

# サラダ関連商品

自然の香りと日本人好みの味わいを大切に、各種のドレッシングをラインナップ。サラダ用をはじめ、揚げ物、豆腐、おひたし、漬け物などにご利用いただけます。

サラダ関連商品

品名	ノンオイルドレッシング 青じそ			
製品写真				
品名コード	51638	51762	51766	51772
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	(15g袋×40)/袋×12
特長	「青じそ」を絶妙に効かせ、醸造酢、しょうゆをベースに梅肉、レモン果汁、エキス類等で調味した、ほどよい酸味のさわやかなノンオイルドレッシングです。			
使用例	海藻サラダ、冷奴、おひたし			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、ほたてエキス、かつお節エキス、梅肉、りんご、レモン果汁、オニオンエキス、たん白加水分解物、青じそ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)			
賞味期間	180日間			
品名	ノンオイルドレッシング青じそセビーチェ	ノンオイルドレッシング 粗おろし	ノンオイルドレッシング 柚子かつお	
製品写真				
品名コード	48810	59212	32094	13700
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12
特長	セビーチェは中南米を発祥とし、新鮮な魚介を使ってさっぱり仕立てたサラダです。さわやかな酸味とまろやかな甘味が新しい、洋風青じそ味のノンオイルドレッシングに仕上げました。	まろやかな酸味、かつおとチキンのうまみで味わいのある、さっぱりとした粗おろし大根が特長のノンオイルドレッシングです。あっさりとした豆腐、こってりした肉類等、いろいろなメニューによく合います。	柚子の風味にこだわり、国産ゆずの果汁を使用しました。生野菜はもちろん、海藻もおいしく食べられるノンオイルドレッシングです。	
使用例	タコ、エビ、ホタテ、昆布、玉ねぎ、アボカド等を使用したサラダ	豆腐サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ	海藻サラダ、冷し中華、冷奴等	
使用量の目安	食材に対して25～30%	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋
原材料	醸造酢(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、梅肉、赤ピーマン、しそエキス、ほたてエキスパウダー、青じそ、ローレル、酵母エキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・りんごを含む)	醸造酢(国内製造)、大根、しょうゆ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、食塩、玉ねぎ、小麦たん白発酵調味料、チキンエキス、かつお節エキス、梅肉、すだち果汁、ねぎエキスパウダー、にんにく調味料、たん白加水分解物、香辛料 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、ほたてエキス、レモン果汁、ゆず皮、かつお節エキス、ゆず果汁、オニオンエキス、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	180日間	240日間	240日間	210日間

品名	ノンオイルドレッシング 中華ごま		ノンオイルドレッシング ごまと香り生姜	ノンオイルドレッシング くせになるうま塩
				
製品写真				
品名コード	32102	26862	46734	56480
容量・規格	1ℓボトル×6	(10g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	豆板醤やにんにくを効かせた、さわやかな辛味の本格的な中華風ノンオイルドレッシングです。丸ごと入ったごまの風味が香ばしく、幅広い料理にご使用いただけます。		ごまのkokoroに生姜の香りを効かせた、和風ノンオイルドレッシングです。素材とよく絡み、味がしっかりつくので、ボリュームサラダにも合います。かける、和えるはもちろん、炒め物の調味料としてもご使用いただけます。特に豚しゃぶ、牛しゃぶ、豆腐、油揚げ、千切りキャベツによく合います。	
使用例	海藻サラダ、蒸し鶏、春雨サラダ、中華風冷菜等		生・温野菜サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ、ラーメンサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ごま、野菜(にんにく、ねぎ)、オイスターソース、豆板醤、たん白加水分解物、野菜エキス、チキンエキス、かつお節エキス、でん粉、酵母エキス // 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・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)		醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎ、食塩、ごま、こんぶエキス、ボークエキス、かつおぶしエキス、レモン果汁、しょうが、しいたけ、にんにく、こしょう、魚醤 // 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、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)	
賞味期間	270日間		270日間	210日間
品名	ノンオイルドレッシング イタリアンバジル		ノンオイルドレッシング 琉球シークァーサー	
				
