



業務用製品カタログ

価値あるおいしさを追求する
アリアケジャパン株式会社

価値あるおいしさを追求する
アリアケジャパン株式会社
<http://www.ariakejapan.com/>

本社 東京営業本部 〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南3-2-17 アリアケジャパンビル
 大阪支店 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1-3-5 アリアケジャパンビル
 名古屋支店 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄 3-11-20 アリアケジャパンビル
 福岡支店 〒812-0011 福岡県福岡市博多区博多駅前3-15-19 アリアケジャパンビル
 仙台支店 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4-2-27 510ビル 3階
 札幌営業所 〒060-0002 北海道札幌市中央区北2条西9-1 ウォールアネックス601

TEL.03-3791-3301(代)
 TEL.03-3791-3350(代)

TEL.06-6459-3771(代)
 TEL.052-238-7700(代)
 TEL.092-475-2990(代)
 TEL.022-225-3590(代)
 TEL.011-272-2881(代)



Professional Sauces & Soups

プロのメニューづくりにお応えする

価値ある製品をアリアケジャパンからお届けします。



CONTENTS

ガラスープ *Bone broth*

清湯ガラスープP.3
ガラパックP.5
白湯ガラスープP.6

ラーメンスープ *Ramen soup*

醤油ラーメンP.8
豚骨ラーメンP.10
豚骨系ラーメンP.11
味噌ラーメンP.12
塩ラーメンP.13
担担麺P.14
つけ麺・鶏白湯P.14
その他ラーメンP.15
ANIMALFREE ...P.15

香味油 *Flavor oil*P.16

タレ・調味料・その他 *Sauce, seasoning and others*P.19

ブイヨン *Bouillon*

チキンブイヨンP.21
その他のブイヨン ...P.23

フォン *Fond*

フONDヴォーP.24
グラスドビアンP.25

デミグラス *Demi-glaze*

デミグラスソース ...P.26
デミグラスベース ...P.27

ホワイトソース *White sauce*P.28

コンソメ・スープ *Consommé / soup*P.29

アメリケーヌ *Américaine*P.30

トマトソース *Tomato sauce*P.31

ミートソース *Meat sauce*P.32

ビーフシチュー・カレー *Beef stew and curry*

ビーフシチューP.33
カレーP.34

粉末・練り調味料 *Powder / Paste seasoning*

粉末調味料P.35
練り調味料P.36

和風つゆ・だし *Japanese style soup stock and broth* ...P.37

個食 *Serving Size*

Dear.SOUPシリーズ
.....P.38

ガラスープ

清湯ガラスープ
ガラパック
白湯ガラスープ

清湯 ガラスープ

Clear bone broth

■ 豚清湯 CA-15



1kg×10

アセプチック充填で仕上げた
豚清湯ガラスープです。
透き通るスープに、重厚なうま味を併せもつ、
香り高く奥行きのある味わいです。

■使用法■ 4～5倍に希釈してご使用ください。									
■原材料■ 豚骨スープ、ポークエキス、ゼラチン、酵母エキス、（一部に豚肉・ゼラチンを含む）									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……56.0Kcal	水分 ……	86.2%	たんぱく質 ……	12.8%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.5%	炭水化物 ……	0.0%		★			
	灰分 ……	0.5%	塩分 ……	0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	—		★			
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチアセプチック	商品コード		115251				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	JANコード		*152519				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1015.3	賞味期限		12ヶ月				

■ 新・有明鳳凰 中華ガラスープ ポーク&チキン



1kg×10



3kg×4

炊き出し原料の風味を限りなく再現した、
中華料理・ラーメン用スープです。

■使用法■ ガラスープ用：20～30倍、追い足し用：約60倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ(豚、鶏を含む)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)									
荷 姿		1kg×10			牛		豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……64.0Kcal	水分 ……	84.4%	たんぱく質 ……	10.3%	無塩	★	★		
	脂肪 ……	2.5%	炭水化物 ……	0.0%		★			
	灰分 ……	2.8%	塩分 ……	2.5%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	1128.0mg	Brix ……	16.0%	★	★			
	ナトリウム ……	1128.0mg	Brix ……	16.0%					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット			商品コード		172060		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		386×297×184／10.8			JANコード		*720602		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×180×30／1018			賞味期限		12ヶ月		
荷 姿		3kg×4			牛		豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……129.0Kcal	水分 ……	77.7%	たんぱく質 ……	9.5%	無塩	★	★		
	脂肪 ……	10.1%	炭水化物 ……	0.0%		★			
	灰分 ……	2.7%	塩分 ……	2.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	979.0mg	Brix ……	16.0%	★	★			
	ナトリウム ……	979.0mg	Brix ……	16.0%					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット			商品コード		172070		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		407×371×138／12.9			JANコード		*720701		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		400×221×55／3033			賞味期限		12ヶ月		

■ 豚清湯 -16



2kg×6

常圧で炊き出した本格的な
豚清湯ガラスープです。

■使用法■ 4～8倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ(豚、長ねぎ、生姜)、ポークエキス、豚脂、ゼラチン、酵母エキス／酸化防止剤(V.E)、(一部に豚肉・ゼラチンを含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……92.0Kcal	水分 ……	81.9%	たんぱく質 ……	13.1%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	4.4%	炭水化物 ……	0.0%		★			
	灰分 ……	0.6%	塩分 ……	0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	77.0mg	Brix ……	—		★			
	ナトリウム ……	77.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		2kg×6							
形 態		ラミネートパウチ冷凍	商品コード		108991				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		407×327×185／12.6	JANコード		*089914				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		350×220×50／2018.4	賞味期限		24ヶ月				

■ 鶏清湯 CA-15



1kg×10

アセプチック充填で仕上げた
鶏清湯ガラスープです。
透き通る黄金色のスープと、
香り高く上品な味わいが特徴です。

■使用法■ 4～5倍に希釈してご使用ください。									
■原材料■ 鶏骨スープ、チキンエキス、ゼラチン、（一部に鶏肉・ゼラチンを含む）									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……51.0Kcal	水分 ……	86.5%	たんぱく質 ……	12.4%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	0.0%		★	★		
	灰分 ……	1.0%	塩分 ……	0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	—		★			
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチアセプチック	商品コード		115261				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	JANコード		*152618				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1015.3	賞味期限		12ヶ月				

■ 新・有明鳳凰 中華ガラスープ チキン



1kg×10



3kg×4

炊き出し原料の風味を限りなく再現した、
中華料理・ラーメン用スープです。

■使用法■ ガラスープ用：20～30倍、追い足し用：約60倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ(鶏を含む)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)									
荷 姿		1kg×10			牛		豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……63.0Kcal	水分 ……	84.8%	たんぱく質 ……	10.2%	無塩	★	常温	冷凍	冷蔵
	脂肪 ……	2.5%	炭水化物 ……	0.0%					
	灰分 ……	2.5%	塩分 ……	1.8%					
	ナトリウム ……	853.0mg	Brix ……	15.0%					
	ナトリウム ……	853.0mg	Brix ……	15.0%					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット			商品コード		172040		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(kg)		386×297×184／10.8			JANコード		*720404		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×180×30／1018			賞味期限		12ヶ月		
荷 姿		3kg×4			牛		豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……126.0Kcal	水分 ……	79.0%	たんぱく質 ……	8.7%	無塩	★	常温	冷凍	冷蔵
	脂肪 ……	10.0%	炭水化物 ……	0.4%					
	灰分 ……	1.9%	塩分 ……	1.4%					
	ナトリウム ……	696.0mg	Brix ……	15.0%					
	ナトリウム ……	696.0mg	Brix ……	15.0%					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット			商品コード		172050		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(kg)		407×371×138／12.9			JANコード		*720503		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		400×221×55／3033			賞味期限		12ヶ月		

■ 国産チキンスープ



1kg×10

国産の鶏骨を使って炊き出したチキン
スープです。

■使用法■ 約10倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ(鶏骨)、酵母エキス									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……34.0Kcal	水分 ……	90.5%	たんぱく質 ……	7.2%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	1.0%			★		
	灰分 ……	1.2%	塩分 ……	0.7%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	11.0%	★	★			
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	11.0%					
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチトレット	商品コード		142410				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	JANコード		*424104				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7	賞味期限		12ヶ月				

■ 濃香清湯



1kg×10

鶏の首つる付の胸ガラ、もみじ、丸鶏を
使用し、豚はゲンコツのみを使用しました。

■使用法■ ラーメン用：5～10倍、中華料理用：10～20倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ(鶏、豚、生姜、長ねぎ)、酸化防止剤(V.E)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……39.0Kcal	水分 ……	90.5%	たんぱく質 ……	8.2%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.6%	炭水化物 ……	0.0%		★	★		
	灰分 ……	0.7%	塩分 ……	0.25%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	98.0mg	Brix ……	10.0%	★		★		
	ナトリウム ……	98.0mg	Brix ……	10.0%					
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍	商品コード		103830				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.5	JANコード		*038301				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1010.9	賞味期限		24ヶ月				

■ ガラスープ J-0527



3kg×4

半濁タイプのポーク&チキンガラスープ
です。
冷凍品ならではの品質をお試し下さい。

■使用法■ ラーメン用：5～10倍、中華料理用：10～20倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料■ ガラスープ、ゼラチン、還元水あめ、酵母エキス、野菜エキス、たん白加水分解物、乳化剤									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …… 67.4Kcal	水分 ……	82.4%	たんぱく質 ……	16.4%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.0%	炭水化物 ……	0.0%		★	★		
	灰分 ……	1.0%	塩分 ……	0.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム ……	118.0mg	Brix ……	20.0%	★		★		
荷 姿		3kg×4							
形 態		ラーメンパウチ冷冻		商品コード		152400			
ケースサイズ(mm)(T×W×H)/総重量(Kg)		367×297×180/12.6		JANコード		*524002			
個装サイズ(mm)(T×W×H)/個装重量(Kg)		400×325×40/3026		賞味期限		12ヶ月			

■ 有明鳳凰 中華スープ チキン&ポーク お徳用

チキン&ポークガラスープのお徳用タイプ。
中華料理全般にご使用いただけます。



1号缶 (3kg) ×6

■使用法■ ラーメン用: 20～40倍、中華料理用: 30～50倍、 追い炊き用: 50～100倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ガラスープ(鶏・豚を含む)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 71.5% たんぱく質 ……13.0% エネルギー …144.0Kcal 脂肪 …………… 10.0% 炭水化物 ……0.5% 灰分 ……………5.0% 塩分 …………… 4.0% ナトリウム ……1265.0mg Brix……………25.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		1号缶 (3kg) ×6		
形 態		1号缶 (加圧加熱殺菌)	商品コード	102310
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		476×317×181／20.5	JANコード	*023109
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		156×156×177／3340	賞味期限	24ヶ月

■ 有明鳳凰 中華スープ チキン&ポーク 高級

チキン&ポークガラスープの高級タイプ。
中華料理全般にご使用いただけます。



2号缶 (0.81kg) ×12

■使用法■ ラーメン用: 15～30倍、中華料理用: 20～40倍、 追い炊き用: 40～80倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ガラスープ(鶏・豚を含む)、動物油脂、調味料(アミノ酸等)、蛋白加水分解物、 魚介エキス、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 84.0% たんぱく質 ……10.0% エネルギー ……64.0Kcal 脂肪 …………… 2.5% 炭水化物 ……0.3% 灰分 ……………3.2% 塩分 …………… 2.6% ナトリウム ……1159.0mg Brix……………17.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		2号缶 (0.81kg) ×12		
形 態		2号缶 (加圧加熱殺菌)	商品コード	102280
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		411×309×128／11.7	JANコード	*022805
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		102×102×120／949.3	賞味期限	24ヶ月



ガラパック

Bone pack

■ ガラパック 老鶏・豚

わずらわしい冷凍保管が不要で、短時間で
手軽に本格的なスープが炊き出せます。
常温タイプのガラパックです。



0.5kg×10×2合



1kg×10

■使用法■ 中袋を取り出しそのまま10～20Lの熱湯で炊き出して下さい。 約1時間で本格的なスープが出来上がります。				
■原材料■ 丸鶏、豚骨、鶏ガラ、チキンスープ、豚ゼラチン、ポークスープ、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 51.7% たんぱく質 ……22.8% エネルギー ……232.0Kcal 脂肪 …………… 15.6% 炭水化物 ……0.0% 灰分 …………… 9.9% 塩分 …………… 0.3% ナトリウム ……118.0mg Brix…………… —				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		0.5kg×10×2	1kg×10	
形 態		アルミパウチレトルト	商品コード	178880 157400
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×261×129／10.6	386×297×184／10.8	JANコード
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		270×200×15／513	300×220×15／1018	*788800 *574007
				賞味期限 12ヶ月

■ 有明鳳凰 中華スープ チキン お徳用

チキンガラスープのお徳用タイプ。
中華料理全般にご使用いただけます。



1号缶 (3kg) ×6

■使用法■ ラーメン用: 20～40倍、中華料理用: 30～50倍、 追い炊き用: 50～100倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ガラスープ、鶏油、調味料(アミノ酸等)、蛋白加水分解物、魚介エキス、 酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 72.3% たんぱく質 ……12.6% エネルギー ……144.0Kcal 脂肪 …………… 10.0% 炭水化物 ……0.8% 灰分 ……………4.3% 塩分 …………… 2.8% ナトリウム ……1265.0mg Brix……………24.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		1号缶 (3kg) ×6		
形 態		1号缶 (加圧加熱殺菌)	商品コード	102210
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		476×317×181／20.5	JANコード	*022102
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		156×156×177／3340	賞味期限	24ヶ月

■ 有明鳳凰 中華スープ チキン 高級

チキンガラスープの高級タイプ。
中華料理全般にご使用いただけます。



2号缶 (0.81kg) ×12

■使用法■ ラーメン用: 15～30倍、中華料理用: 20～40倍、 追い炊き用: 40～80倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ガラスープ(鶏を含む)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 84.0% たんぱく質 ……10.0% エネルギー ……67.0Kcal 脂肪 …………… 2.5% 炭水化物 ……1.1% 灰分 ……………2.4% 塩分 …………… 2.0% ナトリウム ……935.0mg Brix……………17.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		2号缶 (0.81kg) ×12		
形 態		2号缶 (加圧加熱殺菌)	商品コード	102190
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		411×309×128／11.7	JANコード	*021907
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		102×102×120／949.3	賞味期限	24ヶ月

■ ガラパック 老鶏

わずらわしい冷凍保管が不要で、短時間で
手軽に本格的なスープが炊き出せます。
常温タイプのガラパックです。



0.5kg×10×2合



1kg×10

■使用法■ 中袋を取り出しそのまま10～20Lの熱湯で炊き出して下さい。 約1時間で本格的なスープが出来上がります。				
■原材料■ 丸鶏、鶏ガラ、チキンスープ、豚ゼラチン、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 58.8% たんぱく質 ……24.0% エネルギー ……213.0Kcal 脂肪 …………… 12.5% 炭水化物 ……1.2% 灰分 ……………3.5% 塩分 …………… 0.3% ナトリウム ……118.0mg Brix…………… —				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		0.5kg×10×2	1kg×10	
形 態		アルミパウチレトルト	商品コード	178520 157420
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×261×129／10.6	386×297×184／10.8	JANコード
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		270×200×15／513	300×220×15／1018	*785205 *574205
				賞味期限 12ヶ月

■ ガラパック 豚

わずらわしい冷凍保管が不要で、短時間で
手軽に本格的なスープが炊き出せます。
常温タイプのガラパックです。



0.5kg×10×2合



1kg×10

■使用法■ 中袋を取り出しそのまま10～20Lの熱湯で炊き出して下さい。 約1時間で本格的なスープが出来上がります。				
■原材料■ 豚骨、豚肉、ポークスープ、豚ゼラチン、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 46.3% たんぱく質 ……23.0% エネルギー ……255.0Kcal 脂肪 …………… 18.1% 炭水化物 ……0.0% 灰分 ……………12.6% 塩分 …………… 0.3% ナトリウム ……225.0mg Brix…………… —				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		0.5kg×10×2	1kg×10	
形 態		アルミパウチレトルト	商品コード	154770 157410
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×261×129／10.6	386×297×184／10.8	JANコード
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		270×200×15／513	300×220×15／1018	*547704 *574106
				賞味期限 12ヶ月



