

中華調味料・スープ

中華料理がもつ独特のコクとうまみを大切に、スープの素から各種の調味料までご用意しました。多彩な用途にお応えいたします。

品名	逸品中華 香煌 [®] 醤油ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 味噌ラーメンスープの素	逸品中華 香煌 [®] 塩ラーメンスープの素	逸品中華 香煌 [®] 豚骨ラーメンスープの素
製品写真					
品名コード	71842	71822	71792	71798	49878
容量・規格	1.08kg袋×12	2kg袋×6	1kg袋×12	1kg袋×12	1kg袋×12
特長	香ばしいしょうゆの華やかな香りとうまみが特長のラーメンスープです。		豆板醤の華やかな香りと濃厚なみその風味が特長のラーメンスープです。	ごま油の華やかな香りと野菜のうまみが特長のラーメンスープです。	香味野菜の華やかな香りと豚骨などから煮出したスープが特長のラーメンスープです。
使用例	醤油ラーメン		味噌ラーメン	塩ラーメン	豚骨ラーメン
使用量の目安	1人前35g(30ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前50g(43ml) (300mlのお湯でのばします)	1人前35g(30ml) (300mlのお湯でのばします)	1人前35g(29ml) (300mlのお湯でのばします)
原材料	しょうゆ(国内製造)、コーンサラダ油、食塩、調味動物油脂、ポークエキス、みりん、たん白加水分解物、チキンパウダー、砂糖、酵母エキス、香味食用油、かつおエキス、酵母エキスパウダー、白菜エキス、オニオンエキス、にんにく // 調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		みそ(国内製造)、しょうゆ、コーンサラダ油、にんにく、ポークエキス、しょうが、ほたてエキス、食塩、ごま油、砂糖、豆板醤、酵母エキス、調味動物油脂、野菜パウダー、香辛料、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む)	食塩(国内製造)、調味動物油脂、ほたてエキス、チキンエキス、しょうゆ、ポークエキス、ごま油、みりん、オニオンエキスパウダー、煮干しエキス、キャベツエキス、白菜エキス、たん白加水分解物、ガーリックエキス、砂糖、しいたけエキスパウダー、こんぶエキス // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、食塩、水あめ、砂糖、オニオンエキス、ガーリックエキス、豚脂、ごま油、調味動物油脂、香辛料 // 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)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
賞味期間	360日間		180日間	360日間	360日間
品名	逸品中華 香煌 [®] とんこつ醤油ラーメンスープの素		逸品中華 香煌 [®] 担々麺スープの素	チャンポンスープの素 N	
製品写真					
品名コード	51714		45874	63486	
容量・規格	1kg袋×8		1kg袋×8	900g袋×12	
特長	とんこつの濃厚な香りとうまみが特長のラーメンスープです。		香ばしく煎ったごまの風味に、畜肉や香味野菜・ナッツの風味を付与し、花椒などの香辛料を効かせた、ほどよい辛味が特長の担々麺スープの素です。	熱湯で薄めるだけで濃厚な白濁スープができ、時間帯の味のバラツキをなくします。長時間のだしとり作業も不要で炊きがらの処理の心配がありません。	
使用例	とんこつ醤油ラーメン		担々麺	チャンポン	
使用量の目安	1人前45g(40ml) (300mlのお湯でのばします)		1人前約55g(48ml) (300mlのお湯でのばします)	1人前26g(300mlのお湯またはがらスープでのばします)	
原材料	しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、豚脂、食塩、砂糖、調味動物油脂、チキンエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、香味食用油、オニオンエキス、にんにく // 調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘多糖類、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		ねりごま(国内製造)、しょうゆ、みそ、食塩、香味食用油、チキンエキス、砂糖、ポークエキス、ごま油、すりごま、でん粉、調味動物油脂、アーモンド、コチュジャン、ラージャン、清酒、酵母エキスパウダー、にんにく、香辛料、しいたけエキスパウダー、こんぶエキスパウダー、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類、パプリカ色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、調味動物油脂、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス、メンマパウダー // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	270日間		270日間	270日間	

