

液体汎用調味料

「ラック® シリーズ」は、簡単調理で本格メニューが作れる便利な調味料です。
和・洋・中・その他ご要望にお応えします。

| | | | | |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品名 | ラック® 香味百選® ピリ辛ねぎごまだれ | ラック® 香味百選® にんにく山椒たれ | ラック® 香味百選® 香味唐辛子たれ | ラック® 香味百選® 完熟梅だれ |
| 製品写真 |  |  |  |  |
| 品名コード | 56964 | 53210 | 53214 | 53218 |
| 容量・規格 | 800gボトル×8 | 780gボトル×8 | 780gボトル×8 | 780gボトル×8 |
| 特長 | たっぷりの長ねぎとじっくり炒めた玉ねぎをベースに各種調味料を加えて、具材感あるピリ辛のたれに仕上げました。 | おろしにんにくをベースに山椒の辛味を効かせた食欲をそそるたれです。ミンチ状のにんにくが見た目にも味にもインパクトを与えます。 | 韓国産唐辛子に真空乾燥したオニオンエキスパウダーを加えた唐辛子たれです。辛味・うまみ・甘味が複雑に絡み合い絶妙な味わいを出しています。 | 完熟した梅肉ペーストに、粒梅・刻み梅としそ・レモン果汁を加えて風味さわやかなたれに仕上げました。 |
| 使用例 | 肉料理、チャーハン等の炒め物 | 野菜の漬け込み、魚料理、焼そば等 | 冷奴、焼き物、鍋物の味付け等 | サラダ、ハンバーグ等の肉料理 |
| 使用量の目安 | 適量 | 適量 | 適量 | 適量 |
| 原材料 | 砂糖（国内製造）、ねぎ、なたね油、水あめ、しょうゆ、ごま油、食塩、コチュジャン、玉ねぎ、いりごま、オイスターエキス、みそ、にんにく、ポークエキス、しょうが、パプリカ、豆板醤 // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む） | なたね油（国内製造）、にんにく、ごま油、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、醸造酢、山椒、ポークエキス、ラー油、こしょう、たん白加水分解物 // 調味料（アミノ酸等）、酒精、香辛料抽出物、増粘剤（キサンタンガム）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む） | 香味食用油（国内製造）、しょうゆ、砂糖、水あめ、食用植物油、食塩、オニオンエキスパウダー、唐辛子、老酒、にんにく // 酒精、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E、V.C）、増粘剤（キサンタンガム）、パプリカ色素、（一部に小麦・大豆を含む） | 果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、梅、醸造酢、食塩、砂糖、しそ、レモン果汁、トマト、かつお節エキスパウダー // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム） |
| 賞味期間 | 270日間 | 270日間 | 180日間 | 270日間 |
| 品名 | ラック® 香味百選® 香り塩だれソース | ラック® 香味百選® アリオリソース | ラック® 香味百選® レモンソース | ラック® 香味百選® 辛味にんにくたれ |
| 製品写真 |  |  |  |  |
| 品名コード | 53224 | 63644 | 53878 | 55360 |
| 容量・規格 | 720gボトル×8 | 740gボトル×8 | 800gボトル×8 | 800gボトル×8 |
| 特長 | ごま油とにんにくに相性が良い天日塩を使用した、コクとうまみのある塩だれです。 | スペインのカタルーニャ地方や南フランスでよく用いられる、にんにく・卵黄・油・レモン汁・塩・胡椒などを材料にした「アリオリ（アイオリ）」をイメージしたソースです。 | レモン果汁に、にんにく・胡椒を加えパセリでアクセントをつけました。そのままでも、アレンジしても楽しめるソースです。マリネやカルパッチョに最適です。 | フライドガーリックの具材感とラー油の香り&辛味が特長的な旨辛のたれです。 |
| 使用例 | チョレギサラダ、チキンステーキ等の肉料理 | 肉・魚料理、パスタ、スティック野菜のソース等 | カルパッチョ、サラダ等 | 麻婆ソース、エビチリ、炒め物等 |
| 使用量の目安 | 適量 | 適量 | 適量 | 適量 |
| 原材料 | 食用植物油（国内製造）、水あめ、しょうゆ、にんにく、果糖ぶどう糖液糖、食塩、みそ、チキンエキス、醸造酢、こんぶエキスパウダー、こしょう // 調味料（アミノ酸等）、酒精、酸味料、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） | 食用植物油（国内製造）、スペイン製造）、にんにく、水あめ、卵黄、レモン果汁、食塩、醸造酢、砂糖、全粉乳、ガーリックパウダー、こしょう // 調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（一部に卵・乳成分を含む） | 水あめ（国内製造）、食用植物油、還元水あめ、醸造酢、食塩、レモンピール、にんにく、レモン果汁、こしょう、パセリ // 酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、酸化防止剤（V.C）、クチナン黄色素 | 食用植物油（国内製造）、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、ねぎ、水あめ、ラー油、フライドガーリック、食塩、すりごま、チキンエキス、豆板醤、ほたてエキス、唐辛子 // 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）、パプリカ色素、酸化防止剤（V.C）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉含む） |
| 賞味期間 | 180日間 | 180日間 | 180日間 | 180日間 |