■ 豚白湯 D-35

常温タイプの豚白湯ガラスープです。
豚骨の香りと奥行きのある味わいが特長
です。



1kg×10

■使用法■ 本品1kgをお湯で5～8倍に希釈してご使用ください。 メニューに合わせてお好みの濃度に調整してご使用ください。				
■原材料■ ガラスープ(ポークストック、食用油脂、その他)、ポークミートペースト、ポークエキス、調整ラード、 増粘剤(キサンタン)、酒類、酸化防止剤(V.E)、カラメル色素、(一部に鶏肉・豚肉を含む)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 49.0% たんぱく質 ……16.0% エネルギー ……316.0Kcal 脂肪 …………… 27.2% 炭水化物 ……1.8% 灰分 …………… 6.0% 塩分 …………… 1.7% ナトリウム ……672.0mg Brix……………35.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		1kg×10	商品コード	
形 態		アルミパウチ	商品コード	118141
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(kg)		386×297×155／10.7	JANコード	*181410
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7	賞味期限	12ヶ月

■ ラーメンスープ C-1563

豚骨と豚頭骨から炊き出した本格派の白湯
ベースです。



1kg×10



5kg×2

■使用法■ ラーメン用: 5～10倍、中華料理用: 10～20倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ガラスープ、(豚、ゼラチン)、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 59.3% たんぱく質 ……20.5% エネルギー ……255.0Kcal 脂肪 …………… 19.2% 炭水化物 ……0.0% 灰分 …………… 1.0% 塩分 …………… 0.7% ナトリウム ……275.0mg Brix……………31.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		1kg×10	5kg×2	
形 態		ラミネートパウチ冷凍	商品コード	152370 152170
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.5	367×297×158／10.5	JANコード
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×30／1011.1	400×325×65／5026	*523708 *521704
				賞味期限 12ヶ月

■ ラーメンスープ J-0730

豚皮を加え、じっくりと時間をかけて炊き
出した白湯スープです。ゼラチン感が強く、
コクと旨味に厚みがあります。



1kg×10



5kg×2

■使用法■ ラーメン用: 5～10倍、中華料理用: 10～20倍に希釈してご使用下さい。				
■原材料■ ポークガラスープ、酸化防止剤(V.E)				
■栄養成分値(100g当り) 水分 …………… 63.4% たんぱく質 ……19.3% エネルギー ……224.0Kcal 脂肪 …………… 16.3% 炭水化物 ……0.0% 灰分 …………… 1.0% 塩分 …………… 0.9% ナトリウム ……354.0mg Brix……………33.0%				
牛 豚 鶏 魚貝				
無塩 常温 冷凍 冷蔵				
★ ★				
荷 姿		1kg×10	5kg×2	
形 態		ラミネートパウチ冷凍	商品コード	153120 152470
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.5	367×297×158／10.5	JANコード
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×30／1011.1	400×325×65／5026	*531208 *524705
				賞味期限 12ヶ月

■ 九州白湯 D-26

常温タイプの豚の香りが強い豚骨白湯
ベースです。
呼び戻し(継ぎ足し) スープをイメージ
した製法で仕上げております。



1kg×10

■使用法■ 本品1kgをお湯で3～4倍に希釈してご使用ください。 メニューに合わせてお好みの濃度に調整してご使用ください。				
■原材料■ ガラスープ(豚、鶏、その他)、ポークオイル、ポークエキス、ゼラチン、酵母エキス/香料、 増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(一部にごま、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)				
■栄養成分値(100g当り)				
エネルギー ……187.0Kcal	水分 …………… 68.3%	たんぱく質 ……15.8%	牛	豚
	脂肪 …………… 13.7%	炭水化物 ……0.0%	鶏	魚貝
	灰分 …………… 2.2%	塩分 …………… 0.7%	無塩	常温
	ナトリウム ……262.0mg	Brix……………26.0%	冷凍	冷蔵
荷 姿 形 態		1kg×10 アルミパック	商品コード	121611
ケースサイズ(mm)(TxWxH)/総重量(Kg)		386×297×155/10.68	JANコード	※216112
個装サイズ(mm)(TxWxH)/個装重量(Kg)		300×200×0/1012.6	賞味期限	12ヶ月

■ 豚白湯 -24



2kg×6

自然なとろみとクセのない香り、炊き出したようなコクのある白湯ガラスープに仕上がっております。

■使用法■ 2〜7倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ ガラスープ、ゼラチン、調整ラード、酵母エキス、増粘剤（キサンタン）、カラメル色素、酸化防止剤（V.E）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……61.2%	たんぱく質 ……20.6%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……212.0Kcal	脂肪 ……14.0%	炭水化物 ……0.9%	★		★	
	灰分 ……3.3%	塩分 ……0.5%	★		★	
	ナトリウム ……197.0mg	Brix ……31.0%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×154／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		12ヶ月

■ ラーメンスープ TN



1kg×10

豚骨の骨粉のザラツキが残った豚骨スープで非常に炊き出し感のあるスープです。

■使用法■ 3〜5倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ 豚骨エキス、酸化防止剤（V.E）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……67.4%	たんぱく質 ……12.3%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……151.0Kcal	脂肪 ……10.1%	炭水化物 ……2.6%	★		★	
	灰分 ……7.6%	塩分 ……0.9%	★		★	
	ナトリウム ……354.0mg	Brix ……23.0%				

荷 姿	1kg×10	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	375×282×180／10.5	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×30／1010	賞味期限
		12ヶ月

■ 白湯ガラ BL



2kg×6

血抜きをしない豚骨をあえて使用し、荒々しい炊き出し感が特徴の豚骨スープです。

■使用法■ 2〜5倍に希釈してご使用ください。

■原材料■ ポークエキス、動物油脂、ゼラチン、たん白加水分解物、酵母エキス、増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（V.E）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……54.1%	たんぱく質 ……19.6%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……288.0Kcal	脂肪 ……23.3%	炭水化物 ……0.0%	★		★	
	灰分 ……3.0%	塩分 ……0.4%	★		★	
	ナトリウム ……157.0mg	Brix ……31.50%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		24ヶ月

■ 鶏白湯の素 13



2kg×6

自然な炊き出し感が特徴の低濃縮タイプの本格鶏白湯ガラスープ。

■使用法■ 1.5〜3倍に希釈してご使用ください。

■原材料■ チキンエキス、チキンオイル、チキンミートペースト、乳化剤、増粘剤（キサンタン）、酸化防止剤（V.E）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……76.6%	たんぱく質 ……8.3%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……160.0Kcal	脂肪 ……13.9%	炭水化物 ……0.3%	★		★	
	灰分 ……0.9%	塩分 ……0.3%	★		★	
	ナトリウム ……118.0mg	Brix ……13.0%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		24ヶ月

■ 豚骨ベース FA



2kg×6

豚頭骨、豚骨、鶏ガラ、野菜を長時間炊き込んだゼラチン感、炊き出し感のある濃厚でクリーミーなスープです。

■使用法■ 3〜6倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ ガラスープ（豚、鶏、野菜）、ゼラチン、酵母エキス、調味料（有機酸等）、増粘剤（キサンタン）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……69.6%	たんぱく質 ……18.8%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……164.0Kcal	脂肪 ……9.5%	炭水化物 ……0.9%	★		★	
	灰分 ……1.2%	塩分 ……0.6%	★		★	
	ナトリウム ……239.0mg	Brix ……28.0%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		24ヶ月

■ HKP-24



2kg×6

自然な香りとコクのある博多風白湯ガラスープに仕上がっております。

■使用法■ 2〜7倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ ガラスープ、食用油脂、豚肉、粉末ゼラチン、酵母エキス、食塩、増粘剤（キサンタン）、カラメル色素、酸化防止剤（V.E）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……59.5%	たんぱく質 ……15.0%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……267.0Kcal	脂肪 ……22.7%	炭水化物 ……0.6%	★		★	
	灰分 ……2.2%	塩分 ……0.5%	★		★	
	ナトリウム ……197.0mg	Brix ……25.0%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.7	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		24ヶ月

■ 家系白湯 -18



2kg×6

豚脂と鶏の肉感が強い旨味リッチな濃厚白湯ガラスープです。

■使用法■ 3〜4倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ ガラスープ、豚脂、鶏肉／酸化防止剤（V. E）、（一部に鶏肉・豚肉を含む）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……61.2%	たんぱく質 ……12.3%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……208.0Kcal	脂肪 ……11.8%	炭水化物 ……13.2%	★		★	
	灰分 ……1.5%	塩分 ……0.4%	★		★	
	ナトリウム ……157.0mg	Brix ……-				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		18ヶ月

■ 有明鳳凰 鶏白湯ガラスープ



2kg×6

鶏の肉感と自然なとろみ、水炊きにも使用できる本格鶏白湯ガラスープです。

■使用法■ 3〜6倍に希釈してご使用下さい。

■原材料■ 鶏肉、ガラスープ、チキンオイル、チキンパウダー、デキストリン、野菜パウダー、香辛料、増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、pH調整剤

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……66.5%	たんぱく質 ……13.6%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……180.0Kcal	脂肪 ……10.9%	炭水化物 ……6.9%	★		★	
	灰分 ……2.1%	塩分 ……1.2%	★		★	
	ナトリウム ……662.0mg	Brix ……25.0%				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×327×185／12.6	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	350×220×50／2018.4	賞味期限
		24ヶ月

ラーメンスープ

- 醤油ラーメン
- 豚骨ラーメン
- 豚骨系ラーメン
- 味噌ラーメン
- 塩ラーメン
- 担々麺
- つけ麺・鶏白湯
- その他ラーメン
- ANIMAL FREE

醤油ラーメン

Shoyu ramen

■ 有明鳳凰 東京とんこくスープ



1kg×10

豚骨と鶏ガラベースをしっかり加えた、濃厚な東京風醤油ラーメンスープです。別売りのオイルを添加してご使用下さい。

■使用法■ 本品48ccを400ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。別売りのオイルを15〜20g加えて下さい。

■原材料■ ガラスープ、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、でん粉、野菜エキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、酒精、（一部に小麦を含む）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……58.1%	たんぱく質 ……13.8%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー ……108.0Kcal	脂肪 ……0.3%	炭水化物 ……12.6%	★		★	★
	灰分 ……15.2%	塩分 ……13.1%	★		★	
	ナトリウム ……6310.0mg	Brix ……-				

荷 姿	1kg×10	
形 態	アルミパウチ	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限
		9ヶ月

■ 行列自慢 荒節仕込み醤油ラーメン



1kg×10

たっぷりの出汁素材とコクのある豚骨スープのWスープ仕立て。出汁の風味を引き立てる為、隠し味にかぼす果汁を加え、すっきりとした喉ごしに仕上げております。また、香り豊かな荒節仕立てのオイルを加え、インパクトのある味わいに仕上げました。

■使用法■ 本品50ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。

■原材料■ ガラスープ、食用油脂、しょうゆ、魚貝エキス、食塩、還元水あめ、砂糖、醸造酢、発酵調味料、野菜エキス、酵母エキス、かぼす果汁、香辛料、豆板醤、還元麦芽糖、メンマ、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、酸化防止剤（V.E）、増粘剤（キサンタン）、（原料の一部に小麦を含む）

■栄養成分値(100g当り)	水分 ……48.0%	たんぱく質 ……8.5%	牛	豚	鶏	魚貝
			無塩	常温	冷凍	冷蔵
エネルギー ……281.0Kcal	脂肪 ……25.4%	炭水化物 ……4.6%	★		★	★
	灰分 ……13.5%	塩分 ……12.2%	★		★	
	ナトリウム ……5117.0mg	Brix ……-				

荷 姿	1kg×10	
形 態	アルミパウチ	商品コード
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限
		12ヶ月

■ 行列自慢 新・伝承醤油ラーメン



1.8L×6

昔ながらの中華そばを再現しました。
厳選素材を使用し醤油は本醸造にこだわりました。

■使用法■ 本品30ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ しょうゆ・たれ[しょうゆ、だし(生姜、長ねぎ、かつお、昆布)、食塩、清酒、砂糖]、しょうゆ、ガラスープ、食用油脂、食塩、発酵調味料、野菜(玉ねぎ、にんにく)、砂糖、香辛料、豆板醤、メンマ、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …134.0Kcal	水分 …………… 60.8%	たんぱく質 ……7.7%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 8.9%	炭水化物 ……5.8%	★	★	★	★
	灰分 …………… 16.8%	塩分 …………… 15.5%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6649.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8L×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／13.485	JANコード				176460
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2176	賞味期限				12ヶ月

■ 有明鳳凰 魚介だし醤油ラーメン



1kg×10

じっくりと丁寧に豚骨を炊き出し、和風だしを合わせた W スープ仕込みです。

■使用法■ 本品55gを300ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ 食用油脂、魚介エキス、しょうゆ・たれ、しょうゆ、食塩、醸造酢、砂糖、デキストリン、ポークエキス、煮干粉末、発酵調味料、オニオンエキス、ガーリックエキス、香辛料、メンマパウダー、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …276.0Kcal	水分 …………… 49.9%	たんぱく質 ……7.8%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 23.7%	炭水化物 ……7.8%	★	★	★	★
	灰分 …………… 10.8%	塩分 …………… 8.94%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……4245.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1kg×10					
形 態	アルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード				158180
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限				*581807 12ヶ月

■ 特製煮干し中華そば



1kg×10

煮干し、鯖、かつおの出汁を使用した醤油ラーメンスープです。

■使用法■ 本品60ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ しょうゆ・たれ、食用油脂、煮干エキス、さば節エキス、ガラスープ、食塩、かつお節エキス、しょうゆ、砂糖、デキストリン、醸造酢、煮干粉末、みりん、オニオンエキス、酵母エキス、ガーリックエキス、香辛料、メンマ、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …271.0Kcal	水分 …………… 50.2%	たんぱく質 ……8.0%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 23.0%	炭水化物 ……8.0%	★	★	★	★
	灰分 …………… 10.8%	塩分 …………… 9.8%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……4358.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1kg×10					
形 態	アルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード				136760
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限				*367609 6ヶ月

■ チャーシュー風味の醤油タレ



3kg×4

チャーシューを煮込んだ醤油だれを使用したラーメンスープです。肉の旨味がスープのコクを引き出します。

■使用法■ 本品40ccを360ccのガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ ガラスープ、チャーシューダレ、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E) (原材料の一部に小麦、乳成分を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …110.0Kcal	水分 …………… 60.8%	たんぱく質 ……14.8%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 3.2%	炭水化物 ……5.4%	★	★	★	★
	灰分 …………… 15.8%	塩分 …………… 14.1%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6406.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	3kg×4					
形 態	スタンディングアルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×371×138／12.9	JANコード				168510
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	400×221×55／3033	賞味期限				*685109 12ヶ月

■ 有明鳳凰 醤油ラーメン



1.8L×6

和風だし(鰹、昆布)と鶏ガラスープのWスープ仕立ての出汁感とコクのあるラーメンスープです。

■使用法■ 本品36ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ しょうゆ、だし(かつお、こんぶ)、食塩、食用油脂、砂糖、チキンエキス、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …102.0Kcal	水分 …………… 65.2%	たんぱく質 ……7.0%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 5.1%	炭水化物 ……7.1%	★	★	★	★
	灰分 …………… 15.6%	塩分 …………… 13.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6147.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8L×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／13.345	JANコード				179620
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2152.65	賞味期限				*796201 12ヶ月

