

# 洋風調味料・スープ

本格的な洋風料理のルーやパイオンの深い味わいを、スピーディーに作り出せます。スープストックをはじめ、各種の洋風料理のベースとなる製品を幅広くご用意しました。

品名	ベシャメルソース	ポタージュエースコン(JAS)	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	60156	59834	53680	49768
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	たっぷりの粉乳とチーズやバターを使ったクリーミーなホワイトソースです。クリームシチューだけでなく、チャウダー・グラタンなどいろいろな料理に応用できます。	厳選されたスイートコーンと粉乳をたっぷり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。	本格的なルーに粉乳・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。	本格的なルーにエキス・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/150ml グラタンの場合 30g/150ml	シチューの場合 15g/150ml	シチューの場合 10~15g/150ml	シチューの場合 15g/150ml
原材料	乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、全粉乳、チーズ、バター)、粉末植物油、小麦粉、たん白加水分解物、小麦たん白発酵調味料、砂糖、デキストリン、食塩、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ほたてエキスパウダー、(原材料の一部に大豆を含む)	スイートコーンパウダー(遺伝子組換えでない)、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、小麦たん白発酵調味料、砂糖、乳糖、全粉乳、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)、(原材料の一部に豚肉を含む)	小麦粉、ホエイパウダー、食用植物油、コーンスターチ、脱脂粉乳、ぶどう糖、食塩、砂糖、酵母エキス、たん白加水分解物、全粉乳、野菜パウダー(玉ねぎ、かぼちゃ)、豚脂、香辛料、デキストリン、ポークエキス、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、着色料(β-カロテン)、(原材料の一部に大豆を含む)	小麦粉、デキストリン、粉末植物油、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)、(原材料の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	スープストック	コンソメ粉末(JAS)	コンソメゴールド(JAS)	ドミグラスソース
製品写真				
品名コード	59886	49002	49046	82743
容量・規格	1kg袋×10	500g袋×20	500g袋×20	1kg袋×10(レトルト)
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。	肉類のうまみを抽出・精製した成分を主体に、各種旨味成分やスパイスを配合して仕上げた本格的なコンソメ。熱湯に溶かすだけでコンソメスープができ、和・洋・中華料理等にもご利用いただけます。	野菜のうまみを主体に、各種旨味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。	トマトの風味とビーフやポークのうまみ、香辛料でバランスをとった濃厚なソースベースです。いろいろなソースを作るベースとして、また煮込み料理にもお使いいただけます。
使用例	ポタージュ、酢豚、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、野菜パスタ、ソース類、煮込み料理等	ハンバーグソース、ハヤシライス、ビーフシチュー、ミートソース等
使用量の目安	スープの場合 1g/150ml	コンソメスープの場合 2.7g/150ml	コンソメスープの場合 3g/150ml	ハンバーグソースの場合 1人前10~15g
原材料	食塩、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、(原材料の一部に大豆、ゼラチンを含む)	食塩、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、にんじん)、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、(原材料の一部に大豆を含む)	食塩、デキストリン、ぶどう糖、麦芽糖、食用植物油、粉末しょうゆ、砂糖、野菜パウダー(玉ねぎ、トマト、にんじん)、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、(原材料の一部に小麦を含む)	小麦粉、牛脂、野菜(トマト、玉ねぎ)、ワイン、砂糖、ポークエキス、香辛料、たん白加水分解物、ウスターソース、食塩//カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	720日間

品名	チキンコンソメ	ビーフコンソメ	コーンスープ 500g	
製品写真				
品名コード	62970	62976	64212	
容量・規格	1kgチャック付袋×6	1kgチャック付袋×6	500gチャック付袋×12	
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。	スイートコーンとたまねぎの風味、チキンのうまみが効いた、飲みやすいコーンスープです。お湯を注いでかき混ぜるだけで、簡単にコーンスープが出来上がります。	
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	—————	
使用量の目安	スープの場合 約3.6g/150ml	スープの場合 約3.3g/150ml	本品12.1g(約大さじ2杯)に対して熱湯(150ml)を注ぎ15秒ほどかき混ぜてください。	
原材料	食塩、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、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)	スイートコーンパウダー、粉末油脂、ぶどう糖、食塩、脱脂粉乳、食用精製加工油脂、たん白加水分解物、チーズ、オニオンパウダー、チキンパウダー、オニオンエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品 // 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、クチナシ黄色素、甘味料(ステビア、アセスルファムK、スクラロース)、糊料(グアーガム)、ビタミンB1、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	
品名				
製品写真				
品名コード				
容量・規格				
特長				
使用例				
使用量の目安				
原材料				
賞味期間				

品名	ミネストローネスープ(ストレート)	ミネストローネスープ(2倍濃縮)	クラムチャウダー(ストレート)	クラムチャウダー(2倍濃縮)
製品写真				
品名コード	05409	05379	05601	05539
容量・規格	180g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)	180g袋×20(レトルト)	500g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。	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。お徳な2倍濃縮タイプです。	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。	牛乳を加えるとアメリカ「ニューイングランド・クラムチャウダー」のようになる、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しっかりとした味わいのスープです。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。	本品1袋と水500ml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。	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(250ml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	うきみ(玉ねぎ、にんじん、ポテト、ベーコン、キャベツ、マカロニ)、トマト、たん白加水分解物、コーンスターチ、マーガリン、香辛料、砂糖、食塩、野菜エキス(にんじん、玉ねぎ)、還元水あめ、調味動物油脂(豚脂、ベーコン) // 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	うきみ(玉ねぎ、にんじん、ポテト、ベーコン、マカロニ、キャベツ)、トマト、たん白加水分解物、コーンスターチ、マーガリン、香辛料、砂糖、還元水あめ、野菜エキス(にんじん、玉ねぎ)、食塩、調味動物油脂(豚脂、ベーコン) // 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	うきみ(ポテト、玉ねぎ、クラム、ベーコン)、食用植物油脂(大豆油、やし油)、クラムエキス、クレーミングパウダー、乳製品(クリーム、脱脂粉乳)、食塩、たん白加水分解物、砂糖、チキンエキス、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)、(一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	うきみ(クラム、ポテト、玉ねぎ、ベーコン)、クラムエキス、小麦粉、食塩、砂糖、ほたてエキス、チキンエキス、香辛料、乳糖 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	720日間	720日間	720日間	720日間
品名	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	05308	05193		
容量・規格	180g袋×20(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)		
特長	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。	本品1袋に対して水と牛乳(500ml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	スイートコーン、乳製品(全粉乳、クリーム、脱脂粉乳)、食用植物油脂、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)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	スイートコーン、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)、(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		