品名	逸品中華 こくだし 醤油ラーメンスープの素	逸品中華 こくだし 塩ラーメンスープの素	逸品中華 こくだし 豚骨ラーメンスープの素	逸品中華 こくだし つけ麺スープの素 魚介豚骨
				
製品写真				
品名コード	44672	45854	46662	47880
容量・規格	2kg袋×6	2kg袋×6	2kg袋×6	1kg袋×8
特長	厳選したしょうゆをベースに畜肉のだしを用い、野菜・魚介をバランスよくじっくり煮込んだ、コクのある醤油ラーメンスープの素です。	じっくり煮込んだがらの風味に、野菜・魚介のうまみをバランスよく組み合わせて仕上げた、コクのある塩ラーメンスープの素です。	新鮮な豚骨より抽出したポークエキス・豚脂をふんだんに使用し、背脂やモミジ、香味野菜の風味を効かせたコクのある豚骨ラーメンスープの素です。	鰹本枯節や鰹荒節、煮干し、鯖節などを強く効かせた魚介系スープに豚骨スープを合わせた、濃厚な風味が特長の魚介豚骨味のつけ麺スープです。
使用例	醤油ラーメン	塩ラーメン	豚骨ラーメン	中華麺で「魚介たっぷり豚骨つけ麺」、「博多風焼きラーメン」、うどんで「ちゃんぽん風つけうどん」等
使用量の目安	1人前約50g(43ml) (350mlのお湯でのばします)	1人前約40g(34ml) (360mlのお湯でのばします)	1人前約50g(43ml) (360mlのお湯でのばします)	1人前50g(43ml) (150mlのお湯でのばします)
原材料	しょうゆ(国内製造)、チキンエキス、豚脂、ポークエキス、清酒、食塩、玉ねぎ、でん粉、かつお節エキスパウダー、にんにく、砂糖、ねぎエキス、しょうが、こんぶエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	チキンエキス(国内製造、タイ製造)、食塩、調味動物油脂、ポークエキス、たん白加水分解物、魚介エキス、豚脂、チキンパウダー、にんにく、煮干パウダー、白菜エキスパウダー、しょうが、こんぶパウダー、こんぶエキスパウダー、オニオンエキス、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、豚脂、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、砂糖、鶏もみじペースト、たん白加水分解物、にんにく、調味動物油脂、白菜エキスパウダー、ごま油、しょうが、酵母エキスパウダー、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、豚脂、砂糖、たん白加水分解物、みりん、食塩、かつお節パウダー、ポークパウダー、ねりごま、酵母エキス、オニオンエキス、しいたけエキスパウダー、香辛料、かつおエキス、煮干しパウダー、さば節パウダー // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	360日間	270日間	270日間	270日間
品名	逸品中華 新・醤油ラーメンスープの素	逸品中華 新・味噌ラーメンスープの素(赤みそ)	逸品中華 新・味噌ラーメンスープの素(白みそ)	
				
製品写真				
品名コード	68556	68542	68538	
容量・規格	3.1kg袋×4	3.3kg袋×4	3.3kg袋×4	
特長	ラーメンスープに合うしょうゆを厳選し、各種調味料を配合し、味をととのえた醤油ラーメンスープの素です。	ラーメンスープに合うみそを厳選し、各種野菜や調味料のうまみを配合し、味をととのえた味噌ラーメンスープの素です。	ラーメンスープに合うみそを厳選し、各種野菜や調味料のうまみを配合し、味をととのえた味噌ラーメンスープの素です。	
使用例	醤油ラーメン	味噌ラーメン	味噌ラーメン	
使用量の目安	1人前約32g(27ml) (370mlのお湯またはがらスープでのばします)	1人前約52g(44ml) (350mlのお湯またはがらスープでのばします)	1人前約52g(44ml) (350mlのお湯またはがらスープでのばします)	
原材料	しょうゆ(国内製造)、食塩、ポークエキス、魚介エキス、ねぎ、玉ねぎ、こんぶエキスパウダー、にんにく、酵母エキスパウダー、しょうが // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	みそ(国内製造)、ポークエキス、食塩、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、にんにく、しょうが、豚脂、すりごま、豆板醤、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンドガム)、(一部にごま・大豆・豚肉を含む)	みそ(国内製造)、ポークエキス、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、食塩、にんにく、しょうが、豚脂、すりごま、豆板醤、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(タマリンドガム)、(一部にごま・大豆・豚肉を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	