■ 有明鳳凰 ガラリッチ醤油ラーメン



1.8L×6

専門店同等のコクを再現するため、ガラスープを贅沢に使用しました。和風だしと野菜の旨味を絶妙にブレンドしたこだわりの逸品です。

■使用法■ 本品50ccを360ccのお湯で希釈してご使用下さい。						
■原材料■ しょうゆ・たれ(しょうゆ、食塩発酵調味料、その他)、ガラスープ(鶏、豚、その他)、香味油、菜種油、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、醸造酒、ポークオイル、こんぶエキス、かつお節エキス、煮干粉末、メンマ粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …258.0Kcal	水分 …………… 51.0%	たんぱく質 ……9.0%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 23.4%	炭水化物 ……2.9%	★	★	★	★
	灰分 …………… 13.7%	塩分 …………… 12.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……5380.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8L×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／12.856	JANコード				172330
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2072.65	賞味期限				*723306 12ヶ月

■ 懐かしの醤油だれ



1kg×10

昔ながらの懐かしい醤油ラーメンを再現しました。シンプルだけどコクがある醤油がえしに仕上げました。

■使用法■ 本品40ccを360ccのガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ しょうゆ・たれ(醤油、食塩、発酵調味料、その他)、調整ラード、ポークシーズニングエキス、砂糖、ポークエキス、食塩、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦・乳成分を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …120.0Kcal	水分 …………… 64.9%	たんぱく質 ……6.8%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 7.6%	炭水化物 ……6.2%	★	★	★	★
	灰分 …………… 14.5%	塩分 …………… 13.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……5708.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1kg×10					
形 態	アルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×135／10.7	JANコード				125510
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限				*255104 12ヶ月

■ 醤油かえし AJ



3kg×4

カツオ、昆布などを煮込み魚介風味が効いたラーメンかえしです。

■使用法■ 本品40ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ しょうゆ、魚介エキス(かつお、煮干、さば)、食塩、砂糖、醸造酢、酵母エキス、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、 (一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……68.0Kcal	水分 …………… 66.9%	たんぱく質 ……7.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 0.3%	炭水化物 ……8.8%	★	★	★	★
	灰分 …………… 16.6%	塩分 …………… 15.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6430.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	3kg×4					
形 態	スタンディングアルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	407×371×118／12.8	JANコード				179840
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	400×221×55／3033	賞味期限				*798403 12ヶ月



■ 行列自慢 久留米系～豚骨ラーメン～



1kg×10

当社独自の製造方法を用いることで、荒々しくもクセになる豚骨の香りと深いコクを再現致しました。

■使用法■ 本品50ccを300ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ ポークエキス、ポークオイル、菜種油、食塩、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、たん白加水分解物、香味油、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香料、酸化防止剤(V.E)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …314.0Kcal	水分 …………… 38.4%	たんぱく質 ……14.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 25.8%	炭水化物 ……6.0%	★	★	★	★
	灰分 …………… 15.4%	塩分 …………… 10.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……4501.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1kg×10					
形 態	アルミパウチ	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(kg)	386×297×155／10.7	JANコード				102491
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限				*024915 12ヶ月

■ 有明鳳凰 ガラリッチ豚骨ラーメン



1.8L×6

長時間炊き出したガラスープを贅沢に使用しました。濃厚な口当たりが特徴の豚骨ラーメンスープです。

■使用法■ 本品54ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ ガラスープ(豚、鶏、その他)、しょうゆ、菜種油、豚脂、調整ラード、食塩、ゼラチン、砂糖、ポークオイル、たん白加水分解物、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、着色料(カラメル、クチナシ、カカオ)、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦、乳成分を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …346.0Kcal	水分 …………… 38.3%	たんぱく質 ……14.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 30.0%	炭水化物 ……4.5%	★	★	★	★
	灰分 …………… 12.8%	塩分 …………… 11.1%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……4632.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8L×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／12.931	JANコード				172350
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2086	賞味期限				*723504 12ヶ月

■ 行列自慢 新・九州豚骨ラーメン



1.8L×6

豚骨を長時間炊き込み本場の味を再現しました。コクのある豚骨スープの香りと特製マー油が独特の風味を出しています。鍋スープとしてもお薦めです。

■使用法■ 本品54ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ ガラスープ(鶏、豚)、しょうゆ、食用油脂、砂糖、たん白加水分解物、食塩、でん粉、昆布エキス、野菜エキス、豆板醤、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …313.0Kcal	水分 …………… 40.9%	たんぱく質 ……12.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 25.0%	炭水化物 ……9.7%	★	★	★	★
	灰分 …………… 12.0%	塩分 …………… 11.0%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……4677.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8L×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／13.195	JANコード				176260
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2127.65	賞味期限				*762602 12ヶ月

■ 有明鳳凰 豚骨ラーメン



1.8L×6

豚骨を骨の髓まで絞り出した濃厚なスープをベースにした口当たりの良いラーメンスープです。豚骨の風味との相性を考え香味油には、にんにくの香りを効かせています。

■使用法■ 本品30ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ ガラスープ、しょうゆ、食塩、食用油脂、でん粉、清酒、野菜(生姜、長ねぎ)、発酵調味料、砂糖、野菜エキス、魚貝エキス、香辛料、豆板醤、昆布、メンマ、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …196.0Kcal	水分 …………… 49.3%	たんぱく質 ……11.9%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 14.2%	炭水化物 ……5.2%	★	★	★	★
	灰分 …………… 19.4%	塩分 …………… 14.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6109.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1.8kg×6					
形 態	紙パック	商品コード				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／13.525	JANコード				179660
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／2182.6	賞味期限				*796607 12ヶ月

■ 新・博多豚骨スープ



1kg×10



3kg×4

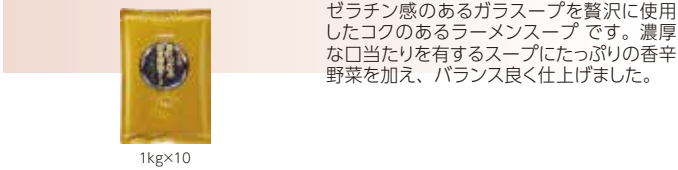
豚骨を長時間炊き込み本場の味を再現した、コクのある豚骨スープです。

■使用法■ 本品54ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。						
■原材料■ ポークストック、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、乳等を主原料とする食品、砂糖、チキンブイヨン、酵母エキス、でん粉、魚介エキス、野菜エキス、豆板醤、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、乳成分を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …177.0Kcal	水分 …………… 49.0%	たんぱく質 ……14.5%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …………… 9.0%	炭水化物 ……9.5%	★	★	★	★
	灰分 …………… 18.0%	塩分 …………… 16.5%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……6976.0mg	Brix…………… –	★			
荷 姿	1kg×10	3kg×4				
形 態	アルミパウチ	スタンディングアルミパウチ	商品コード			
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	407×371×138／12.9	JANコード			168500
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	400×221×55／3033	賞味期限			167100
						*685000 6ヶ月
						*671003 8ヶ月





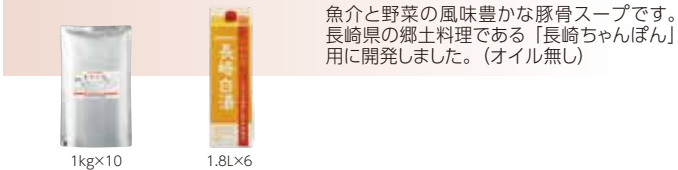
■ 行列自慢 贅沢仕込み豚骨醤油ラーメン



ゼラチン感のあるガラスープを贅沢に使用したコクのあるラーメンスープです。濃厚な口当たりを有するスープにたっぷりの香辛野菜を加え、バランス良く仕上げました。

■使用法■ 本品40ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。					
■原材料■ ガラスープ、しょうゆ、食塩、ゼラチン、にんにく、砂糖、たん白加水分解物、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素、(原料の一部に小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 172.0Kcal	水分 ……	50.5%	たんぱく質 ……	19.0%	
	脂肪 ……	7.8%	炭水化物 ……	6.4%	
	灰分 ……	16.3%	塩分 ……	14.9%	
	ナトリウム ……	637.0mg	Brix ……	—	
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチ		商品コード	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7		JANコード	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7		賞味期限	

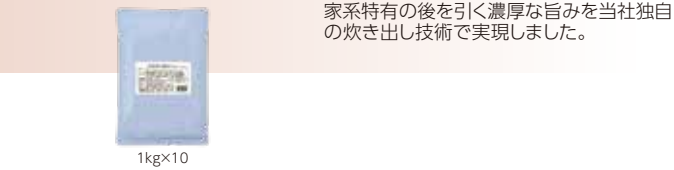
■ 行列自慢 長崎白湯



魚介と野菜の風味豊かな豚骨スープです。長崎県の郷土料理である「長崎ちゃんぽん」用に開発しました。(オイル無し)

■使用法■ 本品30ccを300～360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。					
■原材料■ ポークエキス(国内製造)、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、砂糖、野菜エキス、魚介エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 174.0Kcal	水分 ……	54.1%	たんぱく質 ……	11.5%	
	脂肪 ……	11.1%	炭水化物 ……	7.1%	
	灰分 ……	16.2%	塩分 ……	15.7%	
	ナトリウム ……	653.60mg	Brix ……	—	
荷 姿		1kg×10	1.8L×6		
形 態		スタンディングアルミパウチ	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	285×198×320／13.345	JANコード	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×180×25／1016.4	87×87×300／2167.6	賞味期限	

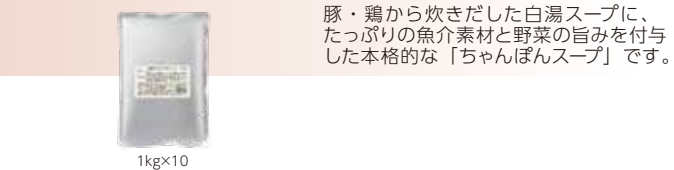
■ 行列自慢 家系～豚骨醤油ラーメン～



家系特有の後を引く濃厚な旨みを当社独自の炊き出し技術で実現しました。

■使用法■ 本品60ccを250cc～270ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。					
■原材料■ ガラスープ(豚、鶏、その他)、しょうゆ、チキンオイル、香味油(調整ラード、鶏、その他)、調整ラード、還元水あめ、食塩、ゼラチン、しょうゆたれ、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 356.0Kcal	水分 ……	39.6%	たんぱく質 ……	10.8%	
	脂肪 ……	31.8%	炭水化物 ……	6.8%	
	灰分 ……	11.0%	塩分 ……	7.5%	
	ナトリウム ……	3374.0mg	Brix ……	—	
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチ		商品コード	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7		JANコード	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7		賞味期限	

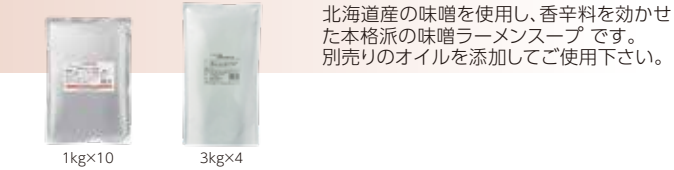
■ 濃厚炒めちゃんぽんスープ



豚・鶏から炊きだした白湯スープに、たっぷりの魚介素材と野菜の旨みを付与した本格的な「ちゃんぽんスープ」です。

■使用法■ 本品50ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。					
■原材料■ ガラスープ、食用油脂、しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、食塩、香辛料、沖アミエキス、アサリエキス、オニオンエキス、おろし生姜、昆布エキス、いかエキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦、乳成分を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 383.0Kcal	水分 ……	31.1%	たんぱく質 ……	11.7%	
	脂肪 ……	32.5%	炭水化物 ……	10.9%	
	灰分 ……	13.8%	塩分 ……	11.8%	
	ナトリウム ……	533.0mg	Brix ……	—	
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチ		商品コード	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7		JANコード	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1013		賞味期限	

■ 行列自慢 札幌味噌特選



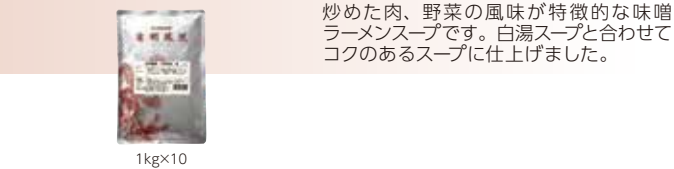
北海道産の味噌を使用し、香辛料を効かせた本格派の味噌ラーメンスープです。別売りのオイルを添加してご使用下さい。

■使用法■ 本品57gと別売りのオイル20gを400ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。					
■原材料■ 味噌、ポークエキス、練り胡麻、糖類、食塩、野菜ペースト、チキンエキス、複合調味料、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)					

荷 姿		1kg×10		牛	豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 211.0Kcal		水分 ……	40.8%	たんぱく質 ……	14.2%		
		脂肪 ……	8.0%	炭水化物 ……	20.6%		
		灰分 ……	16.4%	塩分 ……	14.4%		
		ナトリウム ……	642.90mg	Brix ……	—		
形 態		アルミパウチ		商品コード		163610	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7		JANコード		*636101	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×180×25／1016.4		賞味期限		6ヶ月	

荷 姿		3kg×4		牛	豚	鶏	魚貝
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 231.0Kcal		水分 ……	40.0%	たんぱく質 ……	14.5%		
		脂肪 ……	9.0%	炭水化物 ……	23.0%		
		灰分 ……	13.5%	塩分 ……	14.5%		
		ナトリウム ……	647.60mg	Brix ……	—		
形 態		スタンディングアルミパウチ		商品コード		163590	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		406×370×138／12.8		JANコード		*635906	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		400×221×55／3018		賞味期限		6ヶ月	

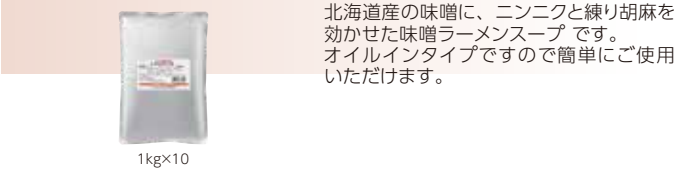
■ 有明鳳凰 札幌味噌極



炒めた肉、野菜の風味が特徴的な味噌ラーメンスープです。白湯スープと合わせてコクのあるスープに仕上げました。

■使用法■ 本品60cc(約75g)を300ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。						
■原材料■ 調味味噌ペースト(味噌、食用油脂、豚肉、その他)、食用油脂、ガラスープ、食塩、砂糖、香辛料、ソーテオニオン、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、香料、(原材料の一部に小麦を含む)						
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …444.0Kcal	水分	……………	28.1%	たんぱく質	……………	7.9%
	脂肪	……………	40.4%	炭水化物	……………	12.2%
	灰分	……………	11.4%	塩分	……………	9.8%
	ナトリウム	……………	452.80mg	Brix	……………	—
荷 姿		1kg×10				
形 態		アルミパウチ				
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		364×297×155／10.7		商品コード 158440		
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7		JANコード *584402		
				賞味期限 12ヶ月		

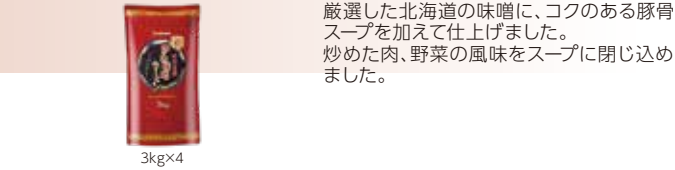
■ 札幌味噌吟選



北海道産の味噌に、ニンニクと練り胡麻を効かせた味噌ラーメンスープです。オイルインタイプですので簡単にご使用いただけます。

■使用法■ 本品77gを400ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。										
■原材料■ 味噌、動物油脂、練り胡麻、食塩、ポークエキス、砂糖、野菜、還元水飴、チキンエキス、蛋白加水分解物、食塩、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)										
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …406.0Kcal	水分	……………28.6%	たんぱく質	……………11.6%	牛			豚	鶏	魚貝
	脂肪	……………33.2%	炭水化物	……………15.1%	無塩			常温	冷凍	冷蔵
	灰分	……………11.5%	塩分	……………9.9%						
	ナトリウム	…………4404.0mg	Brix	……………-						
荷 姿		1kg×10								
形 態		アルミパウチ			商品コード		167570			
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7			JANコード		*675704			
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×180×25／1016.4			賞味期限		12ヶ月			

