



— 2022年度版 —

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[®] 笑顔でランチ[®]



理研ビタミン株式会社

ヘルシーファーム®

もっとおいしく、もっとヘルシーに「食と健康」を考えて調味料(アミノ酸・核酸)を一切使用せずにおいしさをお届けします。

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® やさしいちばん シチューベース	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	59978	69198
容量・規格	1kg袋×10	1kg袋×10	1kg袋×10
特長	野菜やチーズのkokを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。	各種野菜とポークのうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げたシチューの素です。ホワイトソース・グラタンなどにも幅広くアレンジいただけます。	粉乳とチーズのうまみを効かせ、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。調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。
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、グラタン、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/150ml (食塩を約0.5g加えます)	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)	デキストリン(国内製造)、コーンフラワー、粉末動物油脂、ポテトパウダー、砂糖、食用精製加工油脂、ポークエキスパウダー、米粉、乳酸発酵酵母エキスパウダー、コンソメパウダー、食塩、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、魚醤パウダー、香辛料//香料、(一部に豚肉を含む)	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	豚肉	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® ハヤシルウ	ヘルシーファーム® やさしいちばん ハヤシベース
製品写真			
品名コード	55138	50696	60668
容量・規格	1kg袋×10	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、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。	トマトや玉ねぎを使用し、ポークエキスや各種香辛料で味をととのえた、深い味わいとkokのあるブラウンソースです。	トマトや玉ねぎの甘みと酸味を生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げたハヤシベースです。ハンバーグやミートソースなどにも幅広くアレンジいただけます。
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、ソース、スパゲティ等	ハヤシライス、シチュー、ソース、スパゲティ等
使用量の目安	シチューの場合 15g/150ml	ハヤシライスの場合 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)	小麦粉(国内製造)、砂糖、デキストリン、食塩、トマトパウダー、ぶどう糖、食用植物油、たん白加水分解物、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、粉末ソース、豚脂、調味動物油脂、ガーリックパウダー、ポークエキス、香辛料//カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・ごま・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、発酵トマトエキスパウダー、馬鈴しょでん粉、食用植物油、香辛料//カラメル色素、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	小麦、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんご	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® 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	53676	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、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。	かぼちゃのおいしさに野菜や肉のうまみを加え、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに仕上げました。	
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(アメリカ、遺伝子組換えでない)、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、砂糖、食用精製加工油脂、デキストリン、粉末加工油脂、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、酵母エキスパウダー、チキンパウダー、チキンエキスパウダー、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・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	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、大豆、鶏肉、豚肉	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	58482	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を生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに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の風味を生かし調味料(アミノ酸・核酸)を使わずに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。	玉ねぎやにんにく等各種野菜のうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)、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、チキンコンソメパウダー、ぶどう糖、酵母エキスパウダー、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏脂、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、乳酸発酵トマトエキスパウダー、にんじんエキスパウダー // 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	58486	34442	59830
容量・規格	1kg袋×10	12紙パック×9	1kg袋×10
特長	かつおの風味を主にこんぶ・しいたけなどのうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)及び食塩をわずか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、いわしやこんぶのうまみを付与した風味豊かな液体かつおだしです。調味料(アミノ酸・核酸)は使用しておりません。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の風味を生かして調味料(アミノ酸・核酸)をわずかに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、めんつゆ等和風料理全般	鍋物、そばつゆ、丼物等和風料理全般	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、こんぶ粉末、こんぶエキス、しいたけエキス)、砂糖(国内製造)、麦芽糖、デキストリン、酵母エキス、かつおパウダー、乳酸発酵酵母エキス、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	生姜・にんにく・八角等の香りと野菜のうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)をわずかに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のうまみを生かし、調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず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	調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、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、調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、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。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、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。調味料(アミノ酸・核酸)を使用せず、素材の風味を生かしています。	
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	

笑顔でランチ®

「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、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しておりません。学校給食で使いやすいサイズをご用意しています。

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	67126	67050	67056	67100
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げたノンオイルドレッシングです。子供たちの苦手な酸味を抑えつつ、だし感アップ・とろみアップで、減塩の物足りなさを補い、塩分50%カット※を実現しました。			
使用例	※日本食品標準成分表七訂「和風ドレッシングタイプ調味料」対比			
使用量の目安	生・温野菜サラダ、海藻サラダ、和え物等			サラダの場合 1人前1袋
原材料	サラダの場合 1人前5~20ml			
アレルギー物質(特定原材料等)	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、しょうゆ、醸造酢、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、酵母エキスパウダー、レモン果汁、かつお節エキス、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、(一部に小麦・大豆を含む)			
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	68640	68636	68590	68600
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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。			
使用例	※日本食品標準成分表七訂「和風ドレッシング」対比			
使用量の目安	茹で野菜のサラダ、海藻サラダ、肉料理等			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油(国内製造)、玉ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、たん白加水分解物、醸造酢、還元水あめ、発酵調味料、プルーン、かつお節エキス、にんにく、魚醤、酵母エキス、酵母エキスパウダー、赤ピーマン、きのこエキス、しょうが // 増粘剤(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

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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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(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 香味中華			
製品写真				
品名コード	64380	64408	64412	64496
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げたドレッシングです。風味豊かなねぎやにんにく、しょうがを使用した中華風味の分離液状ドレッシングです。			
使用例	春雨サラダ、棒々鶏サラダ、肉類を使ったサラダ等			
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(砂糖(国内製造)、水あめ)、しょうゆ、醸造酢、香味食用油、食用植物油、玉ねぎ、チキンエキス、ねぎ、食塩、発酵調味料、オイスターエキス、酵母エキスパウダー、しょうが、にんにく // 酸味料、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・りんごを含む)			
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、ごま、大豆、鶏肉、りんご			
賞味期間	270日間			210日間

品名	笑顔でランチ® ドレッシング 香味塩			
製品写真				
品名コード	64430	64424	64434	64512
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げたドレッシングです。ごま油、香味野菜の香りと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、肉類、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			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、食塩、食用植物油、玉ねぎ、ねぎ、チキンエキス、発酵調味料、小麦たん白発酵調味料、にんにく、酵母エキスパウダー、しょうゆ、こしょう、しょうが、レモン果汁、ねぎエキスパウダー // 酸味料、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・鶏肉を含む)			
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、ごま、大豆、鶏肉			
賞味期間	240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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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、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

【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 香りごま			
製品写真				
品名コード	57640	57646	57650	57654
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げたドレッシングです。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(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、醸造酢、いりごま、ねりごま、食塩、酵母エキスパウダー // 乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)			
アレルギー物質(特定原材料等)	小麦、ごま、大豆			
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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(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、ブルーネ、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	64416	64452	64420	64456
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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			サラダの場合 1人前1袋
原材料	食用植物油(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、玉ねぎ、酵母エキスパウダー、スイートコーン、にんじんエキス、ブルーベリー果汁 // 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	66420
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	学校給食におけるニーズに対応するため、食品添加物に分類される甘味料、調味料(アミノ酸・核酸)を使用しないで仕上げ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			サラダの場合 1人前1袋
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			

【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



●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

●北関東支店

〒370-0828 高崎市宮元町212 ☎(027)330-3541

●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