製品写真				
品名コード	44610	44614	68644	68584
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	500mlボトル×12	(10g袋×40)/袋×12
特長	さわやかなバジルの香りとフルーティなワインビネガーの酸味が特長の洋風ノンオイルドレッシングです。赤ピーマンやオリーブの具材が、サラダの彩りを引き立てます。		沖縄県産シークァーサーの果汁を使用した爽やかな風味が特長なノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、もずく、魚介類、から揚げなどにおすすめです。	
使用例	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、魚介のマリネ等		生・温野菜サラダ、魚介類を使ったサラダ、マリネ等	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋
原材料	醸造酢(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、ボークエキス、赤ピーマン、香辛料、バジル、魚醤、たん白加水分解物、オリーブ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)		醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、発酵調味料、食塩、シークァーサー果汁、しょうゆ、みそ、はたてエキス、かつおエキス // 酸味料、調味料(核酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、クチナシ黄色素、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆を含む)	
賞味期間	180日間		240日間	180日間

品名	野菜いっぱい®ドレッシング ノンオイル和風玉ねぎ			ノンオイルドレッシング 果実いっぱい 完熟梅
				
製品写真				
品名コード	54712	54760	54682	32086
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6
特長	玉ねぎのおいしさを生かし、約30%の具材がたっぷり入った和風ノンオイルドレッシングです。本枯節のうまみも効かせ、香り、甘み豊かに仕上げました。			紀州産の完熟した梅肉に粒梅をたっぷり用いた、さわやかな酸味のノンオイルドレッシングです。
使用例	肉・魚介類を使ったサラダ			大根サラダ、豆腐サラダ、海藻サラダ
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	玉ねぎ（日本）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢、しょうゆ、食塩、チキンエキス、レモン果汁、しいたけ、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、かつおぶしパウダー、魚介エキス // 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)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)			醸造酢(国内製造)、梅、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、魚介エキス、赤しそ、にんにく、こんぶエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(プルラン)、野菜色素、酸化防止剤(V.E)、(一部にさばを含む)
賞味期間	240日間		150日間	180日間
品名	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング あめ色玉ねぎ	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング 青じそみぞれおろし	プレミアムスタイル 東京フレンチドレッシング	
				
製品写真				
品名コード	61656	61660	64332	
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	
特長	塩味や酸味が少なく、まるやかな味わいのノンオイルドレッシング。ソテーオニオンとすりおろした玉ねぎのうまみと具材感が特長です。サラダだけではなく、唐揚げや魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	塩味や酸味が少なく、まるやかな味わいのノンオイルドレッシング。たっぷりの大根おろしとさわやかに香る青じそが特長です。サラダだけではなく、肉や魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	野菜たっぷりのフレンチタイプにしょうゆのkokを加えた、絶妙ブレンドのおいしさです。塩味や酸味がまるやかで食べやすい味わいの乳化液状ドレッシングです。	
使用例	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、海藻や肉類を使ったサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	ソテーオニオン(国内製造)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、しょうゆ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンエキス、玉ねぎ、洋梨果汁、オニオンパウダー、ポークエキス、しいたけエキスパウダー、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	だいこん(日本)、しょうゆ、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、ポークエキス、にんにく、りんご果汁、しょうが、青じそ // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	食用植物油(国内製造)、玉ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、にんじん、醸造酢、りんご、食塩、赤ピーマン、にんにく、にんじんエキス、オニオンフレーク、たん白加水分解物、チキンエキス、オニオンエキス、卵白粉末、こしょう // 調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	270日間	270日間	240日間	