■ 行列自慢 新・炒め味噌ラーメン

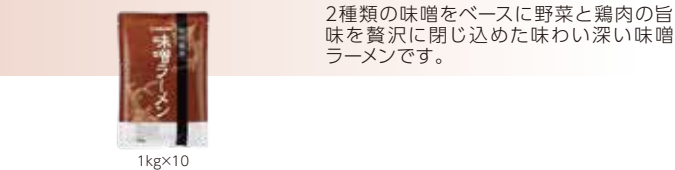


厳選した北海道の味噌に、コクのある豚骨スープを加えて仕上げました。炒めた肉、野菜の風味をスープに閉じ込めました。

■使用法■ 本品67gを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。					
■原材料■ 味噌、食用油脂、ガラスープ、食塩、砂糖、野菜、ミートペースト、ねぎごま、たん白加水分解物、すりごま、還元水あめ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)					

■栄養成分値(100g当り)							
エネルギー	400.0Kcal	脂肪	33.5%	炭水化物	14.8%		★
		灰分	12.8%	塩分	11.5%	無塩	★
		ナトリウム	4989.0mg	Brix	—	常温	冷凍
						冷蔵	
荷 姿		3kg×4					
形 態		スタンディングアルミパウチ		商品コード		176320	
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		406×370×138／12.8		JANコード		*763203	
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		400×220×55／3018		賞味期限		12ヶ月	

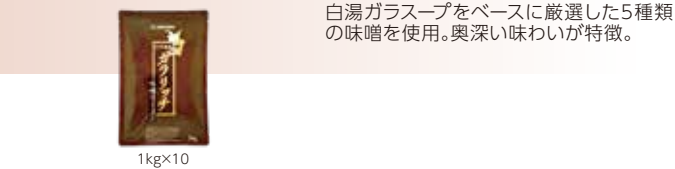
■ 有明鳳凰 味噌ラーメン



2種類の味噌をベースに野菜と鶏肉の旨味を贅沢に閉じ込めた味わい深い味噌ラーメンです。

■使用法■ 本品70gを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。								
■原材料■ 味噌、ガラスープ、食用油脂、しょうゆ、香辛料、玉ねぎ、砂糖、発酵調味料、食塩、豆板醤、おろし生姜、ごま、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)								
■栄養成分値(100g当り) エネルギー … 230.0Kcal	水分 ……	44.9%	たんぱく質 ……	10.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	12.2%	炭水化物 ……	19.7%	★	★	★	
	灰分 ……	11.8%	塩分 ……	11.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	486.50mg	Brix ……	—	★	★	★	
荷 姿		1kg×10						
形 態		アルミパウチ		商品コード		179650		
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		385×296×184／10.7		JANコード		*796508		
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7		賞味期限		12ヶ月		

■ 有明鳳凰 ガラリッチ味噌ラーメン



白湯ガラスープをベースに厳選した5種類の味噌を使用。奥深い味わいが特徴。

■使用法■ 本品54cc(約70g)を360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。								
■原材料■ みそ、みそシーズニングペースト、香味油、ガラスープ(豚、鶏、その他)、砂糖、食塩、菜種油、おろし生姜、ごま油、こんぶエキス、ポークシーズニングポークシーズニングペースト、ポークオイル/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)								
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …292.0Kcal	水分	……………	41.9%	たんぱく質	……………	8.7%		
	脂肪	……………	21.3%	炭水化物	……………	16.3%		
	灰分	……………	11.8%	塩分	……………	10.7%		
	ナトリウム	……………	4494.0mg	Brix	……………	—		
荷 姿		1kg×10		牛		豚	鶏	魚貝
形 態		アルミパウチ		商品コード		172360		
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)		286×297×155／10.7		JANコード		*723603		
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)		300×200×25／1015		賞味期限		12ヶ月		

■ 行列自慢 潮塩だれ



1.8L×6

塩ラーメン

Shio ramen

■ 行列自慢 新・東京上湯ラーメン



1.8L×6

鶏がら・丸鶏を丁寧に炊き出した清湯に昆布だし、鰹だし、鶏油をバランスよく加えた、鶏の旨味たっぷりの塩ラーメンスープです。

■使用法■		本品40ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。	
■原材料■			
ガラスープ、食用油脂、食塩、魚介エキス、しょうゆ、砂糖、でん粉、ゼラチン、野菜エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…227.0Kcal	…48.7%	…10.0%	…35.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…17.4%	…7.8%	
	灰分	塩分	
	…16.1%	…14.7%	
	ナトリウム	Brix	
	…6267.0mg	…	
荷姿	1.8L×6		
形態	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	285×198×320／13.351	JANコード	176270
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	87×87×300／2156	賞味期限	*762701
			12ヶ月

■ 有明鳳凰 塩ラーメン



1.8L×6

鯉荒節、利尻昆布の風味豊かな味わいが特徴の塩ラーメンスープです。品質とコストパフォーマンスに優れた商品です。

■使用法■		本品36ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。	
■原材料■			
食塩、だし(かつお、こんぶ)、還元水あめ、食用油脂、しょうゆ、ガラスープ、魚介エキス、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…116.0Kcal	…60.1%	…6.6%	…116.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…5.2%	…10.8%	
	灰分	塩分	
	…17.3%	…15.5%	
	ナトリウム	Brix	
	…7237.0mg	…	
荷姿	1.8L×6		
形態	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	285×198×320／13.745	JANコード	179630
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	87×87×300／2219	賞味期限	*796300
			12ヶ月

■ 豚骨かえし AJ



3kg×4

魚介の旨みを付与した豚骨ラーメン用かえしです。白湯スープで希釈してご使用下さい。

■使用法■		本品20ccを270cc～300ccの白湯スープで希釈してご使用下さい。	
■原材料■			
食塩、還元水あめ、しょうゆ、発酵調味料、ポークエキス、香辛料、かつおぶしエキス、おろし生姜、こんぶエキス、こんぶ粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦・大豆・豚肉を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…73.0Kcal	…64.3%	…5.8%	…73.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…0.1%	…12.3%	
	灰分	塩分	
	…17.5%	…15.7%	
	ナトリウム	Brix	
	…7284.0mg	…	
荷姿	3kg×4		
形態	スタンディングアルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	407×371×138／12.9	JANコード	110050
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	400×221×55／3033	賞味期限	*100503
			6ヶ月

■ 行列自慢 潮塩だれ



1.8L×6

昆布だしをベースに内モンゴル塩を使用したミネラルたっぷりの塩ラーメンスープです。炒め用調味料としてもご使用頂けます。

■使用法■		本品30ccを300～360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。	
■原材料■			
こんぶだし、しょうゆ、食塩、ガラスープ(豚・鶏)、魚介エキス、清酒、みりん、醸造酒、砂糖、たん白加水分解物、野菜エキス、酵母エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…35.0Kcal	…73.8%	…5.1%	…35.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…0.0%	…3.6%	
	灰分	塩分	
	…17.5%	…17.3%	
	ナトリウム	Brix	
	…7113.0mg	…	
荷姿	1.8L×6		
形態	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	285×198×320／13.365	JANコード	169790
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	87×87×300／2156	賞味期限	*697904
			12ヶ月

■ 行列自慢 大阪浪花塩だれ



1.8L×6

豚骨スープに魚介(鰹、昆布、焼あご)の出汁を贅沢に加えた風味高い塩ラーメンスープです。炒め用調味料としてもご使用頂けます。

■使用法■		本品40ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。	
■原材料■			
ポークストック、還元水あめ、食塩、しょうゆ、魚介エキス、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…82.9Kcal	…62.3%	…9.0%	…82.9Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…0.1%	…11.5%	
	灰分	塩分	
	…17.1%	…15.0%	
	ナトリウム	Brix	
	…7328.0mg	…	
荷姿	1.8L×6		
形態	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	285×198×320／14.075	JANコード	174820
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	87×87×300／2274.3	賞味期限	*748200
			6ヶ月

■ 有明鳳凰 ガラリッチ塩ラーメン



1.8L×6

豚ガラのコク、鶏ガラの旨みが効いたガラスープを贅沢に使用し、魚介とにんじんの風味をバランス良く配合しました。

■使用法■		本品30ccを360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。	
■原材料■			
ガラスープ(豚、鶏、その他)(国内製造、アメリカ製造)、香味油、食塩、ポークオイル、たん白加水分解物、香辛料、魚介エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に乳成分を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…178.0Kcal	…56.5%	…8.3%	…178.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…15.1%	…2.3%	
	灰分	塩分	
	…17.8%	…15.8%	
	ナトリウム	Brix	
	…7058.0mg	…	
荷姿	1.8L×6		
形態	紙パック	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	285×198×320／13.301	JANコード	172340
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	87×87×300／2147.6	賞味期限	*723405
			12ヶ月

■ ラーメンたれ唐



1L×6

豚骨ラーメン向けの、シンプルなかえしです。

■使用法■		ラーメンのかえしとして使用ください。	
■原材料■			
食塩、蛋白加水分解物(豚肉を含む)、醤油たれ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉を含む)／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(タマリンド)、酸味料			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…35.0Kcal	…76.0%	…6.1%	…35.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…0.0%	…2.6%	
	灰分	塩分	
	…15.3%	…15.2%	
	ナトリウム	Brix	
	…6000.0mg	…	
荷姿	1L×6		
形態	ボトル	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	173×245×290／7.34	JANコード	196480
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	81×81×275／1.17	賞味期限	*964808
			365日

■ 行列自慢 黒ごま担担麺のたれ



1kg×10

担々麺

TanTan ramen

■ 行列自慢 黒ごま担担麺のたれ



1kg×10

香り高い黒胡麻をふんだんに使用した黒ごま担々麺スープです。ラーメンは勿論、鍋スープとしてもご使用頂けます。

■使用法■		本品すりきり54cc(約60g)に、250～270ccのお湯またはガラスープを加えてご使用ください。	
■原材料■			
練りごま、ガラスープ、豆板醤、野菜エキス、たん白加水分解物、砂糖、発酵調味料、醸造酢、食塩、煎りごま、すりごま、香辛料、植物油、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…329.0Kcal	…32.3%	…19.7%	…329.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…21.3%	…14.5%	
	灰分	塩分	
	…12.2%	…9.4%	
	ナトリウム	Brix	
	…4248.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(kg)	386×297×155／10.7	JANコード	169970
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限	*699700
			12ヶ月

■ 行列自慢 鶏白湯ラーメン



1kg×10

つけ麺・鶏白湯

dipping noodles

White chicken broth

■ 行列自慢 鶏白湯ラーメン



1kg×10

コラーゲンたっぷりのチキンガラスープをベースに使用し、濃厚な鶏の旨味と香り豊かな鶏油(チーユ)をブレンドした鶏白湯ラーメンスープです。

■使用法■		本品40cc(50g)を360ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用ください。	
■原材料■			
ガラスープ、食塩、チキンオイル、還元水あめ、デキストリン、ゼラチン、しょうゆ、魚介エキス、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…234.0Kcal	…45.5%	…15.2%	…234.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…13.9%	…12.0%	
	灰分	塩分	
	…13.4%	…12.8%	
	ナトリウム	Brix	
	…5232.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード	132040
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限	*320406
			12ヶ月

■ 行列自慢 有明担担麺



1kg×10

自社製の練り胡麻をふんだんに使用しました。辛みの効いた濃厚担々スープです。

■使用法■		本品すりきり54cc(約60g)に、250～270ccのお湯またはガラスープを加えてご使用ください。	
■原材料■			
ガラスープ、ごま、食塩、砂糖、ポーク調味料、しょうゆ、野菜エキス、豆板醤、ごま油、でん粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…281.0Kcal	…43.4%	…11.1%	…281.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…20.2%	…13.7%	
	灰分	塩分	
	…11.6%	…10.2%	
	ナトリウム	Brix	
	…4010.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード	166650
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1015	賞味期限	*666504
			12ヶ月

■ 特製担々麺スープ



1kg×10

じっくり焙煎した練りごまを贅沢に使用し、専門店の味を再現しました。

■使用法■		本品54cc(約60g)を270ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。	
■原材料■			
胡麻、ガラスープ、食塩、砂糖、ポーク調味料、しょうゆ、野菜エキス、胡麻油、豆板醤、でん粉、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、パプリカ色素、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…305.0Kcal	…38.8%	…13.3%	…305.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…21.3%	…14.9%	
	灰分	塩分	
	…11.7%	…10.5%	
	ナトリウム	Brix	
	…4264.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード	173620
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1013	賞味期限	*736207
			12ヶ月

■ 行列自慢 節豚濃厚つけ麺タレ



1kg×10

5種類の出汁素材(煮干、鰹節、鯖節、宗田節、昆布)をたっぷりと使用し、濃厚な豚骨スープと合わせた濃厚つけ麺タレです。スープの中に磨砕した鶏肉を加えまろやかな口当たりを再現。出汁感たっぷりのタレはつけ麺だけでなく、ラーメン、炒飯、炊き出しご飯にしても美味しく頂けます。

■使用法■		お湯またはガラスープで3～4倍に希釈してご使用ください。	
■原材料■			
しょうゆたれ、食用油脂、ガラスープ、鶏肉、砂糖、食塩、ゼラチン、デキストリン、醸造酢、かぼす果汁、魚介粉、かつお節エキス、発酵調味料、香辛料、野菜エキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸化防止剤(V.E)、(原料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…294.0Kcal	…44.7%	…10.3%	…294.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…23.1%	…11.3%	
	灰分	塩分	
	…10.6%	…10.0%	
	ナトリウム	Brix	
	…4188.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード	128300
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1014.7	賞味期限	*283008
			365日

■ 有明鳳凰 ガラリッチつけ麺



1kg×10

濃厚なガラスープを贅沢に使用し、和風だしと柚子果皮を加え濃厚なコクとキレを再現しました。

■使用法■		本品*14ディッシャー(約66g)を150ccのお湯またはガラスープで希釈してご使用下さい。	
■原材料■			
ガラスープ(豚、鶏、その他)、砂糖、醤油タレ(醤油、食塩、発酵調味料、その他)、魚粉、ゼラチン、香味油、食塩、醸造酢、たん白加水分解物、柚子果皮、かつお節エキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、キサンタン)、酒精、着色料(カラメル、クチナシ、カカオ)、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦含む)			
■栄養成分値(100g当り)	水分	たんぱく質	エネルギー
…226.0Kcal	…40.8%	…17.3%	…226.0Kcal
	脂肪	炭水化物	
	…7.2%	…23.1%	
	灰分	塩分	
	…11.6%	…9.2%	
	ナトリウム	Brix	
	…4301.0mg	…	
荷姿	1kg×10		
形態	アルミパウチ	商品コード	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	JANコード	172370
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	300×200×25／1015	賞味期限	*723702
			12ヶ月

■ 甘エビオイル



0.8kg×10

菜種油にオリーブオイルを合わせ、新鮮な甘エビを野菜と共に炊き出しました。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 菜種油、甘えび、玉ねぎ、オリーブ油、トマトペースト、にんにく、食塩、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—				★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	138350
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*383500
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／810.9	賞味期限	12ヶ月

■ エビフレーバーオイル#3000



0.8kg×10

インドネシア産のえび頭を植物油でじっくりと炊き出しました。様々な料理にご使用下さい。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ えび風味オイル (パーム油、えび頭) / 酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.2%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…898.0Kcal	脂肪	99.8%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—	★			★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	101191
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*011915
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／812.1	賞味期限	12ヶ月

■ 香味ラー油 AJ



0.8kg×10

7種の香辛料・香味野菜を使用し、香り高く色鮮やかに仕上げた本格ラー油です。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 食用植物油脂、赤唐辛子、長ネギ、生姜、サンショウ、陳皮、ローレル、フェネル、酸化防止剤 (V.E)、パプリカ色素

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—	★	★		
		ナトリウム	—	Brix	—				

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	159310
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*593107
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／810.9	賞味期限	12ヶ月

