

# 和風調味料・たれ

本格的な味づくりが手軽にできる各種の製品をご用意しました。和風料理に欠かせない豊かな風味や香りを大切にしています。

品名	素材力だし。かつおだし	素材力だし。いりこだし	素材力だし。こんぶだし	素材力だし。鶏だし
製品写真				
品名コード	69206	63038	66666	63118
容量・規格	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10	500gチャック付袋×10
特長	だし本来の風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用せず、風味豊かな顆粒状のだしを作りました。どなたでも簡単に、均一なだしをご使用いただけます。			
使用例	みそ汁、吸い物、煮物等と和風料理全般			和風料理全般、中華・洋風料理の隠し味等
使用量の目安	みそ汁、吸い物の場合 1人前0.8~1g 煮物の場合 1人前0.5~0.8g			スープ、煮物、炒め物の場合 1人前0.8~1g / カレー、シチュー等の隠し味の場合 1人前0.2~0.3g
原材料	風味原料(国内製造)(かつお節粉末、かつお節エキス粉末、かつおエキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物(国内製造)、酵母エキス粉末、麦芽糖	風味原料(国内製造)(いりこ粉末、いりこエキス粉末)、でん粉分解物、糖類(麦芽糖、砂糖)、酵母エキス粉末、米油	風味原料(国内製造)(昆布エキス粉末、昆布粉末)、でん粉分解物(国内製造)、砂糖、酵母エキス粉末、でん粉、米油	鶏肉粉末(国内製造)、でん粉分解物、砂糖、酵母エキス粉末、昆布エキス粉末、でん粉、(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	素材力だし。焼きあごだし	だしスープ あご柚子スープ	和風だしの素 黒潮だし。500	和風だしの素 黒潮だし。1000(JAS)
製品写真				
品名コード	69274	69340	66586	66438
容量・規格	300gチャック付袋×10	200g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	だし本来の風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用せず、風味豊かな顆粒状のだしを作りました。どなたでも簡単に均一なだしをご使用いただけます。	あごだしのうまみとコクが楽しめる、柚子風味のスープです。熱湯を注いでかき混ぜるだけで簡単にだしスープが出来上がります。ランチスープ、テイクアウト用スープ等あらゆるシーンにぴったりです。	厳選したかつお節と、うま味成分を調和させた、顆粒状のだしです。選び抜かれたかつお節の、ふくよかな香りと深いコクが特長です。	
使用例	みそ汁、吸い物、煮物等と和風料理全般、うどん、ラーメン等	だしスープ、お茶漬け、うどん、和風ラーメン等	みそ汁、煮物、めんつゆ等と和風料理全般	
使用量の目安	みそ汁、吸い物の場合 1人前0.8~1g うどんつゆの場合 1人前0.8~2g	スープの場合 本品2gに対して熱湯(150ml)を注ぎよくかき混ぜてください。	みそ汁の場合 1人前1g	
原材料	風味原料(国内製造)(とびうお(あご)エキス粉末、焼きとびうお(焼きあご)粉末)、でん粉分解物(国内製造)、糖類(麦芽糖、砂糖、ぶどう糖)、酵母エキス粉末、米油	食塩(国内製造)、焼きあご粉末、かつお節エキス粉末、砂糖、酵母エキス粉末、ゆず果汁粉末、デキストリン、昆布エキス粉末、粉末発酵調味料、きのこエキス粉末、昆布粉末、食用植物油 // 調味料(アミノ酸等)	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス、でん粉 // 調味料(アミノ酸等)	
賞味期間	360日間	360日間	540日間	