品名	野菜いっぱい。ドレッシング 和風		
製品写真			
品名コード	32140	32136	25004
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	たっぷり野菜に、かつお節・しいたけ・果実等のコクを絶妙にアレンジした、しょうゆベースの和風ドレッシングです。		
使用例	豆腐と生野菜のサラダ、ポイルドポークサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml	サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	食用植物油脂(国内製造)、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、にんにく、しいたけ、生姜)、しょうゆ、砂糖、醸造酢、発酵調味料、りんご、食塩、オニオンフレーク、プルーン、たん白加水分解物、かつお節エキス、酵母エキスパウダー、オニオンエキス // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
賞味期間	210日間	180日間	
品名	野菜いっぱい。ドレッシング イタリアン		
製品写真			
品名コード	32114	32110	25006
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	たっぷり野菜に、ベーコン・オリーブを加えスパイスさを絶妙にアレンジした、コクとうまみのイタリアンドレッシングです。		
使用例	魚介類を使ったサラダ、ミモザサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml	サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	食用植物油脂(国内製造、スペイン製造)、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、しいたけ)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、しょうゆ、ベーコン、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、オリーブ、チキンエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
賞味期間	270日間		

品名	野菜いっぱい®ドレッシング 香味たまねぎ			野菜いっぱい®ドレッシング すりおろしたまねぎ
製品写真				
品名コード	39978	39982	39986	45926
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1ℓボトル×6
特長	煮込んだたまねぎのうまみをベースに、各種素材のおいしさをプラスし、こしょうでアクセントをつけた、サラダ具材の色を損なわないドレッシングです。			どんな食材にも相性の良いすりおろしたたまねぎを使い、具材感たっぷり仕上げました。また、しょうゆを使用していないため、たまねぎの素材本来の味と色が特長のドレッシングです。野菜サラダにはもちろん、いろいろな食材に対してソースのような使い方も出来ます。
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダ			生・温野菜サラダ、ハンバーグやローストビーフ
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10~20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、食用植物油、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、玉ねぎ、食塩、しょうゆ、香味食用油、チキンエキス、野菜エキス、香辛料、赤ピーマン、ねぎ、ゆず、ぼたてエキス、いりこエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)			炒め玉ねぎペースト(国内製造)、醸造酢、食用植物油、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ホークエキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉を含む)
賞味期間	210日間		180日間	150日間
品名	野菜いっぱい®ドレッシング スイートコーン	野菜いっぱい®ドレッシング 辛中華		
製品写真				
品名コード	56166	53900		
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6		
特長	スイートコーンと玉ねぎが入った具だくさんドレッシングで、大人から子供まで幅広く食べられる味です。レタス、キャベツなどはもちろん、温野菜との相性もバツグンです。	ダイスカットの玉ねぎとにんにく、フライドガーリックチップで具材感を演出し、唐辛子と豆板醤でインパクトのある辛味を効かせた食べるラー油タイプの中華風ドレッシングです。		
使用例	温野菜や生野菜、肉類を使ったサラダ	春雨サラダ、チキンサラダ、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10~20ml	サラダの場合 1人前10~20ml		
原材料	食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、スイートコーン、玉ねぎ、食塩、スイートコーンパウダー、しょうゆ、チキンエキス、香辛料、セロリ // 酒精、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸化防止剤(V.C)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)	食用植物油(国内製造)、糖類(水あめ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、しょうゆ、醸造酢、玉ねぎ、食塩、豆板醤、にんにく、唐辛子、ラー油、フライドガーリック、ホークエキス、ぼたてエキス、香味食用油、チキンエキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		
賞味期間	210日間	150日間		