品名	まぜそばのたれ 濃厚魚介醤油		背徳の豚アブラそばのたれ	汁なし担々麺のたれ		
						
	71212		72310	71152		
	容量・規格 (35g袋×100)/袋×2 1,146gボトル×6		1,108gボトル×6	1,146gボトル×6		
	特長 鶏と豚のうまみたっぷりの醤油だれにかつお節や煮干し粉をふんだんに加え、唐辛子や各種スパイスの風味で奥深い味わいに仕上げました。この1本でまぜそばの味が決まります。		豚脂とにんにくの風味で背徳感を表現したまぜそばのたれです。ゆでた麺と和え、お好みの具材をトッピングすれば、背徳感のあるまぜそばが出来上がります。	花椒の香りと、豆板醤のkokのある辛さを効かせ、ねりごまや鶏・豚のうまみで奥深い味わいに仕上げました。この1本で汁なし担々麺の味が決まります。		
	使用例 うどん、そば、油そば、つけだれとして		まぜそば、ラーメン、肉料理、炒め物、炒飯等	肉・魚介料理、焼きそば、つけだれとして		
	使用量の目安 まぜそばの場合 1人前約35g(30ml)		まぜそばの場合 1人前約40g(36ml)	汁なし担々麺の場合 1人前約35g(30ml)		
原材料	しょうゆ(国内製造)、食用植物油、砂糖、チキンエキス、かつおぶし、発酵調味料、鶏脂、食塩、醸造酢、ポークエキス、ほたてエキス、煮干しパウダー、酵母エキス、ツナパウダー、香辛料、オニオンエキス、にんにく、ジンジャーエキス、ゆず皮、調味動物油脂 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		しょうゆ(国内製造)、食用植物油、たん白加水分解物、豚脂、ガーリックパウダー、砂糖、チキンエキス、食塩、ポークエキス、ほたてエキス、ポークパウダー、こしょう、酵母エキス // 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)、カラメル色素、乳化剤、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、ビタミンB1(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	しょうゆ(国内製造)、食用植物油、砂糖、ねりごま、食塩、豆板醤、醸造酢、米黒酢、香辛料、ほたてエキス、オニオンエキス、酵母エキス、野菜パウダー、チキンパウダー、ポークパウダー // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、乳化剤、ビタミンB1、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
	賞味期間 270日間		270日間	270日間		
	品名		トマトスープの素	唐辛子スープの素	胡麻スープの素	海老スープの素
						