■ ファージャオオイル



1L×12

山椒の香り豊かな香味油です。ラーメンや中華メニューの風味とコクが高まります。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 食用油脂、着色料 (パプリカ色素)、酸化防止剤 (V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—	★	★		

荷 姿	1L×12		
形 態	紙パック	商品コード	182650
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	315×242×248／11.912	JANコード	*826502
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	70×70×235／952.3	賞味期限	540日

■ 味噌ラーメンオイル AJ



0.8kg×10

ニンニクの風味が香ばしいラーメン用オイルです。味をより一層引き立てます。別売りの「行列自慢 札幌味噌特選」との相性が良いオイルです。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 動植物調味油脂、香料、酸化防止剤 (V.E)、(原材料の一部に小麦由来を含む)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	★	★		
		灰分	—	塩分	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	—	Brix	—	★			★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	181330
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*813304
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／811.1	賞味期限	6ヶ月

■ 新調味油 MAR



1kg×10

ニンニクの風味が香ばしいマー油です。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 調整ラード、パーム油、にんにく、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.3%	たんぱく質	2.8%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…869.0Kcal	脂肪	94.0%	炭水化物	2.88%	★	★		
		灰分	0.02%	塩分	0.02%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	8.0mg	Brix	—	★			

荷 姿	1kg×10		
形 態	スタンディングラミネートパウチ	商品コード	182990
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×184／10.7	JANコード	*829909
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	260×180×35／1014.5	賞味期限	9ヶ月

■ 有明鳳凰 赤ラー油



1L×12

鮮やかな色が特徴のラー油です。各種料理にご使用頂けます。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 食用油脂、パプリカ色素、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	★	★		
		灰分	—	塩分	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	—	Brix	—	★			

荷 姿	1L×12		
形 態	紙パック	商品コード	182430
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	315×242×248／11.832	JANコード	*824300
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	70×70×235／945.6	賞味期限	12ヶ月

■ ミルポアオイル



1.8L×6

4種類のオイル【①ベースオイル（玉葱、人参、セロリ）、②オニオンオイル、③ガーリックオイル、④ジンジャーオイル】がブレンドされた香り豊かなオイルです。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 食用油脂、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—	★			

荷 姿	1.8L×6		
形 態	紙パック	商品コード	138740
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	285×198×320／10.701	JANコード	—
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	87×87×300／1714.65	賞味期限	9ヶ月

■ 有明鳳凰 黒マー油



0.8kg×10

焦がしニンニクの風味が香ばしい黒マー油です。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 食用油脂、ガーリックフレーク、着色料 (カラメル、クチナシ、カカオ)、酸化防止剤 (V.E)、(原材料の一部に豚肉を含む)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.6%	たんぱく質	1.9%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…811.0Kcal	脂肪	83.0%	炭水化物	14.0%	★	★		
		灰分	0.5%	塩分	0.05%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	20.0mg	Brix	—	★			★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	183050
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*830509
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／811.1	賞味期限	6ヶ月

■ 有明鳳凰 ねぎ油



0.8kg×10

新鮮な長ネギ、玉ねぎ、生姜をじっくりと油で炊き出し、風味を最大限に引き出しました。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 動植物油脂、野菜 (長ネギ、玉ねぎ、生姜)、醤油、香辛料、酸化防止剤 (V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.2%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…898.0Kcal	脂肪	99.8%	炭水化物	—	★	★		
		灰分	—	塩分	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	—	Brix	—	★			★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	アルミパウチ	商品コード	182190
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	386×297×155／8.7	JANコード	*821903
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×180×30／816.4	賞味期限	12ヶ月

■ セアブラ 5585



0.5kg×14

豚の背脂で作ったラーメン用オイルです。ラーメンにコクと厚みを加えます。

■使用法■ ラーメン1食あたりに10～20ccを加えてご使用下さい。

■原材料■ 豚背脂、食塩、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	10.5%	たんぱく質	2.4%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…752.0Kcal	脂肪	82.5%	炭水化物	—	★	★		
		灰分	4.6%	塩分	4.0%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	1,573mg	Brix	—				★

荷 姿	0.5kg×14		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	181510
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	300×250×170／7.431	JANコード	*815100
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	240×160×0／506.3	賞味期限	6ヶ月

■ 有明鶏油 THA



15kg×1

当社特製の香り高い鶏油です。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 鶏油、酸化防止剤 (V.E)、(一部に鶏肉を含む)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	—	たんぱく質	99.9%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	—	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—	★			

荷 姿	15kg×1		
形 態	ロイヤル缶	商品コード	122961
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	200×126×174／16.14	JANコード	*229617
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	—	賞味期限	6ヶ月

■ 焦がしねぎオイル



0.8kg×10

玉ねぎ、長ネギ、にんにくをラードでじっくりと炊き出しました。焦がしたネギ・にんにくをそのまま残し、香ばしく仕上げたオイルです。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 調整ラード、玉ねぎ、乾燥ねぎ、ガーリックフレーク、食塩、酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	1.4%	たんぱく質	0.3%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…854.0Kcal	脂肪	92.2%	炭水化物	5.7%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	0.4%	塩分	0.1%				
		ナトリウム	39.0mg	Brix	—				★

荷 姿	0.8kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	182220
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.5	JANコード	*822207
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×25／810.9	賞味期限	12ヶ月

■ 焦がしネギオイル V



1kg×10

ローストさせた長ねぎ、玉ねぎの香ばしい風味をもち、ねぎ由来の甘味とコクがあるシーズニングオイルです。植物油ベースのためハンドリングが良く使いやすい製品です。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。

■原材料■ 菜種油、長ねぎ、玉ねぎ、抽出トコフェロール / 酸化防止剤 (V.E)

■栄養成分値 (100g当り)	水分	0.1%	たんぱく質	—	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー	…899.0Kcal	脂肪	99.9%	炭水化物	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		灰分	—	塩分	—				
		ナトリウム	—	Brix	—				★

荷 姿	1kg×10		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	138680
ケースサイズ(mm)(TxWxH)／総重量(Kg)	364×265×148／8.513	JANコード	*386808
個装サイズ(mm)(TxWxH)／個装重量(g)	300×200×0／810.9	賞味期限	9ヶ月



タレ・調味料・その他

■ 坦担肉みそだれ AJ



1kg×10

坦々麺肉味噌のベースとして
ご使用ください。

■使用法■ 加熱して下さい。									
■原材料■ しょうゆ、還元水あめ、甜麺醬、オイスターソース、ガラスープ、シーズニングペースト、おろし生姜、にんにく、しいたけ、食塩／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酢酸Na、グリシン、酸味料、酒精、(一部に小麦・落花生・卵を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …… 88.0Kcal	水分 ……	74.9%	たんぱく質 ……	3.9%					
	脂肪 ……	1.2%	炭水化物 ……	15.4%					
	灰分 ……	4.6%	塩分 ……	3.5%					
	ナトリウム ……	1824.0mg	Brix ……	—					
					牛	豚	鶏	魚貝	
					無塩	常温	冷凍	冷蔵	
						★	★	★	★
荷 姿					1kg×10				
形 態					ラミネートパウチ冷凍				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)					375×282×180／10.5				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)					300×200×30／1010				
					商品コード				
					JANコード				
					賞味期限				
					144040				
					*440401				
					360日				

■ 中華だれ



1.8L×6

野菜炒め、鍋スープの素からラーメン
スープの隠し味に至るまで、様々な用途に
お使い頂ける中華万能調味料です。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。									
■原材料■ 食塩、ガラスープ、デキストリン、醸造酢、砂糖、食用油脂、アサリエキス、しょうゆ、おろし生姜、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …… 86.0Kcal	水分 ……	83.3%	たんぱく質 ……	6.7%					
	脂肪 ……	0.7%	炭水化物 ……	13.3%					
	灰分 ……	16.0%	塩分 ……	13.8%					
	ナトリウム ……	6496.0mg	Brix ……	37.0%					
荷 姿		1.8L×6			商品コード		128250		
形 態		紙パック			JANコード		*282506		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		285×198×320／13.731			賞味期限		12ヶ月		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		87×87×300／2219.3							

■ 有明鳳凰 台湾産味付けメンマ



0.4kg×36

麻竹を塩漬け、発酵した原料を使用してい
ます。ピリ辛の味付けに、独特の食感、
ボリューム感があり、ラーメンのトッピング
だけではなく、おつまみ、惣菜としてもお使い
頂けます。

■使用法■ そのままお召し上がり頂けます。									
■原材料■ タケノコ、食用油脂(大豆油、ごま油)、砂糖、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カロチノイド色素、酸化防止剤(V.E)、香辛料抽出物									
■栄養成分値(100g当り)					牛 豚 鶏 魚貝				
エネルギー	125.0Kcal	水分	80.2%	たんぱく質	1.8%				
		脂肪	10.3%	炭水化物	6.3%				
		灰分	1.4%	塩分	1.1%				
		ナトリウム	530.0mg	Brix	—	無塩	常温	冷凍	冷蔵
					★				
形 姿					0.4kg×36				
荷 態					アルミパウチレトルト				
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(kg)					商品コード 190405				
475×320×180／15.6					JANコード 4712010830039				
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)					賞味期限 24ヶ月				
238×157×20／423.5					賞味期限				

■ タレかつ丼のたれ



1kg×10

新潟名物「タレかつ丼」をイメージした
甘辛醤油を使用したたれです。

■使用法■ たれとしてストレートでご使用ください。									
■原材料■ 還元水あめ、しょうゆ、発酵調味料、魚貝エキス、酒精、甘味料（ステビア、甘草）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（原材料の一部に小麦を含む）									
■栄養成分値（100g当り） エネルギー ……148.0Kcal	水分 ……	57.2%	たんぱく質 ……	3.1%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.3%	炭水化物 ……	33.3%					★
	灰分 ……	6.1%	塩分 ……	5.7%	無塩	常温	冷凍		冷蔵
	ナトリウム ……	2344.0mg	Brix ……	47.0%		★			
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチ			商品コード		133170		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(kg)		386×297×155／10.7			JANコード		*331709		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7			賞味期限		12ヶ月		

■ 新・えび醤



0.5kg×20

海老、豚タンモト、玉葱、ホタテ貝柱を
主原料とし、蝦油、辣油、辣椒、ガラスープを
使用して味付けした、XO醤タイプの本格
製法「えび調味料」です。

■使用法■ 開封後、そのままお使いください。									
■原材料■ 食用油脂、乾燥海老頭、粒状大豆たん白、にんにく、ソーオニオン、豚タンモト、食塩、ガラスープ、砂糖、ホタテ貝柱、香辛料/調味料(アミノ酸等)、くん液、着色料(クチナシ、カラメル、カカオ、紅麹、ラック)、酸化防止剤(V.E)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部にえび、小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……635.0Kcal	水分 ……	1.9%	たんぱく質 ……	24.6%	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	54.5%	炭水化物 ……	11.5%	無塩		常溫	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	7.5%	塩分 ……	3.0%					
	ナトリウム ……	1478.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		0.5kg×20			商品コード		130010		
形 態		ラミネートパウチ冷蔵			JANコード		*300101		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		364×365×148／10.7			賞味期限		12ヶ月		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×20／512.1							



■ イタメック



0.5kg×20

お好みの素材と合わせて温めるだけで、
調理感のある料理に仕上がります。

■使用法■ 具材量の5～10%の分量を目安に合わせて、電子レンジ又はオープンで加熱してご使用ください。									
■原材料■ 菜種油、粉糖(砂糖、デキストリン)、食塩、ショートニング、クックドチキンパウダー、ボークパウダー、オニオン粉末、ホワイトペッパー、ジンジャー粉末、にんにく粉末/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸化防止剤(V.E)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……474.0Kcal	水分 ……	0.6%	たんぱく質 ……	10.9%	牛 豚 鶏 魚貝				
	脂肪 ……	35.3%	炭水化物 ……	28.1%	★ ★ ★				
	灰分 ……	25.1%	塩分 ……	19.7%	無塩 常温 冷凍 冷蔵				
	ナトリウム ……	9693.0mg	Brix ……	—	★ ★ ★				
荷 姿		0.5kg×20			商品コード		110100		
形 態		ラミネートパウチ			JANコード		*101005		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7			賞味期限		12ヶ月		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		240×160×20／506.2							

■ 純正練りごま



1kg×10



18kg(天切缶)×1

油浮きが少なく硬くなりくいよう、独自の
製法で仕上げました。きめが細かく様々な
用途にご使用いただけます。

■使用法■ 用途に応じて、ご使用下さい。									
■原材料■ ごま									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……692.0Kcal	水分 ……	0.9%	たんぱく質 ……	27.3%		牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	61.7%	炭水化物 ……	6.9%		無塩	常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	3.2%	塩分 ……	0.0%		★	★		
	ナトリウム ……	2.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		1kg×10		18kg×1		1kg×10		18kg×1	
形 態		スタンディングラミネートパウチ		天切缶		商品コード		167950 167650	
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		364×265×178／10.7		238×238×348／19.2		JANコード		*679504 *676503	
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		260×180×25／1016.9		240×240×350／18056		賞味期限		12ヶ月	

■ 味付け牛スライス



0.9kg×12

米国産ショートプレートを使用した牛肉
スライスです。味付けを最小限に抑え、
様々な料理にご使用いただけます。

■使用法■ 冷蔵又は流水にて解凍してください。高温で急な加熱をすると固くなる場合がございます。解凍後、再加熱してご使用ください。									
■原材料■ 牛肉、しょうゆ、発酵調味料、還元水あめ、砂糖、食塩、ジンジャーエキス、ねぎジュース、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……254.0Kcal	水分 ……	59.5%	たんぱく質 ……	12.4%					
	脂肪 ……	19.8%	炭水化物 ……	6.5%					
	灰分 ……	1.8%	塩分 ……	1.6%					
	ナトリウム ……	629.0mg	Brix ……	—					
荷 姿		0.9kg×12			牛 豚 鶏 魚貝				
形 態		深絞りラミネートパウチ			★				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		407×316×199／11.6			無塩 常溫 冷蔵 冷蔵				
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		159×237×50／924.6			★				
					賞味期限		12ヶ月		

