
賞味期間	360 日間	360 日間	360 日間	

品　　名	ミネストローネスープ （ストレート）	クラムチャウダー （ストレート）	コーンスープ （ストレート）	コーンスープ （2倍濃縮）
製品写真				
品名コード	05409	05601	05308	05193
容量・規格	180g袋×20（レトルト）	180g袋×20（レトルト）	180g袋×20（レトルト）	1kg袋×10（レトルト）
特　　長	野菜やベーコン、シェルパスタが入った本場イタリア風ミネストローネです。トマトの軽やかな酸味と、何種類もの野菜がかもし出すコクがほどよく効いており、さっぱりとしたうまみが特長のスープとなっています。便利なストレートタイプです。	アメリカ「ニューイングランド・クラムチャウダー」と同様、クラムのうまみを生かしたクラムチャウダーです。クラム、ポテト、玉ねぎ、ベーコンを煮込んだスープとなっており、マイルドでしっかりとした味わいがあります。便利なストレートタイプです。	コーンの香ばしい風味を生かし、コーンを丁寧に裏ごしすることで口あたりも滑らかに仕上げた、本格的なコーンスープです。大人から子供まで人気の高いコーンスープが、いつでも簡単に、おいしく召し上がっていただけます。便利なストレートタイプです。	コーンの香ばしい風味を生かし、コーンを丁寧に裏ごしすることで口あたりも滑らかに仕上げた、本格的なコーンスープです。大人から子供まで人気の高いコーンスープが、いつでも簡単に、おいしく召し上がっていただけます。お徳な2倍濃縮タイプです。
使 用 例	――――	――――	――――	――――
使用量の目　安	1袋　1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	1袋　1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	1袋　1人前。袋のまま熱湯に入れ3～5分沸騰させます。	本品1袋に対して水と牛乳（500㎖ずつ）を鍋に入れ火にかけます。時々かき混ぜひと煮立ちしたら出来上がりです。
原 材 料	野菜（玉ねぎ（日本）、にんじん、じゃがいも、にんにく）、トマト加工品、たん白加水分解物、ベーコン、コーンスターチ、マーガリン、乾燥キャベツ、マカロニ、食塩、砂糖、還元水あめ、にんじんエキスパウダー、オニオンエキス、香辛料、調味動物油脂 // 調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ色素、アナトー色素、パーム油カロテン）、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む）	野菜（じゃがいも、玉ねぎ）、乳等を主要原料とする食品（国内製造）、貝エキス、粉末植物油脂、クラム、ベーコン、たん白加水分解物、チキンエキス、砂糖、食塩、香辛料 // 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、香料、（一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）	スイートコーン（アメリカ）、乳等を主要原料とする食品、全粉乳、砂糖、食塩、チキンパウダー、乳糖、香辛料、粉末しょうゆ // 増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）	スイートコーン（アメリカ）、砂糖、小麦粉、食塩、チキンパウダー、乳糖、香辛料、粉末しょうゆ // 増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
賞味期間	720 日間	720 日間	720 日間	720 日間