品名	和風だしの素 #50(JAS)	和風だしの素 #100(JAS)	和風だしの素 DB-1000(JAS)	
製品写真				
品名コード	53189	53192	53176	
容量・規格	500g袋×20	1kg袋×10	1kg袋×10	
特長	かつおの味と香りが豊かな粉末のだしです。みそ汁のだしの他、いろいろな和風料理に幅広くご利用いただけます。		かつお節の風味と香りが豊かな粉末のだしの素です。みそ汁のだしはもちろんだし、いろいろな和風料理に幅広くご利用いただけます。	
使用例	みそ汁、煮物、おでん、玉子焼き等 and 和風料理全般		みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	
使用量の目安	みそ汁の場合 1人前0.8g		汁物の場合 1人前0.8~1g	
原材料	砂糖(国内製造)、食塩、風味原料(かつお節粉末、かつお節エキス、かつおエキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)		糖類(砂糖、乳糖)、食塩(国内製造)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス、かつお節エキス、こんぶエキス)、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)	
賞味期間	540日間		540日間	
品名	和風だしの素 海宝だし®	だしの繁盛丸®	液体だし だし名人® 鰹だし	液体だし だし名人® 白だし
製品写真				
品名コード	64206	66444	69720	46642
容量・規格	1kgチャック付袋×10	1kgチャック付袋×10	1ℓ紙パック×10	1.8ℓ紙パック×6
特長	厳選したかつお節のふくよかな香りとうまみが調和した和風だしの素です。あらゆる料理に幅広くお使いいただける溶けやすい顆粒タイプです。	厳選したかつお節粉末を使用。風味豊かな和風だしです。	風味豊かなかつおの香りと濃厚なうまみが特長の液体かつおだしです。定番の煮物や汁物だけでなく、玉子焼きやおひたしなどの味付けにも、液体なので混ぜやすく重宝します。液体だしならではの透明なだし汁で、料理がきれいに仕上がります。	風味豊かなかつおの香りと濃厚なうまみが特長の白だしです。関西風うどんやおでんだしをはじめ、おひたしや温泉卵等の冷製料理のかけたれとしてもおいしく召し上がれます。液体だしならではの透明なだし汁で、料理がきれいに仕上がります。
使用例	みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	みそ汁、煮物、めんつゆ等 and 和風料理全般	煮物、だし巻き卵、茶碗蒸し、うどん、そば、おひたし、和風ラーメン等 and 和風料理全般	うどん、吸い物、茶碗蒸し、おでん、おひたし、温泉卵のかけたれ等 and 和風料理全般
使用量の目安	みそ汁の場合 1人前1g	みそ汁の場合 1人前0.8~1g	・薄めのだし汁(汁物、玉子焼き等) 80~100倍希釈 ・適度な濃さのだし汁(煮物、鍋、茶碗蒸し等) 30~50倍希釈 ・濃いめのだし汁(めん類のつけ汁、野菜の漬付け等) 20~50倍希釈	おひたし・温泉卵のかけたれ だし1:水5 うどん・煮物 だし1:水8 吸い物・茶碗蒸し だし1:水10 おでん・鍋物 だし1:水10
原材料	食塩(国内製造)、糖類(乳糖、砂糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)	食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス) // 調味料(アミノ酸等)	風味原料(かつお節エキス(国内製造)、かつお節)、還元水あめ、食塩、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、安定剤(キサンタンガム)、酸味料	風味原料(かつお節エキス、かつお節、こんぶエキス)、しょうゆ(国内製造)、還元水あめ、食塩、砂糖、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
賞味期間	540日間	540日間	360日間	360日間