■ 皿うどんスープ 7500



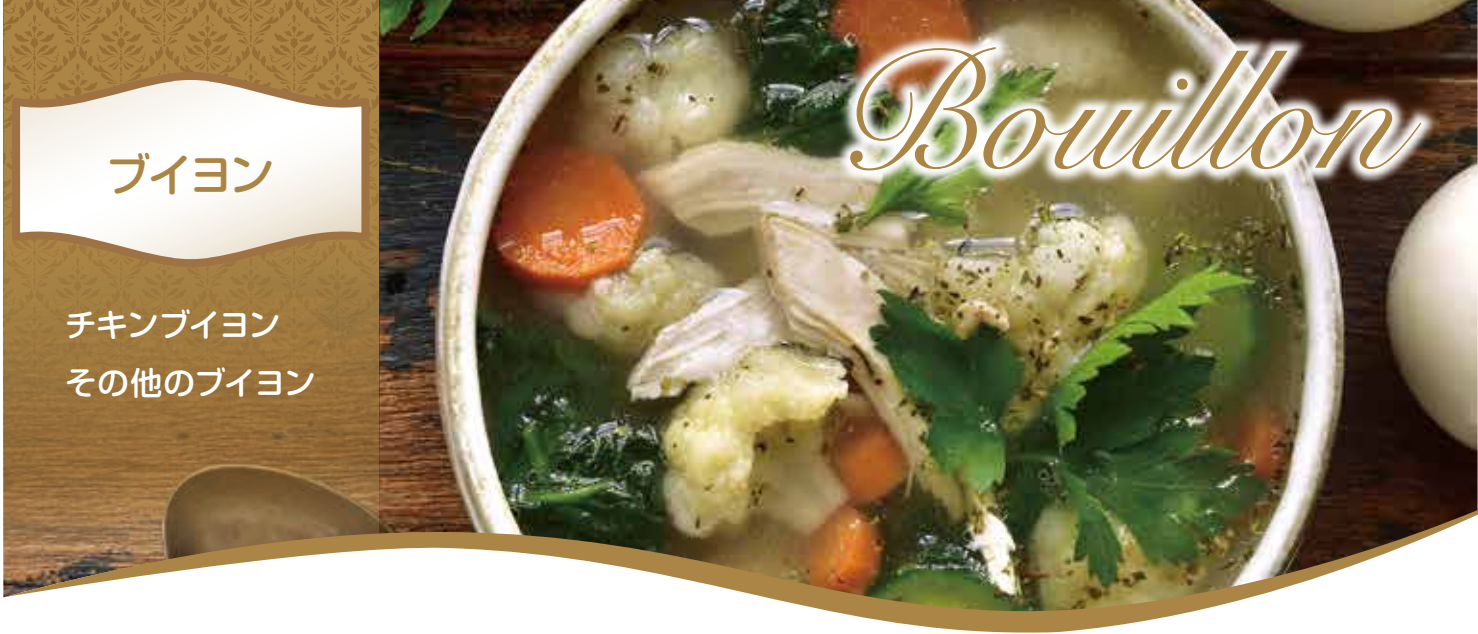
1kg×20

チキン＆ボークのガラスープをベースに、
魚介風味をきかせたスープベースです。
希釈後、加熱頂くとあんかけのどろみが
出てきます。

■使用法■ 5〜10倍に希釈してご使用ください。									
■原材料■ でん粉、糖質、しょうゆ、みりん、ガラスープ、食塩、魚介エキス、たん白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り)									
水分	……………	32.4%	たんぱく質	……………	6.4%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー	… 230.9Kcal		脂肪	……………	0.1%		★	★	★
			炭水化物	……………	51.1%				
			灰分	……………	10.0%	無塩	常溫	冷蔵	冷蔵
			Brix	……………	8.5%				
			ナトリウム	… 3879.0mg	—				★
荷 姿		1kg×20			商品コード		140230		
形 態		ラミネートパウチ			JANコード		*402300		
ケースサイズ(mm)(TxW×H)／総重量(Kg)		526×366×147／21.2			賞味期限		9ヶ月		
個装サイズ(mm)(TxW×H)／個装重量(g)		300×200×25／1011.1							

■ 香味野菜ソテーペースト AJ





ブイヨン

チキンブイヨン
その他のブイヨン

チキンブイヨン

Chicken bouillon

■ チキンブイヨン B-F



丸鶏と野菜をふんだんに使用し、品質とコストのバランスにポイントを置いた、オールマイティーなブイヨンです。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で4～5倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ 鶏骨、丸鶏、野菜（玉ねぎ、人参、セロリ）									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……30.0Kcal	水分 ……	91.0%	たんぱく質 ……	6.5%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.0%	炭水化物 ……	1.1%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.4%	塩分 ……	0.8%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	315.0mg	Brix ……	10.5%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	315.0mg	Brix ……	10.5%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10	5kg×2		1kg×10	5kg×2			
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード	121620	121280			
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6	367×297×158／10.5	JANコード	*216204	*212800			
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5	400×325×65／5026	賞味期限		12ヶ月			

■ チキンブイヨン H-A



新鮮な丸鶏、鶏がらをふんだんに使用し、じっくりと炊き上げました。野菜は控えめ、チキンミート感がリッチなブイヨンです。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で5～20倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンブロス（丸鶏）、チキンブイヨン（鶏骨、丸鶏、玉ねぎ、人参、セロリ、香辛料）									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……33.0Kcal	水分 ……	90.6%	たんぱく質 ……	7.6%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.3%	炭水化物 ……	0.0%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.5%	塩分 ……	0.4%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	157.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	157.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		アルミパウチアセプティック		商品コード	122600				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／11	JANコード	*226005					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1051	賞味期限		12ヶ月				

■ チキンブイヨン A-F



新鮮な丸鶏、鶏ガラをふんだんに使用し、じっくり炊き上げました。野菜は控えめで肉感がしっかりしたリッチなブイヨンです。

■使用方法 ■ 用途に応じて水又はお湯で5～7倍に希釈してご使用ください。									
■原材料 ■ 鶏骨、丸鶏、野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ）									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……33.0Kcal	水分 ……	90.5%	たんぱく質 ……	7.1%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.2%	炭水化物 ……	0.8%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.4%	塩分 ……	0.4%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード	122080				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.5	JANコード	*220805					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1010	賞味期限		12ヶ月				

■ チキンブイヨン C-R



旨味はそのままに大幅なコストダウンを図りました(当社比)。レトルトパウチ対応で常温保管が可能です。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で4～5倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ 鶏骨、丸鶏、野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ）香辛料									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……36.0Kcal	水分 ……	90.6%	たんぱく質 ……	8.3%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	0.4%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	0.6%	塩分 ……	0.2%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	10.5%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	79.0mg	Brix ……	10.5%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		アルミパウチレトルト		商品コード	121290				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	JANコード	*212909					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1014.7	賞味期限		12ヶ月				

■ チキンブイヨン デラックス



丸鶏をふんだんに使用し、良質なフレーパーを独自の技術でパッケージしました。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で5～20倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンブイヨン									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……33.0Kcal	水分 ……	90.5%	たんぱく質 ……	7.1%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.2%	炭水化物 ……	0.8%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.4%	塩分 ……	0.4%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	157.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	157.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		アルミパウチレトルト		商品コード	107050				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		389×300×155／10.7	JANコード	*070509					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1015	賞味期限		12ヶ月				

■ チキンブイヨン SP-F



チキンと野菜の旨味バランスに優れたブイヨンです。あらゆる料理のベースブイヨンとして応用できます。コンソメベースやソースベースなどの応用範囲が広がります。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で5～20倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ 鶏骨、鶏肉、玉ねぎ、人参、セロリ									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……31.0Kcal	水分 ……	91.0%	たんぱく質 ……	7.0%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	0.5%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.4%	塩分 ……	0.7%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	10.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード	170360				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6	JANコード	*703605					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5	賞味期限		12ヶ月				

■ 丸鶏ブイヨン-20



厳選した丸鶏を贅沢に炊き出した無添加の濃縮スープです。肉の旨味が豊かなスープです。

■使用方法 ■ 沸騰したお湯で10～20倍に希釈してお使いください。									
■原材料 ■ チキンエキス、酵母エキス、カラメル色素、水									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……55.0Kcal	水分 ……	82.8%	たんぱく質 ……	13.6%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	0.0%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	3.5%	塩分 ……	0.5%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	197.0mg	Brix ……	20.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	197.0mg	Brix ……	20.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		アルミパウチアセプティック		商品コード	136310				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／11	JANコード	*363106					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1051	賞味期限		12ヶ月				

■ チキンコラーゲンブイヨン 20



新鮮な鶏骨を低温でゆっくりと抽出し、濃縮した100%純天然のチキンコラーゲンブイヨンです。

■使用方法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で10～30倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンスープ									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……66.0Kcal	水分 ……	82.5%	たんぱく質 ……	16.3%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	0.0%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.1%	塩分 ……	0.6%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	236.0mg	Brix ……	20.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	236.0mg	Brix ……	20.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード	142170				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6	JANコード	*421707					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5	賞味期限		24ヶ月				

■ 国産チキンスープ



国産の鶏骨を使って炊き出したチキンスープです。

■使用方法 ■ 約10倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ ガラスープ（鶏骨）、酵母エキス									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……34.0Kcal	水分 ……	90.5%	たんぱく質 ……	7.2%	牛	豚	鶏	魚貝	
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	1.0%	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.2%	塩分 ……	0.7%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	11.0%	★		★	★	★
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	11.0%	★		★	★	★
荷 姿		1kg×10			1kg×10				
形 態		アルミパウチレトルト		商品コード	142410				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7	JANコード	*424104					
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7	賞味期限		12ヶ月				



■ ポークコラーゲンブイヨン 20

厳選した良質の国産原料を使用し、コラーゲンたっぷりのポークブイヨンです。



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、ご使用下さい。水、又はお湯で10～20倍に希釈してご使用ください。									
■原材料 ■ ポークスープ (豚、長ネギ、生姜)									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	70.0Kcal	水分	82.6%	たんぱく質	16.7%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.3%	炭水化物	0.0%		★		
		灰分	0.4%	塩分	0.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	118.0mg	Brix	20.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍			商品コード		154870		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.6			JANコード		*548701		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1012.1			賞味期限		24ヶ月		

■ フュメドボアソン A-F

白身魚をふんだんに使用し、クセが出ないように短時間で炊き上げました。上品な風味と旨味が特徴です。



1kg×10

■使用法 ■ 解凍し、そのままスープベースやソースベースにご使用下さい。									
■原材料 ■ 白身魚、魚あら、ワイン、野菜 (玉葱、セロリ、ニンニク)、香辛料									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	14.0Kcal	水分	96.0%	たんぱく質	3.5%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.0%	炭水化物	0.0%				★
		灰分	0.5%	塩分	0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	79.0mg	Brix	4.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍			商品コード		121380		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×183／10.6			JANコード		*213807		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5			賞味期限		12ヶ月		

■ アサリの煮汁 AJ

高濃縮タイプのアサリの煮汁です。シーフード系料理の風味アップに最適です。

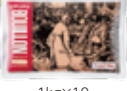


1L×12

■使用法 ■ ストレートで料理のアクセント付けや用途に応じて、希釈してご使用ください。									
■原材料 ■ アサリ煮汁									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	80.0Kcal	水分	60.0%	たんぱく質	12.1%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.2%	炭水化物	7.5%				★
		灰分	20.2%	塩分	16.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	6409.0mg	Brix	43.0%	★			★
荷 姿		1L×12							
形 態		紙パック			商品コード		126050		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		315×242×248／16.032			JANコード		*260504		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		70×70×235／1295.96			賞味期限		12ヶ月		

■ ポークブイヨン 1007R

新鮮な豚骨、豚肉、玉ねぎを独自の技術で抽出、濃縮した良質のフレーバーと呈味力を持つポークブイヨンです。お好みに合わせて自由に調味ができます。



1kg×10



3kg×4

■使用法 ■ 用途に応じて、水またはお湯で20～40倍に希釈してご使用下さい。									
■原材料 ■ ポークストック (豚骨、豚肉、玉ねぎ)									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	101.0Kcal	水分	74.5%	たんぱく質	24.6%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.2%	炭水化物	0.0%		★		
		灰分	1.7%	塩分	0.8%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	343.0mg	Brix	30.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10		3kg×4		1kg×10		3kg×4	
形 態		レトルトパウチ		スタンディアルミパウチ		商品コード		100550 120930	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		389×300×155／10.7		407×371×138／12.9		JANコード		*005501 *209305	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1015		400×221×55／3033		賞味期限		12ヶ月	

■ フュメドボアッソン

新鮮な白身魚を香味野菜と共に炊き込みました。生臭みを抑え、素材の味を引き出します。



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、2～5倍に希釈してご使用下さい。あらゆる魚料理のベースにご使用頂けます。									
■原材料 ■ 白身魚、玉ねぎ、人参、長ねぎ、チキンブイヨン、白ワイン、レモン、香辛料									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	14.0Kcal	水分	96.4%	たんぱく質	2.7%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.3%	炭水化物	0.1%				★
		灰分	0.5%	塩分	0.1%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	39.0mg	Brix	3.8%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍			商品コード		170520		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×183／10.6			JANコード		*705203		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5			賞味期限		12ヶ月		



フォン

フONDヴォー
グラスドビアン



1kg×10



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ 仔牛骨、牛筋肉、チキンブイヨン、牛肉、野菜 (玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、パセリ)、トマト、植物油脂、ビーフエキス、食塩、香辛料									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	51.0Kcal	水分	86.9%	たんぱく質	11.0%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.8%	炭水化物	0.0%		★		★
		灰分	1.3%	塩分	0.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	157.0mg	Brix	15.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチアセプティック			商品コード		176010		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7			JANコード		*760103		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1024.6			賞味期限		12ヶ月		

■ フONDヴォー N

厳選された仔牛骨を使用し、軽めに仕上げたナチュラルタイプです。色も白めに仕上げておりますので、ソースは勿論、煮込み料理にも最適です。



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ 仔牛骨、野菜 (玉ねぎ、セロリ、にんにく)、牛肉、牛すじ、キャノーラ油、食塩、香辛料									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	29.0Kcal	水分	92.4%	たんぱく質	1.6%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.2%	炭水化物	5.2%		★		
		灰分	0.6%	塩分	0.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	157.0mg	Brix	9.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍			商品コード		183400		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6			JANコード		*834002		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5			賞味期限		12ヶ月		

■ フONDヴォー A-F

厳選された仔牛骨を使用しています。丁寧にじっくりと炊き出した高級タイプです。



1kg×10



5kg×2

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンブイヨン、仔牛骨、牛肉、野菜 (タマネギ、ニンジン、セロリ)									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	49.0Kcal	水分	86.7%	たんぱく質	7.8%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.1%	炭水化物	4.3%		★		
		灰分	1.1%	塩分	0.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	118.0mg	Brix	16.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10		5kg×2		1kg×10		5kg×2	
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード		121510		121490	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6		367×297×158／10.5		JANコード		*215108 *214903	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.3		400×325×65／5026		賞味期限		12ヶ月	

■ フONDヴォー H-A

厳選された仔牛骨をオープンで焼き、ふんだんに使用しました。原料の風味をそのままに、香り豊かなフONDヴォーに仕上げております。



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ 仔牛骨、牛筋肉、チキンブイヨン、牛肉、野菜 (玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく、パセリ)、トマト、植物油脂、ビーフエキス、食塩、香辛料									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	51.0Kcal	水分	86.9%	たんぱく質	11.0%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.8%	炭水化物	0.0%		★		★
		灰分	1.3%	塩分	0.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	157.0mg	Brix	15.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチアセプティック			商品コード		176010		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7			JANコード		*760103		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1024.6			賞味期限		12ヶ月		

■ フONDヴォー V

旨味とゼラチン感に優れたフONDヴォーです。クセがなく、ソースや煮込み料理に、幅広くご使用頂けます。



1kg×10

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用頂けます。									
■原材料 ■ フONDヴォー (仔牛骨、牛骨、野菜 (玉ねぎ、セロリ、にんにく)、牛筋、牛肉、食用油脂、香辛料)									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	51.0Kcal	水分	87.4%	たんぱく質	11.0%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.3%	炭水化物	0.0%		★		★
		灰分	0.3%	塩分	0.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	118.0mg	Brix	15.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍			商品コード		126680		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6			JANコード		*834003		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5			賞味期限		12ヶ月		

■ フONDヴォー B-F

厳選された仔牛骨を使用しています。クセがなく、リーズナブルな価格の売れ筋商品です。



1kg×10



5kg×2

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ 1kg×10: チキンブイヨン、仔牛骨、牛肉、野菜 (タマネギ、ニンジン、セロリ)、ワイン 5kg×2: フONDヴォー (ブイヨン、玉ねぎ、仔牛骨、人参、セロリ、ワイン、牛肉エキス、トマトペースト)									
■栄養成分値 (100g当り)									
エネルギー	47.0Kcal	水分	87.6%	たんぱく質	7.5%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪	0.1%	炭水化物	3.9%		★		★
		灰分	0.9%	塩分	0.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム	157.0mg	Brix	14.0%	★		★	
荷 姿		1kg×10		5kg×2		1kg×10		5kg×2	
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード		121550		121470	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6		367×297×158／10.5		JANコード		*215504 *214705	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.3		400×325×65／5026		賞味期限		12ヶ月	

■ フォンドヴォー C-F



1kg×10

■ 使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。

■ 原材料 ■ 仔牛骨、鶏骨、丸鶏、野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ、ニンニク）、トマト、香辛料

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 87.0%	たんぱく質 …… 9.6%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 46.0Kcal (1kg)	脂肪 …………… 0.0%	炭水化物 …… 2.0%	★		★	
47.0Kcal (5kg)	灰分 …………… 0.7%	塩分 …………… 0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 79.0mg	Brix …………… 13.0%	★		★	