	54640		54630	55116	58304	
	容量・規格 1kg口栓付袋×10		1kg口栓付袋×10	1kg口栓付袋×10	780g口栓付袋×10	
	特長 完熟トマトを使用したトマトスープの素です。(本品1kg袋あたり完熟トマト約26個分使用。※トマト80g/個で換算。)ラーメン、鍋、スープパスタ等あらゆるメニューにご使用ください。		kokのあるマイルドな辛さの唐辛子スープの素です。韓国風メニューはもちろん、和風、洋風、中華風にも使える調味料です。	胡麻に鶏と豚のがらスープ、味噌等を合わせたkokのある調味料です。本品1kgに胡麻約76000粒分使用しています。(※胡麻1gを約400粒で換算。練り胡麻使用分を含む。)温かい料理にも冷たい料理にもご使用ください。	海老のだしをベースに鶏や豚のがらスープ、味噌等を合わせたkokと深みのあるスープの素です。温かい料理にも冷たい料理にもご使用ください。	
使用例 トマトラーメン、鍋、スープパスタ等		うどん、スープご飯、つけ麺、鍋等	冷や汁、うどん、鍋、つけ麺等	ラーメン、鍋、つけ麺、冷や汁等		
使用量の目安 トマトラーメンの場合 1人前90g(80ml)(250mlのお湯でのばします)		うどん、スープご飯の場合 1人前70g(60ml)(250mlのお湯でのばします)	冷や汁の場合 1人前85g(75ml)(250mlの水でのばします)	ラーメンの場合 1人前65g(55ml)(270mlのお湯でのばします)		
原材料	トマトペースト(トルコ製造)、トマト、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、調味動物油脂、玉ねぎ、食塩、チキンエキス、セロリ、オリーブオイル、ワイン、にんにく、香味食用油、豚脂、たん白加水分解物、オニオンエキス、キャロットエキス、酵母エキス、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、チキンエキス、コチュジャン、みそ、すりごま、食塩、みりん、にんにく、砂糖、食用ごま油、りんご果汁、たん白加水分解物、清酒、唐辛子、ほたてエキス、水あめ、しょうが、パプリカ、酵母エキス、魚介エキス、オニオンエキス、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、ラー油 // 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、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	ねりごま(国内製造)、みそ、チキンエキス、ポークエキス、果糖ぶどう糖液糖、食用大豆油、いりごま、食塩、しょうゆ、酵母エキス、豆板醤、にんにく、醸造調味料、食用ごま油、しょうが、たん白加水分解物、椎茸エキスパウダー、昆布パウダー、唐辛子、小麦たん白発酵調味料、オニオンエキス // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、パプリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	魚介エキス(おきあみエキス、えびエキス)、水あめ(国内製造)、食用植物油、えびペースト、ポークエキス、鶏もみじペースト、チキンエキス、みそ、食塩、しょうゆ、オニオンエキス、砂糖、にんにく、香味食用油、ほたてエキス、清酒、醸造酢、たん白加水分解物、しょうが、にんじんエキス、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
	賞味期間 270日間		270日間	270日間	270日間	

品名	逸品中華 がらスープ (チキン)		逸品中華 がらスープ (ポーク&チキン)		がらスープチキンス		がらスープポークS	
製品写真								
品名コード	45992	52328	45996	52332	71120	71116	71124	
容量・規格	1kg袋×10(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	3kg袋×4(レトルト)	1kg袋×12(レトルト)	
特長	鶏骨のうまみを主体に濃縮したからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		豚骨・鶏骨のうまみを主体に濃縮したからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		鶏骨のうまみを濃縮した、くせない澄んだからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。		豚骨のうまみを濃縮した、くせない澄んだからスープです。中華料理はもちろん、和風・洋風などのあらゆる料理に幅広くご使用いただけます。	
使用例	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物、スープ等中華料理全般、和・洋食のベースとして		炒め物、スープ等中華料理全般、和・洋食のベースとして	
使用量の目安	お湯で20～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で20～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で10～30倍に薄めてご使用ください。		お湯で10～30倍に薄めてご使用ください。	
原材料	鶏骨(日本)、酵母エキス、(一部に鶏肉を含む)		豚骨(日本)、鶏骨、豚骨油、酵母エキス、(一部に鶏肉・豚肉を含む)		鶏骨(日本)、(一部に鶏肉を含む)		豚骨(日本)、(一部に豚肉を含む)	
賞味期間	360日間		360日間		360日間		360日間	
品名	がらスープ湯煌 [®] 40 チキン		がらスープ湯煌 [®] 40 ポーク&チキン		がらスープ(ゴールド)		がらスープチキン(ゴールド)	
製品写真								
品名コード	11666		11664		36284		36288	
容量・規格	1kg袋×12(レトルト)		1kg袋×12(レトルト)		1kg袋×12(レトルト)		1kg袋×12(レトルト)	
特長	鶏肉・鶏骨の甘いうまみと香りをベースとした上品でクセのない澄んだスープです。少量の鶏脂を加えることにより、風味が深まり、本格的なチキнгаらスープに仕上がりました。野菜を加えると、より味わい深いからスープに仕上がります。		鶏肉の甘いうまみと香りに豚骨の厚みのあるコクと風味をミックスしたからスープです。野菜を加えると、より味わい深いからスープに仕上がります。		豚骨と鶏骨のうまみをバランスよく配合した、味に伸びのあるからスープです。使い勝手が良く、ラーメンスープをはじめ、あらゆる料理のベースとして、また隠し味としても幅広くご使用いただけます。		鶏骨のうまみ豊かな、味に伸びのあるからスープです。使い勝手が良く、ラーメンスープをはじめ、あらゆる料理のベースとして、また隠し味としても幅広くご使用いただけます。	
使用例	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		炒め物やラーメンスープ等中華料理全般	
使用量の目安	お湯で約40倍に薄めてご使用ください。		お湯で約40倍に薄めてご使用ください。		お湯で約60倍に薄めてご使用ください。		お湯で40～60倍に薄めてご使用ください。	
原材料	鶏骨エキス(国内製造)、鶏肉エキス、豚骨油 // 調味料(核酸)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉を含む)		豚骨エキス(国内製造)、鶏骨エキス、鶏肉エキス、豚骨油 // 調味料(核酸)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)		豚骨・鶏骨エキス(国内製造)、豚骨油、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む)		鶏骨エキス(国内製造)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸)、(一部に鶏肉を含む)	
賞味期間	720日間		720日間		360日間		360日間	