品名	ドレッシング 和風ごま			
製品写真				
品名コード	32122	32118	26856	
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	
特長	しょうゆをベースに、かつお節やほたてエキス、こんぶエキスのうまみのある和風ドレッシングです。			
使用例	和風野菜、洋野菜、きのこ類、海藻、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10~20ml		サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	しょうゆ(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま油、かつお節エキス、食塩、みりん、ほたてエキス、ごま、清酒、みそ、こんぶエキス、たん白加水分解物、オニオンエキス、香辛料 // 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)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)			
賞味期間	180日間			
品名	ドレッシング 棒々鶏			
製品写真				
品名コード	32132	32128	26822	
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	
特長	中華・四川料理「棒々鶏」ソースに、醸造酢・しょうゆをベースに、各種香味野菜・調味料類でアレンジした、ごま風味豊かな中華風ドレッシングです。特に海藻サラダがおいしくいただけます。			
使用例	中華風サラダ、冷し中華、冷奴			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml		サラダの場合 1人前 1袋	
原材料	しょうゆ(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜(玉ねぎ、生姜、にんにく)、食塩、みそ、食用植物油、ごま、豆板醤、ほたてエキス、レモン果汁、たん白加水分解物 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)			
賞味期間	180日間			

品名	ドレッシング 韓国ナムル			
製品写真				
品名コード	52428	52410	52406	55146
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(10ml袋×40)/袋×12
特長	ガーリックとごま油が効いたナムルドレッシングは、野菜や海藻がたくさん食べられるコクのあるドレッシングです。黒胡椒でアクセントをつけています。			
使用例	ナムルサラダ、チョレギサラダ、ユッケ			
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml			サラダの場合 1人前 1袋
原材料	醸造酢(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食用植物油脂、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、香味食用油、にんにく、ごま、こんぶエキスパウダー、こしょう // 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・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)			
賞味期間	270 日間			

品名	ドレッシング 香り胡麻		
製品写真			
品名コード	32150	32146	27504
容量・規格	1ℓボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12
特長	香り良い切りごまの風味に、しょうゆ・砂糖のコクをバランスよく配合した、香ばしさ漂うドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダや和え物		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10~20ml		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(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、食塩、卵黄、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)		
賞味期間	210 日間		180 日間

品名	リケンサラダデュオ。ごまわさびドレッシング		ドレッシング 青じそクリーミー		ドレッシング わさびクリーミー	
						
製品写真						
品名コード	61544		51852		49012	
容量・規格	1ℓボトル×6		1ℓボトル×6		1ℓボトル×6	
特長	深煎りごまのまろやかなコクとわさびの組み合わせ。ほどよい辛味がクセになるクリーミータイプのドレッシングです。		青じそのさわやかな香りが、まろやかなクリーミーのコクと絶妙にマッチした、さっぱり風味のドレッシングです。サラダにはもちろん、フライ物にもご使用いただけます。		理研のカプセル技術を駆使し、わさびの風味を付与したクリーミータイプのドレッシングです。生野菜はもちろん、加熱野菜や肉類・魚介類等幅広い食材によく合います。	
使用例	温野菜や生野菜、肉・魚介類のソースとして		ごぼうサラダ、フライ、海藻サラダ、コールスローサラダ、シーフードサラダ		ムニエル、フライ、シーフードサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、しょうゆ、食塩、ごま、卵黄、かつお節エキスパウダー、小麦たん白発酵調味料、発酵酵母エキスパウダー、酵母エキスパウダー、わさび加工品 // 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、V.C)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・ごま・さば・大豆を含む)		食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、梅肉、みそ、レモン果汁、しそエキス、青じそ // 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、香料、乳化剤、(一部に卵・大豆を含む)		食用植物油(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、わさび加工品、レモン果汁、わさび風味カプセル、魚醤、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、乳化剤、着色料(クチナシ、マリーゴールド)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	
賞味期間	180日間		180日間		210日間	
品名	サラダサポート。ノンオイルドレッシング青じそ			サラダサポート。ごまクリーミー		
						
製品写真						
品名コード	60176			65416		
容量・規格	1ℓボトル×6			500mlボトル×12		
特長	青じそのさわやかな香りを効かせた、サラダやお料理をさっぱりと食べられるノンオイルドレッシングです。			風味の良いごまの香りとうまみが効いた、シンプルな美味しさのごま風味のドレッシングです。		
使用例	海藻サラダ、豆腐サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ			生・温野菜サラダ、ポテトサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml			サラダの場合 1人前10～20ml		
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、食塩、小麦たん白発酵調味料、たん白加水分解物、りんご、レモン果汁、梅肉、かつお節エキス、米発酵調味料、ほたてエキス、にんじんエキス、オニオンエキス、青じそ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)			食用植物油(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、しょうゆ、ごま、食塩、卵黄 // 調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)		
賞味期間	180日間			210日間		