荷 姿	1kg×10		
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード	121580
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	372×277×175 / 10.6	JANコード	*215801
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	200×300×25 / 1011.5	賞味期限	12ヶ月

弊社独自の製法によりコストダウンしました。クセが無い普及品です。パイオンでのばしてビーフシチュー等の煮込みやソースに幅広くご使用頂けます。

■ フォンドヴォー C-R



1kg×10

■ 使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。

■ 原材料 ■ 仔牛骨、チキンパイオン、野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ）、トマト、還元水あめ、香辛料

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 88.0%	たんぱく質 …… 9.5%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 48.0Kcal	脂肪 …………… 0.3%	炭水化物 …… 1.8%	★		★	
	灰分 …………… 0.4%	塩分 …………… 0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 79.0mg	Brix …………… 13.0%	★	★		

荷 姿	1kg×10		
形 態	アルミパウチレトルト	商品コード	121330
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	386×297×155 / 10.7	JANコード	*213302
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	200×300×25 / 1014.7	賞味期限	12ヶ月

弊社独自の製法によりコストダウンしました。コクが強くてクセが無い普及品です。煮込み料理やソースに幅広くご使用頂けます。

■ フォンドヴォー FR



1kg×10

■ 使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。

■ 原材料 ■ フォンドヴォー（パイオン、玉ねぎ、仔牛骨、人参、セロリ、ワイン、牛肉エキス、トマトペースト、）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 88.5%	たんぱく質 …… 8.0%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 42.0Kcal	脂肪 …………… 0.3%	炭水化物 …… 1.9%	★		★	
	灰分 …………… 1.3%	塩分 …………… 0.8%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 315.0mg	Brix …………… 14.0%	★	★		

荷 姿	1kg×10		
形 態	アルミパウチレトルト	商品コード	103910
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	387×298×153 / 10.6	JANコード	*039100
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	200×300×25 / 1015	賞味期限	12ヶ月

クセの無い本格フォンドヴォーの品質をそのままに、レトルト商品を作りました。常温で保管できるので、ハンドリングが容易です。

■ フォンドヴォーグランクリュ



820g×12

■ 使用法 ■ ソースとして使う場合は、お好みの濃さまで煮詰めてご使用下さい。煮込み用にご使用される場合は、そのままご使用ください。

■ 原材料 ■ 仔牛骨パイオン、牛肉パイオン、チキンパイオン、野菜（玉ねぎ、人参、セロリ）、ワイン

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 88.0%	たんぱく質 …… 10.8%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 44.0Kcal	脂肪 …………… 0.1%	炭水化物 …… 0.0%	★		★	
	灰分 …………… 1.1%	塩分 …………… 0.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 79.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	820g×12		
形 態	缶詰	商品コード	101590
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	408×306×122 / 10.289	JANコード	—
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	98.9×98.9×121.2 / 921	賞味期限	24ヶ月

仔牛骨をしっかりローストし、牛の旨味を丁寧にしました。牛の旨味、ワインのコクがありクラシックな味わいです。

デミグラス

デミグラスソース
デミグラスベース



グラスドビアン
Glacé de viande



■ デミグラスソース GS



1kg×10



3kg×4

■ 使用法 ■ ハンバーグソース、ステーキソース等あらゆる肉料理のブラウンソースに、また煮込み料理のベースとして広くご使用頂けます。

■ 原材料 ■ ルウ、玉ねぎ、トマトペースト、ビーフエキス、赤ワイン、チキンエキス、砂糖、食塩、たん白加水分解物、香辛料、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦を含む）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 79.0%	たんぱく質 …… 2.8%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 101.0Kcal	脂肪 …………… 4.5%	炭水化物 …… 12.4%	★		★	
	灰分 …………… 1.3%	塩分 …………… 0.8%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 376.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	1kg×10	3kg×4		
形 態	アルミパウチレトルト	スタンピングアルミパウチ	商品コード	175550 174410
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	386×297×155 / 10.6	407×371×138 / 12.9	JANコード	*755505 *744103
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	300×200×25 / 1004.9	400×220×55 / 3033	賞味期限	12ヶ月

おいしさの基本であるビーフの旨味を存分に引き出しました。玉ねぎとトマトペーストにも気を遣い、旨味が充分に引き出されるまでしっかりとソテーし、独自のブラウンルウにより、使いやすい粘度（濃度感）をつけています。

■ デミグラスソース ゴールド



1kg×10



3kg×4

■ 使用法 ■ 完成タイプですのでそのままご使用下さい。

■ 原材料 ■ デミグラスソース（チキンパイオン、野菜、牛筋、牛肉エキス、ゼラチン、植物油）、ルウ（小麦粉、バター）、玉ねぎ、酵母エキス、バター、ビーフエキス、植物油、香辛料、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 83.0%	たんぱく質 …… 3.0%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 85.0Kcal	脂肪 …………… 4.0%	炭水化物 …… 9.2%	★		★	
	灰分 …………… 0.8%	塩分 …………… 0.5%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 205.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	1kg×10	3kg×4		
形 態	アルミパウチレトルト	スタンピングアルミパウチ	商品コード	163820 164610
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	386×297×155 / 10.7	407×371×138 / 12.9	JANコード	*638204 *646100
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	200×300×25 / 1014.7	400×220×55 / 3033	賞味期限	12ヶ月

使いやすい粘度で仕上げており、手直しが簡単なデミグラスソースです。

■ ソースデミグラス H-A



1kg×10

■ 使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。

■ 原材料 ■ デミグラスベース（鶏がら、仔牛骨、玉ねぎ、牛骨、牛筋、チキンパイオン、その度）、トマトピューレ、還元水あめ、トマトペースト、バター、チキンパイオン、赤ワイン、ミートペースト、ビーフエキス、ウスターソース、酵母エキス、マッシュルームエキス、食塩、香辛料、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、（原材料の一部に小麦を含む）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 79.7%	たんぱく質 …… 6.7%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 86.0Kcal	脂肪 …………… 2.1%	炭水化物 …… 10.0%	★		★	
	灰分 …………… 1.5%	塩分 …………… 1.0%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 393.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	1kg×10		
形 態	アルミパウチアセプティック	商品コード	175730
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	386×297×155 / 11.1	JANコード	*757301
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	200×300×25 / 1051	賞味期限	12ヶ月

オープンで原料を焙焼し、焼きの香りを再現致しました。じっくりと2段仕込みを行い旨味を凝縮しております。調味を最小限にしておりますので様々な料理にお使い頂けます。

■ デミグラスソース G



1kg×10

■ 使用法 ■ 完成タイプですので、そのままご使用ください。

■ 原材料 ■ ソテーオニオン、デミグラスベース、還元水あめ、トマトピューレ、シーズニングペースト、ルウ、乳等を主原料とする食品、牛脂、ビーフエキス、酵母エキス、砂糖、赤ワイン、食塩、ガーリックパウダー、香辛料、増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦を含む）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 85.1%	たんぱく質 …… 2.9%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 61.0Kcal	脂肪 …………… 1.3%	炭水化物 …… 9.3%	★	★	★	
	灰分 …………… 1.4%	塩分 …………… 1.2%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 587.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	1kg×10		
形 態	アルミパウチレトルト	商品コード	132800
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	386×297×155 / 10.7	JANコード	*328006
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	300×200×25 / 1013	賞味期限	12ヶ月

コストパフォーマンスに優れた完成タイプのデミグラスソースです。ハンバーグやオムライスソースに最適です。

■ デミグラスソース DS 500g



500g×20

■ 使用法 ■ 完成タイプですので、そのままご使用ください。

■ 原材料 ■ ルウ、トマトペースト、ソテーオニオン、還元水あめ、酵母エキス、砂糖、食塩、鶏肉、ビーフエキス、チキンパイオン、ワイン、しょうゆ、香辛料／カラメル色素、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む）

■ 栄養成分値 (100g当り)	水分 …………… 78.8%	たんぱく質 …… 3.6%	牛	豚	鶏	魚貝
エネルギー …… 89.0Kcal	脂肪 …………… 2.2%	炭水化物 …… 13.6%	★		★	
	灰分 …………… 1.8%	塩分 …………… 1.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム …… 550.0mg	Brix …………… —	★	★		

荷 姿	500g×20		
形 態	アルミパウチレトルト	商品コード	104711
ケースサイズ(mm) (TxW×H) / 総重量(Kg)	516×316×139 / 10.8	JANコード	*047112
個装サイズ(mm) (TxW×H) / 個装重量(g)	250×160×20 / 509.8	賞味期限	12ヶ月

しっかりとソテーした玉ねぎを使い、おいしさの基本であるビーフとチキンの旨みを存分に引き出した、コクが豊かな、デミグラスソースです。

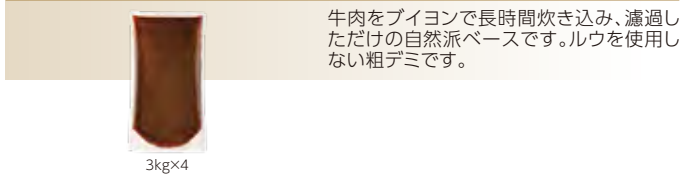


■ デミグラスベース B-F



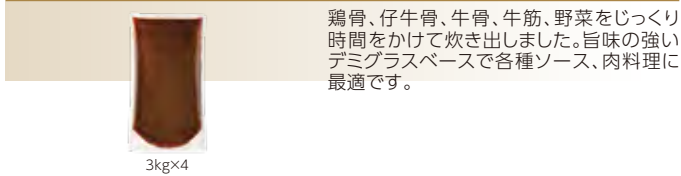
■使用法■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、ルウ等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。	
■原材料■ 野菜（玉ねぎ、人参、セロリ）、牛肉、チキンブイヨン、濃縮トマト、砂糖	
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……56.0Kcal	
水分 ……86.3% たんぱく質 ……1.1% 脂質 ……1.1% 炭水化物 ……2.0% 灰分 ……1.0% 塩分 ……0.4% ナトリウム ……160.0mg Brix ……-	牛 …… 豚 …… 鶏 …… 魚貝 …… 無塩 …… 常温 …… 冷凍 …… 冷蔵 ……
荷 姿	1kg×10
形 態	ラミネートパウチ冷凍
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	372×277×175／10.6
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	200×300×25／1011.5
JANコード	*215306
賞味期限	12ヶ月

■ デミグラスベース DX-F



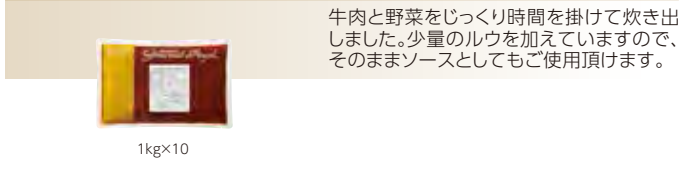
■使用法■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、ルウ等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。			
■原材料■ チキンブイヨン、野菜（玉ねぎ、トマト、人参、セロリ）、牛肉、牛肉エキス、砂糖、植物油			
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……52.0Kcal	水分 ……87.6% たんぱく質 ……9.0% 脂質 ……1.5% 炭水化物 ……0.7% 灰分 ……1.2% 塩分 ……0.6% ナトリウム ……236.0mg Brix ……-		
牛	豚	鶏	魚貝
★		★	
無塩	常温	冷凍	冷蔵
★		★	
荷 姿	3kg×4		
形 態	ラミネートパウチ冷凍		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	367×297×180／12.6	商品コード	120850
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	400×325×65／3026	JANコード	*208506
		賞味期限	12ヶ月

■ デミグラスベース GR-3



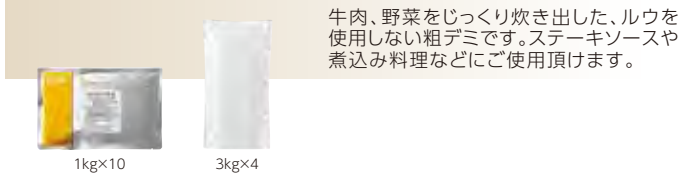
■使用法 ■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、ルウ等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。																	
■原材料 ■ 鶏骨、仔牛骨、野菜ソーテ（玉ねぎ、人参、セロリ）、牛骨、牛筋、チキンエキス、トマトペースト、ホワイトルウ、食塩、玉ねぎジュース、香辛料、(原材料の一部に小麦を含む)																	
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……67.0Kcal	水分 ……84.2% たんぱく質 ……7.7% 脂質 ……2.0% 炭水化物 ……4.6% 灰分 ……1.5% 塩分 ……1.2% ナトリウム ……472.0mg Brix ……-																
	<table><tr><td>牛</td><td>豚</td><td>鶏</td><td>魚貝</td></tr><tr><td>★</td><td></td><td>★</td><td></td></tr><tr><td>無塩</td><td>常温</td><td>冷凍</td><td>冷蔵</td></tr><tr><td></td><td></td><td>★</td><td></td></tr></table>	牛	豚	鶏	魚貝	★		★		無塩	常温	冷凍	冷蔵			★	
牛	豚	鶏	魚貝														
★		★															
無塩	常温	冷凍	冷蔵														
		★															
荷 姿	3kg×4																
形 態	スタンディングラミネートパウチ冷凍																
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	367×297×180／12.6																
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	400×325×65／3026																
	商品コード JANコード 賞味期限																
	183900 *839007 12ヶ月																

■ デミグラスベース A-F



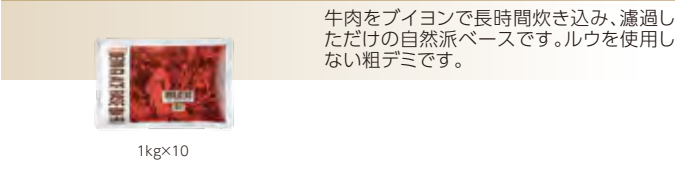
■使用法■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、ルウ等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。			
■原材料■ 鶏骨、牛肉、野菜、トマト、ルウ、(原材料の一部に小麦を含む)			
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……93.0Kcal	水分 ……80.2% たんぱく質 ……8.9% 脂質 ……3.6% 炭水化物 ……6.3% 灰分 ……1.0% 塩分 ……0.4% ナトリウム ……157.0mg Brix ……-		
牛	豚	鶏	魚貝
★		★	
無塩	常温	冷凍	冷蔵
★		★	
荷 姿	1kg×10		
形 態	ラミネートパウチ冷凍		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	372×277×175／10.6	商品コード	121520
JANコード	*215207		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	200×300×25／1011.5	賞味期限	12ヶ月

■ デミグラスベース B-R



■使用法■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、ルウ等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。					
■原材料■ 野菜、牛肉、チキンブイヨン、トマト、砂糖					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……55.0Kcal		水分 ……86.0% たんぱく質 ……10.0% 脂質 ……0.6% 炭水化物 ……2.3% 灰分 ……1.1% 塩分 ……0.4% ナトリウム ……157.0mg Brix ……-			
		牛	豚	鶏	魚貝
		★		★	
		無塩	常温	冷凍	冷蔵
		★		★	
荷 姿	1kg×10	3kg×4		1kg×10	3kg×4
形 態	アルミパウチトレット	スタンディングアルミパウチトレット		商品コード	121360
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	386×297×155／10.7	407×371×138／12.9		JANコード	*213609
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	200×300×25／1014.7	400×220×55／3033		賞味期限	*216600
					12ヶ月