品名	がらスープ 味天上 N		ボーンストック N	がらスープ達人。 微粒	ラーメンオイル
					
製品写真					
品名コード	63518	63464	63506	59898	41046
容量・規格	450g袋×12	850g袋×12	850g袋×12	500gチャック付袋×12	700g袋×12
特長	薄めるだけで均一のコクのあるスープが得られます。クセのない風味であと味の良さも抜群。うす塩味なので味付けは思いのままの使いやすいつタイプです。		豚骨をじっくり煮出したエキスに、豚皮エキス、豚脂、鶏脂と野菜類の風味で味をととのえたコク味豊かな濃縮がらスープの素です。うす塩味で、また調味料(アミノ酸・核酸)を使用していないので、自由な味付けができます。	鶏骨・豚骨をベースにした鶏の風味が豊かな、がらスープ調味料です。中華料理をはじめ、あらゆる料理の素汁として幅広くお使いいただけます。	鶏と豚のがらを煮出した時出てくる油に、香味野菜の香りとおしさを付与した香油です。ラーメンだけでなく、各種中華料理の風味づけにもご使用ください。
使用例	炒め物やラーメンスープ等中華料理全般		野菜スープ、炒飯等中華料理全般	中華料理、和食、洋食のベース、隠し味等に	ラーメン、五目あんかけ焼そば、炒飯、ギョーザ等
使用量の目安	お湯で80～100倍に薄めてご使用ください。		お湯で100～120倍に薄めてご使用ください	熱湯で100～120倍に溶かしてご使用ください。	ラーメンの場合1人前2g(ティースプーン1杯)
原材料	ポークエキス(国内製造)、調味動物油脂、たん白加水分解物、チキンエキス、食塩、魚醤、酵母エキス//調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		ポークエキス(国内製造)、豚脂、調味動物油脂//香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	粉末動物油脂(国内製造)、ポークエキスパウダー、チキンエキスパウダー、食塩、コラーゲンペプチド、デキストリン、麦芽糖、酵母エキスパウダー、調味動物油脂、砂糖、チキンパウダー、ポークパウダー、ねぎエキスパウダー、しょうがパウダー、米サラダ油//調味料(アミノ酸等)、糊料(グァーガム)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	調味動物油脂(豚脂(日本)、鶏脂、しょうが、ねぎ、にんにく)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	720日間		360日間	360日間	360日間
品名	冷凍がらスープ(チキン)		冷凍がらスープ(ポーク)	冷凍豚骨スープ 清湯	冷凍豚骨スープ 白湯
					
製品写真					
品名コード	44850		44858	61572	61576
容量・規格	1kg袋×10		1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	鶏骨のみを用いて煮出したチキン風味のがらスープの素です。		豚骨のみを用いて煮出したポーク風味のがらスープの素です。	豚骨のうまみとコクを凝縮した清湯タイプのがらスープです。	豚骨のうまみとコクを凝縮した白湯タイプのがらスープです。
使用例	ラーメン、炒め物、各種スープ等		ラーメン、炒め物、各種スープ等	ラーメン、各種スープ等	ラーメン、各種スープ等
使用量の目安	15～25倍の水で薄めてご使用ください。		15～25倍の水で薄めてご使用ください。	10倍を目安に、お好みで5～20倍の水または湯で薄めてご使用ください。	10倍を目安に、お好みで5～20倍の水または湯で薄めてご使用ください。
原材料	鶏骨、(一部に鶏肉を含む)		豚骨、(一部に豚肉を含む)	ポークエキス、(一部に豚肉を含む)	ポークエキス、ポークオイル、(一部に豚肉を含む)
賞味期間	360日間		360日間	720日間	720日間