| | | | | |
|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品名 | ラクク。香味百選。 焦がしにんにくソース | 野菜いっぱい。 黒酢玉ねぎソース | 野菜いっぱい。 葱生姜だれ | |
| |  |  |  | |
| 製品写真 | | | | |
| 品名コード | 61498 | 68062 | 68066 | |
| 容量・規格 | 560gボトル×12 | 550gボトル×12 | 544gボトル×12 | |
| 特長 | 焦がしにんにくの風味と炒めた玉ねぎの甘味・うまみが効いた、醤油ベースで仕上げたソースです。肉料理全般によく合います。 | 熟成された玄米黒酢にたっぷりの玉ねぎを合わせてつくった、コク深い万能ソースです。かける、和える、炒める等、あらゆる料理に適したソースです。 | おろし生姜とねぎをたっぷり使った、食欲をそそる香り豊かな万能だれです。かける、和える、炒める等、あらゆる料理に適したたれです。 | |
| 使用例 | 肉料理、チャーハン、焼そば等 | 炒め料理、蒸し料理等 | 冷製料理、麺料理等 | |
| 使用量の目安 | 適量 | 適量 | 適量 | |
| 原材料 | しょうゆ(国内製造)、食用植物油、水あめ、発酵調味料、ソテーオニオン、果糖ぶどう糖液糖、食塩、砂糖、醸造酢、にんにく、調味動物油脂、酵母エキス、香味食用油、オニオンエキス、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、こしょう、ぶどう糖、粉末植物油 // 酒精、着色料(カラメル色素、フラボノイド、炭末)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) | 食用植物油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、黒酢、玉ねぎペースト、玉ねぎ、砂糖、りんご酢、オニオンフレーク、にんじん、食塩、にんにく、醸造酢、みそ、ほたてエキス、こしょう // 酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む) | 食用植物油(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、しょうが、しょうゆ、食塩、オニオンフレーク、醸造酢、にんにく、ねぎ、チキンエキス、ほたてエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、クチナン黄色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む) | |
| 賞味期間 | 180日間 | 240日間 | 210日間 | |
| 品名 | ラクク。惣菜百選。 チリソース炒め用(甘口) | ラクク。惣菜百選。 酢豚用(甘酢あんかけ) | ラクク。惣菜百選。 八宝菜用 | ラクク。惣菜百選。 青椒肉絲用 |
| 製品写真 |  |  |  |  |
| 品名コード | 68468 | 68484 | 68480 | 68490 |
| 容量・規格 | 1,185gボトル×6 | 1,150gボトル×6 | 1,090gボトル×6 | 1,090gボトル×6 |
| 特長 | チキンエキスをベースに、トマトの風味と甘味・酸味が調和したチリソース炒めの素です。エビチリはもちろん、フリッターや卵料理・白身魚にもよく合います。 | 醸造酢のまるやかさとコクにパイナップルの風味を生かした甘酢あんかけです。酢豚はもちろんのこと、魚のあんかけや肉団子のたれにも最適です。 | 鶏と魚介のうまみを効かせた八宝菜の素です。うす色ですので、野菜などの具材が色鮮やかに仕上がります。 | かきエキスをベースにりんご果汁・生姜・にんにくを絶妙なバランスで配合し、豆板醤と香味油の風味で仕上げました。ピーマンと牛肉の炒め物のほか和え物の隠し味としてもお使いいただけます。 |
| 使用例 | エビチリ、エビのフリッター、オムレツ等 | カニ玉、肉団子、野菜あんかけ等 | 中華丼、ラーメン、焼そば等 | 肉野菜炒め等 |
| 使用量の目安 | 材料重量に対して30~40% | 材料重量に対して40~45% | 材料重量に対して8~10% | 材料重量に対して13~15% |
| 原材料 | 水あめ(国内製造)、トマトケチャップ、砂糖、食用植物油、しょうゆ、豆板醤、玉ねぎ、にんにく、発酵調味料、チキンエキス、醸造酢、しょうが、たん白加水分解物、トマトエキス、老酒、魚醤、かきエキス、チキンパウダー、食塩 // 増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麴、クチナン)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む) | 砂糖(国内製造)、しょうゆ、水あめ、醸造酢、発酵調味料、パイナップル果汁、ごま油、食塩 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、紅麴色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) | しょうゆ(国内製造)、砂糖、チキンエキス、香味食用油、発酵調味料、食塩、醸造酢、食用植物油、しょうが、ほたてエキス、にんにく、かきエキス、しいたけエキス、こしょう、たん白加水分解物 // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む) | しょうゆ(国内製造)、にんにく、砂糖、かきエキス、発酵調味料、しょうが、香味食用油、豆板醤、ほたてエキス、りんご果汁、チキンエキス、魚醤 // 増粘剤(加工でん粉)、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・りんごを含む) |
| 賞味期間 | 270日間 | 270日間 | 270日間 | 270日間 |

