



栄養士さんたちの声にお応えした  
学校給食向け製品シリーズです

子どもたちに  
「おいしい」笑顔を！

# ヘルシーファーム<sup>®</sup> 笑顔でランチ<sup>®</sup>



# ヘルシーファーム®

品名	ヘルシーファーム® シチューの素	ヘルシーファーム® やさしさいちばんシチューの素 Fe	ヘルシーファーム® ベジヤメルソース Ca・Fe
製品写真			
品名コード	53672	71032	69198
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	野菜やチーズのkokなど、素材の風味を生かして仕上げました。	各種野菜など素材の風味を生かした、鉄分入りのシチューの素です。シチュー、ホワイトソース、クリームスープなどいろいろなメニューでご使用いただけます。	粉乳やチーズのうまみなど、素材の風味を生かして仕上げた、カルシウム・鉄分入りのクリーミーなホワイトソースです。
使用例	チキンクリームシチュー、カレーシチュー、ポークシチュー等	シチュー、クリームライス、ホワイトソース、クリームスープ等	シチュー、グラタン、クラムチャウダー等
使用量の目安	シチューの場合 15g/150ml	シチューの場合 20g/180ml	シチューの場合 20g/水120ml グラタンの場合 20g/水80ml
原材料	小麦粉(国内製造)、乳製品(脱脂粉乳、チーズ、全粉乳)、デキストリン、乳糖、食用植物油、食塩、砂糖、食用精製加工油脂、ポークエキスパウダー、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、チキンパウダー、魚介エキスパウダー、酵母エキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、香辛料//着色料(β-カロテン)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・豚肉を含む)	コーンフラワー(国内製造)、粉末植物油、砂糖、コーンスターチ、食塩、ポテトパウダー、食用精製加工油脂、ミルクパウダー、オニオンパウダー、コンソメパウダー、酵母エキスパウダー、香辛料//増粘剤(加工でん粉)、香料、ピロリン酸鉄	デキストリン(国内製造)、粉末植物油、小麦粉、脱脂粉乳、たん白加水分解物、砂糖、食用植物油、チーズ、食塩、酵母エキスパウダー、全粉乳、ほたてエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品、きのこエキスパウダー//貝カルシウム、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、ピロリン酸鉄、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、乳、鶏肉、豚肉	該当なし	小麦、乳、大豆
賞味期間	360日間	360日間	360日間
品名	ヘルシーファーム® エスパニョールソース	ヘルシーファーム® やさしさいちばんハヤシベース Fe	
製品写真			
品名コード	55138	71018	
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	
特長	トマトをベースに野菜や肉のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。	トマトや玉ねぎの甘みと酸味などの素材の風味を生かして仕上げた鉄分入りのハヤシベースです。ハンバーグやミートソースなどいろいろなメニューでご使用いただけます。	
使用例	シチュー、ハンバーグ、スパゲティ、煮込み料理等	ハヤシライス、シチュー、ミートライス等	
使用量の目安	シチューの場合 15g/150ml	ハヤシライスの場合 20g/110ml	
原材料	小麦粉(国内製造)、砂糖、食用精製加工油脂、トマトパウダー、食塩、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、粉末しょうゆ、粉末ソース、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、オニオンエキスパウダー、こんぶエキスパウダー、魚醤パウダー、にんじんエキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、ポークエキスパウダー、チキンエキスパウダー、乳等を主要原料とする食品//カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	コーンフラワー(国内製造)、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、発酵トマトエキスパウダー、食用植物油、香辛料、ガーリックパウダー//カラメル色素、ピロリン酸鉄、香料	
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	該当なし	
賞味期間	360日間	360日間	

【アレルギー物質(特定原材料等)について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

品名	ヘルシーファーム® コーンクリームスープ	ヘルシーファーム® パンプキンポタージュ	
製品写真			
品名コード	71072	56660	
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	
特長	スイートコーンにチーズや野菜のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。	かぼちゃのおいしさに野菜や肉のうまみを加え、素材の風味を生かして仕上げました。	
使用例	コーンクリームスープ、シチュー、クリームコロッケ等	パンプキンシチュー、パンプキンスープ、パンプキンクリームポトフ等	
使用量の目安	コーンクリームスープの場合 15g/150ml	ポタージュの場合 15g/150ml	
原材料	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)、小麦粉、ぶどう糖、乳製品(脱脂粉乳、ホエイパウダー、チーズ)、食用植物油、食塩、コーンスターチ、馬鈴しょでん粉、デキストリン、砂糖、食用精製加工油脂、粉末植物油、チキンエキスパウダー、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、魚醤パウダー、香辛料、はくさいエキスパウダー // 増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)	パンプキンパウダー(国内製造)、小麦粉、砂糖、食用精製加工油脂、乳製品(脱脂粉乳、全粉乳)、食物繊維(難消化性デキストリン)、粉末加工油脂、食塩、果糖、デキストリン、たん白加水分解物、オニオンエキスパウダー、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、乳等を主要原料とする食品、白菜エキスパウダー、香辛料、トマトエキスパウダー、チキンエキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、乳、鶏肉	小麦、乳、大豆、鶏肉、豚肉	
賞味期間	360日間	360日間	