品名	中華スープ ふかひれスープ			徳用 ふかひれスープ
製品写真				
品名コード	22238	00316	32626	42324
容量・規格	200g袋×20(レトルト)	500g袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)
特長	チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこなどの具材が入った中華スープです。同量の水(約200ml)と溶き卵1個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。	チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこなどの具材が入った中華スープです。同量の水(約500ml)と溶き卵1～2個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。	チキンの風味をベースに、ふかひれと鶏肉、たけのこなどの具材が入った中華スープです。同量の水(約1ℓ)と溶き卵2～3個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。	野菜、鶏肉のうまみをベースに、ふかひれの風味を生かした中華風スープです。約2ℓの水と溶き卵3個を加えて簡単にふかひれスープをつくることができます。
使用例	茶わん蒸し、ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等			ふかひれスープ、雑炊、ラーメン等
使用量の目安	1袋 2～3人前	1袋 6～7人前	1袋 13～14人前	1袋 20人前
原材料	チキンエキス(国内製造)、鶏肉、野菜(たけのこ、にんにく、しょうが)、ふかひれ、しょうゆ、食用植物油脂(大豆油、ごま油)、たん白加水分解物、清酒、ポークエキス、食塩、ゼラチン、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、ゲル化剤(アルギン酸ナトリウム)、紅花色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)			野菜(たけのこ(中国)、しょうが、にんにく)、しょうゆ、鶏肉、食用植物油脂(ごま油、大豆油)、オイスターエキス、ふかひれ、きくらげ、しいたけ、食塩、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、酵母エキス、魚醤、エビペースト、豚脂、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、(一部にえび・小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	720日間			720日間
品名	韓国スープ 参鶏湯スープ ストレート	韓国スープ 豚チゲスープ ストレート		
製品写真				
品名コード	56222	56212		
容量・規格	160g袋×20(レトルト)	160g袋×20(レトルト)		
特長	塩ベースのスープに、しょうが、にんにく、高麗人参、ナツメをほんのり効かせ、鶏肉ともち米を煮込んだ韓国料理が手軽に楽しめるスープです。鶏肉のうまみを生かし、お年寄りやお子様にも食べていただけるやさしい味です。	濃厚な豚骨スープに、にんにくや唐辛子、しょうがを効かせ、豚肉とじゃがいもを煮込んだ韓国料理が手軽に楽しめるスープです。ごまの風味がうまさを引き立て、辛さが苦手な人にも最後までおいしくいただけます。		
使用例	参鶏湯スープ、雑炊、うどん等の麺類	豚チゲスープ、雑炊、ラーメン等の麺類		
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。		
原材料	蒸し鶏(中国製造)、野菜(ねぎ、しょうが、にんにく)、チキンエキス、もち米、食塩、砂糖、香辛料、高麗人参エキスパウダー、ナツメエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、リン酸塩(Na)、(一部に小麦・鶏肉を含む)	野菜(じゃがいも(中国)、ねぎ、にんにく、しょうが)、豚肉、食塩、食用植物油脂、コーンスターチ、しょうゆ、みそ、ポークエキス、すりごま、チキンエキス、ポテトパウダー、砂糖、コチュジャン、香辛料 // 調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
賞味期間	720日間	720日間		

