

# 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	60156	71076	53680	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、バターの風味を効かせたクリーミー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、コロック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、クリームコロック等	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	ポタージュスープの場合 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(国内製造)、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、(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、豚脂、香辛料、デキストリン、ボークエキス//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)、(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、砂糖、食塩、オニオンパウダー、ボ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/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	コンソメスープの場合 2.7g/150ml
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、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、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、ボ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、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	ドミグラスソース	ミネストローネスープ (ストレート)
製品写真				
品名コード	62970	62976	82743	05409
容量・規格	1kgチャック付袋×6	1kgチャック付袋×6	1kg袋×10(レトルト)	180g袋×20(レトルト)
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。	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。	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。
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	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 約3.6g/150ml	スープの場合 約3.3g/150ml	ハンバーグソースの場合 1人前10～15g	1袋 1人前。袋のまま熱湯に入れ 3～5分沸騰させます。
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、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、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)	小麦粉(国内製造)、牛脂、トマトペースト、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、オニオンペースト、食塩 // カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)	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(パブリカ色素、アナー色素、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)
賞味期間	360日間	360日間	720日間	720日間
品名	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)	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	05601	05539	05308	05193
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)	1kg袋×10(レトルト)
特長	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。	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(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。	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	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、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)	野菜(じゃがいも(日本)、玉ねぎ(日本))、クラム、貝エキス、小麦粉、ベーコン、砂糖、チキンエキス、食塩、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	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