品名	ヘルシーファーム® コンソメ	ヘルシーファーム® スープストック	ヘルシーファーム® 野菜ブイヨン
製品写真			
品名コード	71044	59826	59932
容量・規格	500g袋×20	1kg袋×10	500g袋×20
特長	鶏・豚や各種野菜のうまみなど、素材の風味を生かして仕上げたコンソメスープの素です。コンソメスープをはじめ、いろいろな料理のベースとしてご使用ください。	豚・鶏のうまみをベースに各種野菜など、素材の風味を生かして仕上げたスープベースです。あらゆる料理のベースとしてご使用ください。	玉ねぎやにんにくなど各種野菜のうまみをベースに、素材の風味を生かし、動物性原料を使わずに仕上げたブイヨンです。スープをはじめ、あらゆる料理のベースとしてご使用ください。
使用例	洋風スープ、ソース等の洋風料理全般	洋風スープ、ソース等の洋風料理全般	洋風スープ、煮込み料理等の洋風料理全般
使用量の目安	コンソメスープの場合 2.7g/150ml	洋風料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g	洋風料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g
原材料	食塩(国内製造)、デキストリン、麦芽糖、チキンエキスパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、鶏脂、チキンコンソメパウダー、砂糖、魚醤パウダー、香辛料、トマトパウダー、オニオンエキスパウダー // 香辛料抽出物、酸味料、(一部に鶏肉・豚肉を含む)	ぶどう糖(国内製造)、食塩、デキストリン、麦芽糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、豚脂、馬鈴しょでん粉、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、にんじんエキスパウダー、チキンパウダー、香辛料、乳酸発酵トマトエキスパウダー、乳酸発酵酵母エキスパウダー、鶏脂、ポークエキスパウダー // 香辛料抽出物、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)	食塩(国内製造)、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、香味食用油、乳酸発酵酵母エキスパウダー、香辛料
アレルギー物質(特定原材料等)	鶏肉、豚肉	大豆、鶏肉、豚肉	該当なし
賞味期間	360日間	360日間	360日間

【アレルギー物質(特定原材料等)について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。



品名	ヘルシーファーム。和風だしの素	ヘルシーファーム。濃厚液体だし かつお香味	ヘルシーファーム。中華スープの素
製品写真			
品名コード	71128	69710	59830
容量・規格	1kg袋×10	1L紙パック×10	1kg袋×10
特長	かつおの風味を主にこんぶ・しいたけなどの素材のうまみを生かし、食塩を使わずに仕上げた和風だしの素です。みそ汁はもちろん、煮物・汁物などにもご使用ください。	かつおの風味をベースに、いわしやこんぶの素材のうまみを生かした風味豊かな液体かつおだしです。お湯または水でのばすだけで手軽にかつおだしがとれます。にごりのない透明なだしですので、各種メニューにご使用いただけます。	鶏のうまみをベースに各種野菜と香味油など、素材の風味を生かして仕上げた中華スープの素です。中華料理のベースとしてご使用ください。
使用例	みそ汁、煮物、めんつゆ等和风料理全般	鍋物、そばつゆ、丼物等和风料理全般	中華スープ、炒め物等中華料理全般
使用量の目安	汁物の場合 1人前0.8g/150ml	吸い物の場合 1人前1.5~2ml/150~180ml	中華料理の味のベースとして使用する場合 1人前1~2g
原材料	風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、こんぶ粉末、こんぶエキス粉末、しいたけエキス粉末)、砂糖(国内製造)、ぶどう糖、デキストリン、酵母エキスパウダー、かつおパウダー、米油	風味原料(かつお節エキス、いわし節エキス、かつおエキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物(国内製造)、食塩、魚醤、砂糖、酵母エキス // 増粘剤(キサンタンガム)	食塩(国内製造)、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、魚醤パウダー、酵母エキスパウダー、食用植物油、ジンジャーパウダー、調味動物油脂、こしょう、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、チキンパウダー // カラメル色素、(一部にごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし	該当なし	ごま、大豆、鶏肉、豚肉
賞味期間	360日間	360日間	360日間
品名	ヘルシーファーム。中華だしの素	ヘルシーファーム。醤油ソース	
製品写真			
品名コード	60634	65558	65430
容量・規格	1kg袋×10	250gボトル×15	1.2kgボトル×6
特長	野菜のうまみをベースに生姜・にんにく・八角などの香りを加え、素材の風味を生かして仕上げた中華だしの素です。炒め物やスープ、麺類など幅広くご使用いただけます。	かきのうまみ・コクと各種魚介エキスなど、素材の風味を生かして仕上げたオイスターソースです。和風・洋風料理のベースに、あるいは隠し味としてもご使用ください。	
使用例	炒め物、中華スープ等中華料理全般	炒め物、和え物、中華スープ等	
使用量の目安	野菜炒めの場合 0.5~2g/100g、スープの場合 1~3g/150ml(お好みに応じて食塩を加えてください)	1人前1~5gが使用量の目安となります。	
原材料	デキストリン(国内製造)、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキスパウダー、ガーリックパウダー、はくさいエキスパウダー、ジンジャーパウダー、発酵酵母エキスパウダー、香味食用油、香辛料	魚介エキス(かきエキス、ほたてエキス、魚醤)、砂糖(韓国製造、タイ製造、国内製造)、かき、たん白加水分解物、こんぶエキス、酵母エキス、水あめ、食塩 // 酒精、増粘剤(加工でん粉)	
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし	該当なし	
賞味期間	360日間	270日間	