品名	サラダサポート <sup>®</sup> ノンオイルドレッシング中華	サラダサポート <sup>®</sup> 和風	サラダサポート <sup>®</sup> イタリアン	サラダサポート <sup>®</sup> シーザーサラダドレッシング
製品写真				
品名コード	67320	55370	60748	56924
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	にんにくやねぎの香味野菜に豆板醤を効かせた、風味豊かでさっぱりとした中華風味のノンオイルドレッシングです。	しょうゆと玉ねぎのうまみに、しいたけや果実等のコクをつけた、風味豊かな和風ドレッシングです。	バジルのさわやかな風味と玉ねぎのうまみが効いた、彩り豊かなイタリアンドレッシングです。	チーズのなめらかなコクと、風味豊かな味わいのシーザーサラダドレッシングです。
使用例	生・温野菜サラダ、春雨サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ	豆腐、生野菜のサラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、魚介類を使ったサラダ	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	しょうゆ（国内製造）、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、食塩、野菜（にんにく、ねぎ）、オイスターソース、豆板醤、たん白加水分解物、オニオンエキス、チキンパウダー、かつおぶしエキスパウダー、酵母エキスパウダー // 酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香辛料抽出物、ビタミンB1、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・セラチンを含む）	醸造酢（国内製造）、食用植物油脂、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜（玉ねぎ、にんにく、しいたけ、しょうが）、食塩、りんご、チキンエキス、酵母エキスパウダー // 酒精、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、酸味料、甘味料（ステビア）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む）	食用植物油脂（国内製造）、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖、水あめ）、醸造酢、食塩、玉ねぎ、赤ピーマン、香辛料、小麦たん白発酵調味料 // 酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、香料、（一部に小麦を含む）	食用植物油脂（国内製造）、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、食塩、チーズ、卵黄、チキンエキス、にんにく、魚醤、こしょう、酵母エキスパウダー // 調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、甘味料（ステビア）、乳化剤、香辛料抽出物、（一部に卵・乳成分・大豆・鶏肉を含む）
賞味期間	210日間	240日間	180日間	150日間
品名	ドレッシング 和風ごまフレンチ	サラダ和えの素 ごまあえ	トッピングシリーズ オニオンチップ	
製品写真				
品名コード	37236	38400	49256	
容量・規格	1ℓボトル×6	500g袋×10	100gチャック付袋×10	
特長	まろやかなクリーミーベースにごまの香りをほどよく使い、香ばしい風味に仕上げました。	ごまとかつお節の風味を効かせた和え物用調味料です。和えるだけで簡単においしいごまあえが仕上がります。	カットしたオニオンを真空低温フライ製法で加工しておりますので「サクサク」とした食感が特長です。サラダはもちろん、いろいろな料理にトッピングするだけで簡単に「食感」「彩り」をアレンジできます。	
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダ等	野菜、肉類の和え物	サラダ、肉料理のトッピング	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	ゆでたほうれん草の場合 材料重量に対して約10%	適量	
原材料	食用植物油脂（国内製造）、醸造酢、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、しょうゆ、卵黄、ごま // 増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、甘味料（ステビア）、香料、香辛料抽出物、乳化剤、（一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）	砂糖（国内製造）、すりごま、いりごま、粉末しょうゆ、食塩、ごま油、昆布エキスパウダー、かつお節エキスパウダー、デキストリン、粉末みそ、かつお節粉末、粉末酢、酵母エキスパウダー // 増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）	玉ねぎ（中国）、食用植物油脂（パーム油）、水あめ // 甘味料（キシロース）、グリシン、酸化防止剤（V.E、V.C）	
賞味期間	180日間	360日間	240日間	