品名	素材力。だしパックかつお		素材力。だしパック混合		素材力。だしパック特撰鰹節	
製品写真						
品名コード	46618		46614		46610	
容量・規格	(10g袋×15)/チャック付袋×20		(50g袋×5)/チャック付袋×20		(50g袋×5)/チャック付袋×20	
特長	かつお節と宗田節のみを使用しだしパックです。だしの風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用していません。約1ℓ用の小容量サイズ(10g)は、食数の少ない現場でもロスがなく大変便利です。だしパックならではの透明なだし汁と鰹節の香りをお楽しみください。		かつお節、宗田節、さば節、煮干しを混合しだしパックです。だしの風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用していません。コクのある濃厚な風味が特長です。		香りの強い国産かつお節のみを使用しだしパックです。だしの風味を生かすため、化学調味料と食塩を一切使用していません。だしそのものおいしさや香りを生かしたいお料理に最適です。	
使用例	煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等和风料理全般		煮物、汁物、そば、うどん、和風ラーメン等和风料理全般		お吸い物、だし茶漬け、うどん、そば等和风料理全般	
使用量の目安	<ul style="list-style-type: none"> <li>・薄めのだしを取りたいとき(野菜の下煮等)だし1袋：湯2ℓ</li> <li>・適度な濃さのだしを取りたいとき(炊き込みご飯、和風ラーメン等)だし1袋：湯1ℓ</li> <li>・しっかりとだしを取りたいとき(味噌汁、煮物、うどん等)だし1袋：湯800mℓ</li> <li>・特に濃いだしを取りたいとき(そばつゆ等)だし1袋：湯500mℓ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・薄めのだしを取りたいとき(野菜の下煮等)だし1袋：湯8~10ℓ</li> <li>・適度な濃さのだしを取りたいとき(炊き込みご飯、和風ラーメン等)だし1袋：湯4~5ℓ</li> <li>・しっかりとだしを取りたいとき(みそ汁、煮物、うどん等)だし1袋：湯3~4ℓ</li> <li>・特に濃いだしを取りたいとき(そばつゆ等)だし1袋：湯2~3ℓ</li> </ul>			
原材料	かつお節(国内製造)、宗田節		かつお節(国内製造)、宗田節、さば節、煮干し、(一部にさばを含む)		かつお節(国内製造)	
賞味期間	360日間		360日間		360日間	
品名	だしパック だしづくし。(かつお)		だしパック だしづくし。(混合節)			
製品写真						
品名コード	60842		60852		60848	
容量・規格	(75g袋×5)/袋×24		(500g袋×2)/袋×10		(75g袋×5)/袋×24	
特長	節類のうまみと香りを保持した、パック方式の和風調味料です。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、手軽にお使いいただけます。75gタイプと500gタイプがありますので、鍋・釜の容量に合わせてお選びください。		節類のうまみと香りを保持した、パック方式の和風調味料です。風味豊かなだしがいつも安定してバラツキなくとれ、手軽にお使いいただけます。75gタイプと500gタイプがありますので、鍋・釜の容量に合わせてお選びください。			
使用例	煮物、汁物、そば、うどん等和风料理全般		煮物、汁物、そば、うどん等和风料理全般			
使用量の目安	<ul style="list-style-type: none"> <li>・汁物 だし1袋：湯9~10ℓ</li> <li>・麺類のかけ汁 だし1袋：湯6~6.5ℓ</li> <li>・麺類のつけ汁 だし1袋：湯4.5~5ℓ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・汁物 だし1袋：湯60~66ℓ</li> <li>・麺類のかけ汁 だし1袋：湯40~44ℓ</li> <li>・麺類のつけ汁 だし1袋：湯30~33ℓ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・汁物 だし1袋：湯9~10ℓ</li> <li>・麺類のかけ汁 だし1袋：湯6~6.5ℓ</li> <li>・麺類のつけ汁 だし1袋：湯4.5~5ℓ</li> </ul>	
原材料	かつお節(国内製造)、かつおエキス、酵母エキスパウダー		いわし節(国内製造)、かつお節、かつおエキス、酵母エキスパウダー			
賞味期間	360日間		360日間			

品名	つゆ本節仕立て		つゆ合わせだし	うどんつゆ
製品写真				
品名コード	16410	44748	16406	59602
容量・規格	1.8ℓボトル×6	20kgバックインボックス	1.8ℓボトル×6	1.8ℓボトル×6
特長	宗田節、さば節、かつお節からだしをとり、本醸造しょうゆや昆布エキスパウダーをバランスよく配合した風味豊かなめんつゆです。		いわし節や煮干しからだしをとり、本醸造しょうゆや昆布エキスパウダーをバランスよく配合したこく味豊かなめんつゆです。	煮干し、いわし節、かつお節からとったこく味豊かなだしに本醸造薄口しょうゆや昆布エキスパウダーをバランスよく配合した関西風うどんつゆです。
使用例	めんつゆ、天つゆ		めんつゆ、天つゆ	関西風仕立てのうどんつゆ
使用量の目安	つけ汁 つゆ1：水3～4、かけ汁 つゆ1：水6～7、天つゆ、井もの つゆ1：水4～5		つけ汁 つゆ1：水5～6、かけ汁 つゆ1：水10～11、天つゆ、井もの つゆ1：水7～8	かけ汁 つゆ1：水8～9
原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、発酵調味料、そうだぶし、みりん、さばぶし、かつおエキス、かつおぶし、こんぶエキスパウダー、さばエキス // 調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、いわしぶし、煮干し、たん白加水分解物、発酵調味料、かつおぶしエキス、かつおエキス、こんぶエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、煮干し、いわしぶし、発酵調味料、かつおぶし、かつおエキス、こんぶエキスパウダー、たん白加水分解物 // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)
賞味期間	360日間		360日間	360日間
品名	万能かつお風味だれ	旨塩だれ	大学いも用たれ	
製品写真				
品名コード	67028	69890	27247	22981
容量・規格	610gボトル×12	580gボトル×12	500g袋×20	10kg缶
特長	本醸造醤油にかつお風味を効かせ、隠し味に魚醤とレモン果汁を加えたコクと深みのある味わいです。	石垣島産の焼き塩を100%使用した塩だれです。ごま油とにんにくの風味が効いた汎用性の高い商品です。	素揚げしたいもに本品をからめるだけで簡単でおいしい大学いもが仕上がります。いもによくからむので照りがよく、しかも長持ちします。時間をかけてもあまり固くならず、いも同士のくっつきがほとんどありません。	
使用例	海鮮丼、めかぶ、山芋、和え物等	塩焼きそば、から揚げ、炒め物等	大学いも	
使用量の目安	材料重量に対して15～20%	材料重量に対して20～30%	さつまいも2.5～3kgを油で揚げたものに本品500gと適量のごまをふりかけて出来上がりです。	
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、たん白加水分解物、かつおぶしエキス、醸造酢、みりん、魚醤、食塩、水あめ、レモン果汁、こんぶエキスパウダー // 酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	水あめ(国内製造)、食用植物油、しょうゆ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、にんにく、塩(石垣の塩)、還元水あめ、砂糖、みそ、チキンエキス、ほたてエキス、醸造酢、にんにく調味料、こしょう、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘多糖類、香料、乳化剤、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	砂糖(国内製造)、水あめ、しょうゆ、食塩 // 酒精、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)	
賞味期間	210日間	240日間	360日間	