【アレルギー物質(特定原材料等)について】商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

品名	ヘルシーファーム® わかめご飯の素	ヘルシーファーム® わかめご飯の素 S	
製品写真			
品名コード	58512	58516	
容量・規格	250gチャック付袋×10	200gチャック付袋×10	
特長	素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げたわかめご飯の素です。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	原料に国内産わかめを使用し、素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げたわかめご飯の素です。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	
使用例	—————	—————	
使用量の目安	生米7.5kg～9.5kg(約5升～6.3升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品200g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	
原材料	わかめ(韓国)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー	わかめ(日本)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー	
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし	該当なし	
賞味期間	360日間	360日間	
品名	ヘルシーファーム® わかめご飯の素 Fe	ヘルシーファーム® かむわかめご飯の素	
製品写真			
品名コード	62194	60872	
容量・規格	200gチャック付袋×10	480gチャック付袋×20	
特長	鉄分を手軽に摂取できるわかめご飯の素です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げています。炊き上がったご飯に混ぜるだけで、ふっくらとしたわかめご飯が出来上がります。	茎わかめのコリコリした食感が楽しめるわかめご飯の素です。「噛む」ことを意識させ食育に繋がられる商品です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。	
使用例	—————	混ぜ込みご飯、和え物等	
使用量の目安	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品200g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品480g(生米150g(約1合)に対して本品10g～12g)	
原材料	わかめ(韓国)、還元水あめ(国内製造)、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // ビロリン酸鉄	わかめ(葉、茎)、還元水あめ(国内製造)、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // セルロース、pH調整剤、乳化剤	
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし	該当なし	
賞味期間	360日間	240日間	

【アレルギー物質(特定原材料等)について】商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

# 笑顔でランチ®

品名	笑顔でランチ。ノンオイルドレッシング 青じそ			
製品写真				
品名コード	72360	72366	72370	72388
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8g袋×40)/袋×12
特長	<p>「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったノンオイルドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用していません。子供たちの苦手な酸味を抑えつつ、だし感ととろみで減塩の物足りなさを補い、食塩50%カット※を実現しました。</p> <p>※日本食品標準成分表八訂「和風ドレッシングタイプ調味料」対比</p>			
使用例	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、食塩、レモン果汁、酵母エキスパウダー、かつお節エキス、酵母エキス、魚醤、青じそ//香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	270日間			180日間
品名	笑顔でランチ。ドレッシング 減塩和風			
製品写真				
品名コード	70978	70984	70988	70932
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	<p>「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用せずに味づくりをした和風タイプのドレッシングです。野菜から出る甘味を生かし、子供たちの苦手な酸味を抑えました。また、塩分25%カット※を実現しました。</p> <p>※日本食品標準成分表八訂「和風ドレッシング」対比</p>			
使用例	茹で野菜のサラダ、海藻サラダ、肉料理等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、玉ねぎ、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、かつお節エキス、オニオンフレーク、にんにく、酵母エキスパウダー、魚醤、酵母エキス、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが、こしょう//増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	240日間			210日間

笑顔でランチ®

【アレルギー物質(特定原材料等)について】商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

品名	笑顔でランチ®ドレッシング イタリアン			
製品写真				
品名コード	64370	64384	64438	64482
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。トマト、バジル、セロリで特長をつけた、洋風の分離液状ドレッシングです。			
使用例	茹で野菜のサラダ、マリネ、肉類のソースに			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油脂(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料、トマト // 酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	240日間			210日間