| | | | | |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 品名 | ラクック。惣菜百選。 回鍋肉用 | ラクック。惣菜百選。 麻婆豆腐用 | ラクック。惣菜百選。 やわらかい焼肉を作るたれ(漬け込み用) | ラクック。惣菜百選。 やわらかい生姜焼きを作るたれ(漬け込み用) |
| 製品写真 |  |  |  |  |
| 品名コード | 68496 | 68464 | 47916 | 47928 |
| 容量・規格 | 1,160gボトル×6 | 1,090gボトル×6 | 2.1kgボトル×6 | 2.1kgボトル×6 |
| 特長 | 豆味噌と豆鼓醬をベースに豆板醬の辛味を効かせ、ねぎとにんにくの香味油で風味をつけました。豚肉とキャベツの炒め物のほか、きゅうりや豆腐料理にもお使いください。 | かきエキス・豆板醬・豆鼓醬などの中華調味料をバランスよく配合した麻婆豆腐の素です。 | 「お肉のたんぱく質に絡みつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬け込んで焼くだけで、ジュシーで柔らかな焼肉が出来上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりがアップします。香味野菜とフルーツのうまみ、コチュジャンでアクセントをつけました。 | 「お肉のたんぱく質に絡みつきやすいでん粉」の働きで、たれに漬け込んで焼くだけで、ジュシーで柔らかな生姜焼きが出来上がります。(当社比) お肉の焼き上がりの縮みも少なく、歩留まりがアップします。生姜を加え、りんごとハチミツで風味良く仕上げました。 |
| 使用例 | 炒め物、ジャージャーメン、担々麺等 | 麻婆豆腐、麻婆野菜等 | ————— | ————— |
| 使用量の目安 | 材料重量に対して9~11% | 材料重量に対して12~15% | 肉の重量に対して約20% | 肉の重量に対して約20% |
| 原材料 | しょうゆ(国内製造)、豆みそ、砂糖、にんにく、水あめ、香味食用油、しょうが、発酵調味料、豆板醬、ごま油、チキンエキス、トウチ醬、ポークエキス、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む) | しょうゆ(国内製造)、豆板醬、かきエキス、砂糖、米みそ、にんにく、食塩、醸造酢、香味食用油、発酵調味料、しょうが、トウチ醬、ごま油、魚醤 // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、パブリカ色素)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) | しょうゆ(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食用植物油、食塩、りんご、発酵調味料、ねぎ、にんにく、清酒、レモン果汁、コチュジャン、ポークエキス、洋梨果汁、香辛料 // 加工でん粉、酒精、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む) | しょうゆ(国内製造)、砂糖、たん白加水分解物、食用植物油、しょうが、みりん、清酒、ポークエキス、ポークオイル、食塩、はちみつ、りんご果汁、レモン果汁、魚醤、香辛料 // 加工でん粉、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む) |
| 賞味期間 | 270日間 | 270日間 | 360日間 | 270日間 |
| 品名 | ラクック。鍋百選。 鶏塩鍋の素 | ラクック。鍋百選。 キムチチゲの素 | ラクック。鍋百選。 コク旨W白湯鍋の素 | |
| 製品写真 |  |  |  | |
| 品名コード | 54672 | 54664 | 57594 | |
| 容量・規格 | 1,150gボトル×6 | 1,230gボトル×6 | 1,150gボトル×6 | |
| 特長 | 塩で鶏のうまみを最大限に引き出した鍋の素です。あさりや白菜、さらに昆布、しいたけ、かつおぶしのエキスも加え、奥深い味わいになっています。 | 味噌とコチュジャンをベースにした、酸味とコクの絶妙なバランスが食欲をそそるキムチチゲの素です。隠し味に「いかエキス」を加え、うまみとコクをだしています。 | チキンとポーク、Wのエキスを使用してコクとうまみを凝縮した白湯鍋の素です。チキンの上品なうまみとポークの力強いコクを合わせた白湯スープをご堪能ください。 | |
| 使用例 | ————— | ————— | ————— | |
| 使用量の目安 | 鍋の素1：水9~10 | 鍋の素1：水8~9 | 鍋の素1：水9~10 | |
| 原材料 | 食塩(国内製造、韓国製造)、しょうゆ、チキンエキス、清酒、砂糖、調味動物油脂、たん白加水分解物、あさりエキスパウダー、酵母エキスパウダー、はくさいエキス、ポークエキス、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、かつおぶしエキスパウダー // 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・大豆・鶏肉・豚肉を含む) | みそ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、コチュジャン、しょうゆ、食塩、にんにく、たん白加水分解物、醸造酢、魚介エキス、魚醤、発酵調味料、食用植物油、ポークエキス、唐辛子、ねりごま、いかエキス // 調味料(アミノ酸等)、酒精、パブリカ色素、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・いか・ごま・大豆・豚肉を含む) | 食塩(国内製造)、ポークエキス、チキンペースト、砂糖、チキンエキス、香味食用油、酵母エキスパウダー、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、しいたけエキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・豚肉を含む) | |
| 賞味期間 | 270日間 | 210日間 | 330日間 | |