品名	麻婆ソースG	棒々鶏ソース	中華風焙煎ごまだれ	蠟油ソースN
製品写真				
品名コード	18063	00273	69886	63428
容量・規格	1.2kgボトル×6	1.2kgボトル×6	1,125gボトル×6	600gボトル×12
特長	しょうゆをベースに香味野菜、ラージャン、各種うまみをバランスよく配合した、コク味の効いた麻婆豆腐用の中華ソース(合わせ調味料)です。	しょうゆ、野菜、醸造酢、酒にごま油をバランスよく配合した棒々鶏ソースです。中華ソースとして棒々鶏、涼めん、焼肉、豆腐料理等にかけてご使用いただけます。	ごまの風味を最大限に効かせた中華風のごまだれです。あらゆる料理、食材に使える汎用性の高い商品です。	中華料理はもちろん、各種料理の味を引き立てる隠し味として幅広くご利用いただけます。オイスターソースだけでなくカキの身も使用しますので豊かなカキの風味が生きています。少量のご使用で素材の持ち味、おいしさを引き出します。
使用例	麻婆焼そば、麻婆豆腐	レタスの棒々鶏ソース和え、ゆで豚の四川風味	棒々鶏、担々麺、冷麺、冷しゃぶサラダ等	炒め物、炒飯、焼きそば、餃子等中華料理全般
使用量の目安	麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150g、具材(焼肉・ねぎ等)60gに対して、ソース20gを75gの湯またはがらスープで割ってご使用下さい。最後に水溶性片栗粉でお好みの粘性に調整して下さい。	ゆで豚の四川風味の場合 1人前40g	棒々鶏の場合 1人前20～30g	炒め物の場合 1人前小さじ1杯(約5g)
原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、しょうが、食塩、みそ、ラージャン、チキンエキス、でん粉、ポークエキス、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、醸造酢、玉ねぎ、みそ、食用植物油脂、豆板醤、しょうが、清酒、食塩、ほたてエキス、たん白加水分解物、いじごま、にんにく、オニオンエキス//調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	水あめ(国内製造)、しょうゆ、ねりごま、玉ねぎペースト、砂糖、醸造酢、にんにく、オニオンフレーク、すりごま、ごま油、ほたてエキス、ポークエキス、しょうが、唐辛子、にんにく調味料 // 香料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉を含む)	魚介エキス(国内製造、タイ製造)、砂糖、かき、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酒精
賞味期間	270日間	270日間	240日間	270日間
品名	麻婆豆腐の素(レトルト)	麻婆野菜ソース(合わせみそ味)	焼そばソース(粉末)	
製品写真				
品名コード	49708	08192	59798	
容量・規格	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10	
特長	鶏・豚をベースに、しょうが、にんにく、豆板醤や各種調味料を用い、風味豊かな本場の味に仕上げられています。	鶏肉、合わせみそ、豆板醤をベースに、香味野菜、かつお節エキス、各種調味料、ごま油、白ごまをバランスよく配合しています。	手軽でおいしい焼そばができる、本格的な粉末調味料です。粉末ソースを主体に、各種香辛料を配合して大量の調理にも手軽に使用できるのが大きな特長です。	
使用例	麻婆豆腐、麻婆めん、麻婆野菜炒め等	麻婆茄子、回鍋肉	焼そば、五目焼そば、肉野菜炒め等	
使用量の目安	麻婆豆腐の場合(1人前) 豆腐150gに対してソース70g	麻婆茄子の場合(1人前) 具材145gに対してソース45g	麺150gに対して焼そばソース10g	
原材料	食肉等(鶏肉(日本)、豚ハラミ)、でん粉、ポークペースト、しょうゆ、食用大豆油、還元水あめ、野菜(しょうが、にんにく)、たん白加水分解物、ごま油、ほたてエキス、砂糖、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)、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・豚肉を含む)	鶏肉(日本)、みそ、食用大豆油、砂糖、野菜(にんにく、しょうが)、豆板醤、しょうゆ、かつお節エキス、でん粉、ごま油、食塩、すりごま、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、パブリカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)	砂糖(国内製造)、食塩、粉末ソース、デキストリン、たん白加水分解物、豚脂、酵母エキスパウダー、かつおぶしパウダー、かつおエキスパウダー、香辛料、乳酸発酵酵母エキスパウダー、いわしぶしパウダー、むろぶしパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に大豆・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	720日間	720日間	360日間	