品名	笑顔でランチ®ドレッシング かんきつ			
製品写真				
品名コード	64472	64392	64442	64464
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。みかんのさわやかな甘みにゆずの香りが広がる分離液状ドレッシングです。サラダはもちろん、海藻や魚介の和え物にも相性バツグンです。			
使用例	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物、マリネ等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	醸造酢(国内製造)、食用植物油脂、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、玉ねぎ、発酵調味料、たん白加水分解物、みかん果皮、酵母エキスパウダー、みかん果汁、魚醤、赤ピーマン、こんぶエキス、梅肉、ゆず皮 // 増粘多糖類、香料			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	180日間			150日間

品名	笑顔でランチ® ドレッシング 塩中華		
製品写真			
品名コード	72346	72352	72356
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。にんにくのうまみが効いた塩ベースの分離液状ドレッシングです。		
使用例	チョレギサラダ、春雨サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml		
原材料	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、醸造酢、食用植物油脂、還元水あめ、食塩、発酵調味料、たん白加水分解物、にんにく、酵母エキスパウダー、こんぶエキス、こしょう、酵母エキス//酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料		
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし		
賞味期間	240日間		

品名	笑顔でランチ® ドレッシング 香りごま			
製品写真				
品名コード	72374	72378	72384	72394
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。アレルギーを考慮し、しょうゆを使用せず、風味豊かないりごまと練りごまに、甘みと酸味をバランスよく配合し、卵を使わずに自社の技術を使い乳化した、乳化液状ドレッシングです。			
使用例	茹で野菜のサラダ、ビーンズサラダ、和え物等			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油脂(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキス、酵母エキスパウダー//乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部にごまを含む)			
アレルギー物質(特定原材料等)	ごま			
賞味期間	240日間			210日間



品名	笑顔でランチ®ドレッシング サウザンアイランド			
製品写真				
品名コード	62764	62768	62838	62788
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(8ml袋×40)/袋×12
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。トマトケチャップのマイルドな甘みに刻みピクルスが入った、乳化液状ドレッシングです。まろやかな味わいはサラダはもちろん、フライのソースなどにもおすすめです。			
使用例	生・温野菜サラダ、フライのソースに			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(水あめ、砂糖)、トマトケチャップ、ピクルス、食塩、にんじんエキス、プルーン、酵母エキスパウダー // 乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	180日間			150日間
品名	笑顔でランチ®ドレッシング コーンクリーミー			
製品写真				
品名コード	71048	71066	71062	
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。風味豊かなスイートコーンにやさしい甘みと酸味が特長の乳化液状ドレッシングです。			
使用例	生・温野菜サラダ、ポテトサラダ、肉類のソースに			
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml			
原材料	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、砂糖、食塩、スイートコーンパウダー、発酵調味料、ソテーオニオン、酵母エキスパウダー、プルーンピューレ、にんじんエキス、レモン果汁//増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、乳化剤、酸味料、香料			
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし			
賞味期間	180日間			

品名	笑顔でランチ®ドレッシング コールスロー		
製品写真			
品名コード	66406	66412	66416
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15
特長	「食材の持つ本来の味を教えたい」という栄養士さんたちの声にお応えし、素材の味を引き立たせるために作ったドレッシングです。レモンやパインの果汁のフルーティな風味がキャベツ等の自然な風味を引き立てる、乳化液状ドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、パスタサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前5~20ml		
原材料	食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(砂糖、水あめ)、食塩、果汁(レモン、パインアップル)、酵母エキスパウダー、オニオンエキス、香辛料 // 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、乳化剤、香辛料抽出物、香料		
アレルギー物質(特定原材料等)	該当なし		
賞味期間	180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			
アレルギー物質(特定原材料等)			
賞味期間			

【アレルギー物質（特定原材料等）について】 商品の改訂等により、商品パッケージ原材料表示内のアレルギー物質と記載内容が異なる場合がございます。必ずお持ちの商品の表示をご確認ください。

理研ビタミンホームページ [www.rikenvitamin.jp](http://www.rikenvitamin.jp)



●業務用食品東京営業部  
〒160-0004 東京都新宿区四谷1-6-1 ☎(03)5362-1331

●大阪支店  
〒541-0059 大阪市中央区博労町3-6-1 ☎(06)6282-6573

●名古屋支店  
〒460-0008 名古屋市中区栄4-2-29 ☎(052)238-3763

●札幌支店  
〒060-0051 札幌市中央区南一条東2-11-4 ☎(011)222-6861

●仙台支店  
〒981-0933 仙台市青葉区柏木1-2-45 ☎(022)717-3510

●福岡支店  
〒810-0012 福岡市中央区白金2-11-9 ☎(092)521-8461