品名	焼肉のたれ	丼のたれ	照り出し用のたれ	焼鳥のたれ
製品写真				
品名コード	52110	67355	52114	67140
容量・規格	2.1kgボトル×6	2.1kgボトル×6	2.2kgボトル×6	2.1kgボトル×6
特長	本醸造しょうゆ、りんご、発酵調味料をベースに、香味野菜（長ねぎ、にんにく）、辛味みそ（コチュジャン）、ごま油、香辛料をバランスよくブレンドした焼肉のたれです。特に牛肉の味を引き立てます。	かつお節の香りと昆布のうまみを絶妙に効かせた丼のたれです。きれいな色に仕上がります。	本醸造しょうゆをベースに、ほどよい甘味とワイン、香辛料をバランスよくブレンドしました。つやのよい状態を長時間維持しますので、各種惣菜の照り出し用のたれとして幅広くご使用いただけます。	本醸造しょうゆ、砂糖、水あめ、発酵調味料をベースに、香辛料、ごま油、ワインをバランスよくブレンドしたとろみのある照りのよい中辛タイプのたれです。
使用例	焼肉、焼き野菜	天丼、カツ丼、親子丼、牛丼等の丼物	鶏照り焼き、ハンバーグ、焼鳥、肉だんご、魚類の照り出し用として	焼鳥
使用量の目安	材料重量に対して15~20%	天丼 たれ1：水2 カツ丼、親子丼、牛丼 たれ1：水3	(1人前鶏肉100gに対して)漬け込み用10g、照り出し用3g	1人前(串5本分に対して)15g
原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、長ねぎ、りんご、ごま油、発酵調味料、食塩、にんにく、レモン果汁、清酒、コチュジャン、いりごま、香辛料 // 酒精、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、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・りんごを含む)	しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、砂糖、かつお節、水あめ、食塩、こんぶエキスパウダー // 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)、(一部に小麦・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、水あめ、砂糖、ワイン、清酒、しょうが、食塩、ごま油、乳糖、赤唐辛子 // ソルビトール、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)	しょうゆ(国内製造)、砂糖、水あめ、発酵調味料、ワイン、食塩、ごま油、野菜エキス、たん白加水分解物、しょうが、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	360日間
品名	蒲焼きのたれ	蒲焼のたれ(山椒ツインパック)		
製品写真				
品名コード	68651	14118		
容量・規格	2.2kgボトル×6	(10.2g袋×40)/袋×12		
特長	濃口とたまり醤油を絶妙にブレンドし、さわやかな甘味をバランスよく配合した蒲焼きのたれです。たれのりがよく、照りが長持ちします。	蒲焼きのたれと山椒がひとつになった小袋品です。蒲焼き・うなぎ等に添付してご使用ください。		
使用例	うなぎ、どじょう、あなごの蒲焼き	うなぎの蒲焼き、長焼き		
使用量の目安	つけだれ(うなぎ80~100gに対して)15~20g、ご飯にかけるたれ1人前15~20g	うなぎの蒲焼き、長焼き1枚に対して本品1パック		
原材料	しょうゆ(濃口、たまり)、砂糖(韓国製造、国内製造)、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、たん白加水分解物 // カラメル色素、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(甘草)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	たれ：しょうゆ(国内製造)、発酵調味料、水あめ、砂糖、糖蜜 // カラメル色素、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む) 山椒：山椒(中国)		
賞味期間	360日間	360日間		