品名	新スープストック中華用	中華スープゴールド	中華だし	鶏がらスープ 丸鶏パウダー使用	
製品写真					
品名コード	33744	59806	66448	65990	66452
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kgチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10
特長	鶏肉のうまみをベースに各種野菜のうまみを配合した中華用粉末調味料です。中華料理はもちろんのこと、各種料理の隠し味としてもご使用ください。	鶏・豚や各種スパイスをバランスよく配合した中華スープの素です。スープはもちろんのこと、中華料理のベースとしてご使用ください。	ポークやチキンのうまみをベースに生姜やにんにくなどの風味をほどよく加えた中華だしです。炒め物やスープなどあらゆる料理にお使いいただけます。	丸鶏の風味をベースにオニオンやキャベツなどのうまみをほどよく加えた鶏がらスープです。スープ、炒め物など幅広くお使いいただけます。	
使用例	ラーメン、たんめん、みそラーメン、ジャージャーメン等	中華スープ、ラーメンスープ、野菜炒め等中華料理全般	炒め物、スープ等中華料理全般	スープ、炒め物、中華・和食・洋食・韓国料理等	
使用量の目安	炒め物の場合1人前約1g、ラーメンスープの場合0.5～1g/300mℓ、その他うどん等の練り込みにご使用ください。	中華スープの場合 2～2.5g/150mℓ、ラーメンスープの場合 8～10g/300mℓ、野菜炒めの場合 1人前2～3g	炒め物の場合 0.5～3g/100g スープの場合 1～3g/150mℓ	スープの場合 1～3g/150mℓ 炒め物の場合 1～2g/100g	
原材料	食塩(国内製造)、チキンパウダー、鶏脂、粉末しょうゆ、デキストリン、酵母エキス、たん白加水分解物、野菜エキス、ごま油 // 調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	食塩(国内製造)、砂糖、コーンスターチ、調味動物油脂、デキストリン、豚脂、オニオンパウダー、香辛料、麦芽糖、ぶどう糖、小麦たん白発酵調味料、乳酸発酵トマトエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、加工でん粉、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、ポークエキスパウダー、砂糖、チキンエキスパウダー、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、オニオンパウダー、チキンパウダー、こしょう、ガーリックパウダー、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキスパウダー、鶏脂、オニオンエキスパウダー、丸鶏パウダー、キャベツエキスパウダー、こしょう、にんじんエキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間	
品名	冷し中華スープ(レギュラー)	冷し中華スープ(甘口)	から揚げ粉しょうゆ味		
製品写真					
品名コード	46507	46493	50758	50776	
容量・規格	1.8ℓボトル×6	1.8ℓボトル×6	1kg袋×10	20kg袋	
特長	本醸造しょうゆをベースに醸造酢、液糖、砂糖などの各種の調味料をブレンドし、ごま油を加えて、豊かな風味に仕上げた清涼感あふれるベースタイプの冷し中華スープの素です。	本醸造しょうゆをベースに醸造酢、液糖、砂糖などの各種原料をバランスよくブレンドしました。かきエキス、雑節エキスなどの調味料で酸味をおさえてマイルドな風味に仕上げた冷し中華スープの素です。	水溶性タイプなので油汚れが少なく、しっかりこもりがつき、べつつかずカラッと仕上がります。揚げ色も美しく風味豊かなから揚げ粉です。		
使用例	冷し中華、中華風酢の物	冷し中華、中華風酢の物	鶏のから揚げ		
使用量の目安	ゆで麺200～220gに対して冷し中華スープ20～25gを同量の水で割ります。	ゆで麺200～220gに対して冷し中華スープ20～25gを同量の水で割ります。	鶏肉1kgに対してから揚げ粉160gに水130mℓ		
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、砂糖、食塩、醸造酢、食用植物油(大豆油、ごま油) // 酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、食塩、食用植物油、たん白加水分解物、かきエキス、雑節エキス // 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・ごま・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	小麦粉(国内製造)、ポテトスターチ、粉末しょうゆ、食塩、コーンスターチ、中華だし(食塩、砂糖、でん粉、その他)、香辛料、ぶどう糖、食用植物油 // 調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	小麦粉、ポテトスターチ、粉末しょうゆ、食塩、コーンスターチ、中華だし(食塩、砂糖、でん粉、その他)、香辛料、ぶどう糖、食用植物油 // 調味料(アミノ酸等)、ベーキングパウダー、乳化剤、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)	
賞味期間	360日間	360日間	360日間		