■ デミグラスベース DX-R



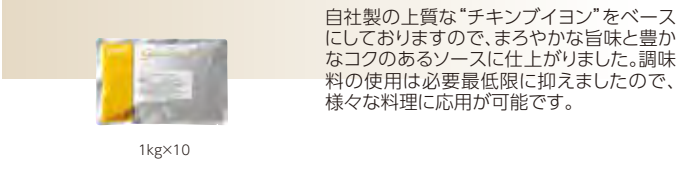
■使用法■ デミグラスソースには、ストレートでご使用下さい。お好みに応じて牛筋、野菜、 ルー等を炊き込みますと、短時間で本格的なソースに仕上がります。																	
■原材料■ チキンブイヨン、野菜（玉ねぎ、トマト、人参、セロリ）、牛肉、牛肉エキス、砂糖、 植物油																	
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……52.0Kcal	水分 ……87.6% たんぱく質 ……9.0% 脂質 ……1.5% 炭水化物 ……0.7% 灰分 ……1.2% 塩分 ……0.6% ナトリウム ……236.0mg Brix ……-																
	<table><tr><td>牛</td><td>豚</td><td>鶏</td><td>魚貝</td></tr><tr><td>★</td><td></td><td>★</td><td></td></tr><tr><td>無塩</td><td>常温</td><td>冷凍</td><td>冷蔵</td></tr><tr><td>★</td><td></td><td>★</td><td></td></tr></table>	牛	豚	鶏	魚貝	★		★		無塩	常温	冷凍	冷蔵	★		★	
牛	豚	鶏	魚貝														
★		★															
無塩	常温	冷凍	冷蔵														
★		★															
荷 姿	1kg×10																
形 態	アルミパウチトレット																
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)	389×300×190／10.7																
JANコード	*200005																
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)	200×300×25／1015																
賞味期限	12ヶ月																



ホワイトソース

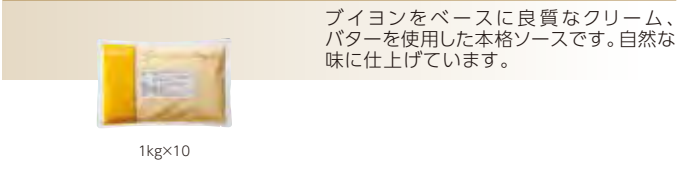


■ ホワイトソース GS



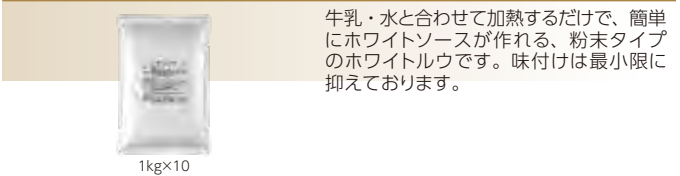
■使用法■		グラタン、ドリア、クリームシチュー、パスタ、クリームコロッケ等 各種ホワイトソース料理のベースとして幅広くご使用頂けます。			
■原材料■		乳等を主要原料とする食品、ホワイトルウ、チキンブイヨン、全粉乳、バター、食用油脂、 食塩、香辛料、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸）、（原材料の一部に小麦を含む）			
■栄養成分値（100g当り） エネルギー ……90.0Kcal		水分 ……81.8%	たんぱく質 ……2.1%	脂質 ……4.3%	炭水化物 ……10.8%
		灰分 ……1.0%	塩分 ……0.7%	ナトリウム ……300.0mg	Brix ……-
		牛	豚	鶏	魚貝
				★	★
		無塩	常温	冷凍	冷蔵
			★		
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチトレット			
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7			商品コード 176220
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1014.7			JANコード *762206
		賞味期限			12ヶ月

■ ベシャメルソース



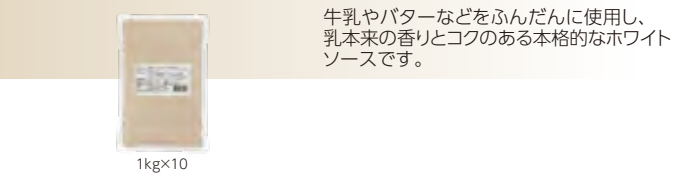
■使用法 ■ 自然解凍または湯せんで解凍し、ご使用下さい。								
■原材料 ■ ベシャメルソース（小麦粉、バター）、脱脂粉乳、チキンブイヨン、菜種油、ヤシ油、パーム油、食塩、液糖、卵黄、乳たん白、香辛料、増粘剤（加工デンプン）								
■栄養成分値(100g当り)		水分 ……81.6%	たんぱく質 ……2.1%	牛	豚	鶏	魚貝	
エネルギー ……91.0Kcal	脂分 ……4.4%	炭水化物 ……10.8%	灰分 ……1.1%	塩分 ……0.7%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……275.0mg	Brix ……-				★		
荷 姿		1kg×10						
形 態		ラミネートパウチ冷凍		商品コード		163770		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6		JANコード		*637702		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5		賞味期限		12ヶ月		

■ ホワイトルウ



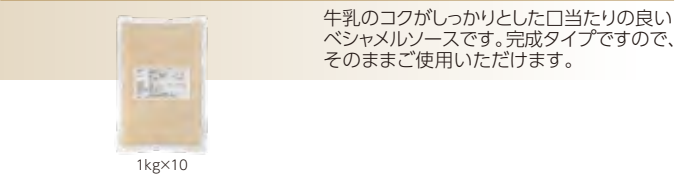
■使用法 ■ 本品30g、牛乳150ml、水150mlを鍋に入れ、かき混ぜながら弱火で加熱してください。 とろみがついたら完成です。				
■原材料 ■ 小麦粉、食用油脂、乳糖、ブドウ糖、でん粉、砂糖、脱脂粉乳、香辛料、たん白加水分解物、食塩、調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E）、（原材料の一部に小麦、乳を含む）				
■栄養成分値（100g当り） エネルギー ……422.0Kcal		水分 ……7.1% たんぱく質 ……8.2% 脂質 ……11.6% 炭水化物 ……71.3% 灰分 ……1.8% 塩分 ……1.0% ナトリウム ……465.0mg Brix ……-	牛 ★ 無塩	豚 ★ 常温
		鶏 ★ 冷凍	魚貝 ★ 冷蔵	
荷 姿 形 態		1kg×10 チャック式アルミパウチ		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		商品コード 356×255×277／10.7 JANコード *341203		
個装サイズ(mm)／個装重量(g)		賞味期限 300×200×35／1012.7 12ヶ月		

■ ホワイトソース AJ



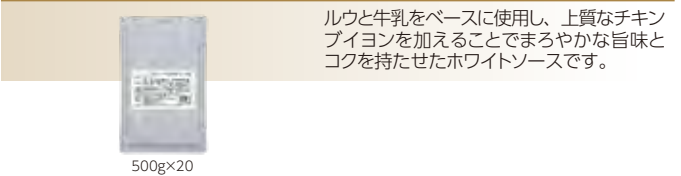
■使用法 ■ 自然解凍または湯せんで解凍し、ご使用ください。				
■原材料 ■ 牛乳、加工乳、ルウ(小麦粉、バター)、小麦粉、食塩、バター、香辛料、トレハロース、カラメル色素				
■栄養成分値(100g当り)		水分	たんぱく質	乳糖
エネルギー	…121.0Kcal	…79.7%	…2.2%	…9.1%
		脂肪	炭水化物	
		…8.4%	…9.1%	
		灰分	塩分	
		…0.6%	…0.4%	
		ナトリウム	Brix	
		…157.0mg	…-	
牛		豚	鶏	魚貝
★			★	
無塩		常温	冷凍	冷蔵
★			★	
荷 姿		1kg×10		
形 態		ラミネートパウチ冷凍		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.5		
JANコード		*432109		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1010.9		
賞味期限		24ヶ月		

■ ベシャメルソース SP-F



■使用法 ■ 自然解凍または湯せんで解凍し、ご使用ください。				
■原材料 ■ 乳糖を主原料とする食品、牛乳、ルウ(小麦粉、バター、植物油)、チキンエキス、食塩、砂糖、バター、酵母エキス、香辛料/トレハロース、増粘剤(加工デンプン)、(原材料の一部に乳成分、小麦を含む)				
■栄養成分値(100g当り)				
エネルギー ……102.0Kcal	水分 ……81.8%	たんぱく質 ……2.2%	牛	豚
	脂質 ……6.5%	炭水化物 ……8.7%	鶏	鶏
	灰分 ……0.8%	塩分 ……0.6%	無塩	常温
	ナトリウム ……236.0mg	Brix ……-	冷凍	冷蔵
			★	★
荷 姿		1kg×10		
形 態		ラミネートパウチ冷凍		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		商品コード		
375×282×180／10.6		155540		
JANコード		*555402		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		賞味期限		
200×300×25／1012.1		12ヶ月		

■ ホワイトソース DS 500g



■使用方法 ■ 完成タイプですのでそのままご使用ください。						
■原材料 ■ 牛乳、ルウ(小麦粉、植物油)、乳等を主原料とする食品、小麦粉、砂糖、食塩、バター、ソテオニオン、酵母エキス、チキンエキス、ローレル粉末/増粘剤(加工デンプン)、トレハロース、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)						
■栄養成分値(100g当り)		水分 ……84.2%		たんぱく質 ……1.8%		牛
エネルギー ……82.0Kcal		脂分 ……4.4%		炭水化物 ……8.7%		豚
		灰分 ……0.9%		塩分 ……0.84%		鶏
		ナトリウム ……330.0mg		Brix ……-		魚貝
						★
						無塩 常温 冷凍 冷蔵
						★
荷 姿		500g×20				
形 態		アルミパウチ				
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		516×316×139／10.7		商品コード		117861
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		250×160×20／509.8		JANコード		*178618
				賞味期限		24ヶ月

コンソメ・スープ

Consommé

■ コンソメ A-F



1kg×10

高級チキンブイオンをベースとし、和牛スネ肉と親鶏をふんだんに使用しました。長時間ゆっくりと炊き出した本格的な手作りの味と風味で、上品さが際立った逸品です。

■使用法 ■ 解凍し、そのままコンソメスープやベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンブイオン、牛肉、丸鶏、野菜（タマネギ、ニンジン、セロリ）、卵白、トマト、食塩、香辛料									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……19.0Kcal	水分 ……	94.5 %	たんぱく質 ……	2.7 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.1 %	炭水化物 ……	1.9 %	★		★	★	★
	灰分 ……	0.8 %	塩分 ……	0.3 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	118.0mg	Brix ……	7.0 %			★	★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍					商品コード 121480		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×183／10.6					JANコード *214804		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5					賞味期限 12ヶ月		

■ ビーフコンソメ



1kg×10

新鮮な原料のみをチキンブイオンで炊き出した二重仕込みのダブルコンソメです。仕込み原料を増やし、濃い味に仕上がっています。

■使用法 ■ ストレートもしくは2倍に希釈してご使用ください。									
■原材料 ■ ビーフコンソメ(牛、鶏、野菜、食塩、香辛料)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……24.0Kcal	水分 ……	93.2 %	たんぱく質 ……	5.3 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.1 %	炭水化物 ……	0.4 %	★		★	★	★
	灰分 ……	1.0 %	塩分 ……	0.7 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	8.75 %			★		
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチトレット					商品コード 107080		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		387×298×155／10.6					JANコード *070806		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5					賞味期限 12ヶ月		

■ コンソメ C-F



1kg×10

鶏骨、牛肉、野菜等を長時間炊き出したチキンブイオンに天然の調味料を加えて旨味をアップしたもので、すっきりとした味に仕上がっています。

■使用法 ■ 解凍し、そのままコンソメスープやベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ チキンブイオン、牛肉、鶏肉、卵白、トマト、蛋白加水分解物									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……18.0Kcal	水分 ……	94.5 %	たんぱく質 ……	3.5 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.0 %	炭水化物 ……	1.1 %	★		★	★	★
	灰分 ……	0.9 %	塩分 ……	0.5 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	200.0mg	Brix ……	6.5 %			★	★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍					商品コード 121590		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×183／10.6					JANコード *215900		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5					賞味期限 12ヶ月		

■ TR ビスクスープ



1kg×10

ストレートタイプのビスクスープです。生クリーム等と合わせてビスクソースとして様々なお料理にご使用頂けます。

■使用法 ■ 温めてそのままスープとしてご使用ください。									
■原材料 ■ 野菜ペースト(玉ねぎ、人参、セロリ、その他)、乳等を主要原料とする食品、アメリカヌソース(ロブスターヘッド、トマトジュース濃液、ワイン、その他)、還元水あめ、トマトペースト、エビエキス、ホワイトソース、(アミノ酸等)、トレハロース、カラメル色素、(原材料の一部に小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……80.0Kcal	水分 ……	83.8 %	たんぱく質 ……	1.5 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	3.9 %	炭水化物 ……	9.6 %	★		★	★	★
	灰分 ……	1.2 %	塩分 ……	1.0 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	470.0mg	Brix ……	—			★		
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍					商品コード 158050		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.54					JANコード *580503		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1010.9					賞味期限 24ヶ月		

アメリケーヌ

Américaine

■ ソースアメリケーヌ A-F



1kg×10

オーストラリア産、米国産のロブスターヘッドをふんだんに使った旨味が強いベースタイプです。シーフード料理の風味付けにご使用頂けます。

■使用法 ■ 温めてそのままソースとしてご使用下さい。									
他の応用ソースベースやスープベースとしてもご使用いただけます。									
■原材料 ■ ロブスターヘッド、トマト、野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、ニンニク)、ブランデー、白ワイン、バター、小麦粉、食塩、香辛料、(原材料の一部にえびを含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……72.0Kcal	水分 ……	86.0 %	たんぱく質 ……	2.5 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	4.3 %	炭水化物 ……	5.7 %	★		★	★	★
	灰分 ……	1.5 %	塩分 ……	0.9 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	354.0mg	Brix ……	8.5 %			★		
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍					商品コード 121500		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6					JANコード *215009		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1011.5					賞味期限 12ヶ月		

■ ソースアメリケーヌ S-A



1kg×10

えび頭と野菜をバランス良く炊き込み、旨味と甘味を引き出しました。粘度をつけていますので、シーフード料理全般にお使い頂けます。

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。									
■原材料 ■ えび頭、トマト、野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく)、白ワイン、植物油、ブランデー、還元水あめ、バター、小麦粉、醸造酢、食塩、ピクルス(タラゴン)、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、(原材料の一部に小麦を含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……65.0Kcal	水分 ……	86.4 %	たんぱく質 ……	2.5 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	2.9 %	炭水化物 ……	7.3 %	★		★	★	★
	灰分 ……	0.9 %	塩分 ……	0.5 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	197.0mg	Brix ……	9.0 %			★		
荷 姿		1kg×10							
形 態		アルミパウチアセプティック					商品コード 175090		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		386×297×155／10.7					JANコード *750906		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1015.2					賞味期限 12ヶ月		

■ アメリカンソース 9830



1kg×10

オーストラリア産のロブスターヘッドをふんだんに使った旨味が強く、またトマトの甘味、酸味のあるアメリカンソースです。

■使用法 ■ 用途に応じて、つなぎを加え、ご使用下さい。									
■原材料 ■ ロブスターヘッド、トマト、トマトペースト、野菜、チキンブイオン、ワイン、バター、ブランデー、香辛料、(原材料の一部にえびを含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……46.0Kcal	水分 ……	90.0 %	たんぱく質 ……	4.0 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	2.2 %	炭水化物 ……	2.6 %	★		★	★	★
	灰分 ……	1.2 %	塩分 ……	0.7 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	275.0mg	Brix ……	6.5 %	★		★	★	
荷 姿		1kg×10							
形 態		ラミネートパウチ冷凍					商品コード 170630		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		375×282×180／10.5					JANコード *706309		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／1010					賞味期限 12ヶ月		

■ ソースアメリケーヌ B-F



1kg×10



3kg×4

ソースアメリケーヌA-Fをベースにつなぎを加えました。ソースとしてそのまま使用できますので、幅広い料理に役立ちます。

■使用法 ■ 温めてそのままソースとしてご使用下さい。									
他の応用ソースベースやスープベースとしてもご使用いただけます。									
■原材料 ■ ロブスターヘッド、トマト、野菜(玉葱、人参、セロリ、ニンニク)、白ワイン、植物油、ブランデー、バター、小麦粉、食塩、香辛料、(原材料の一部にえびを含む)									
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……105.0Kcal	水分 ……	82.3 %	たんぱく質 ……	2.1 %	牛		豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	7.9 %	炭水化物 ……	6.4 %	★		★	★	★
	灰分 ……	1.3 %	塩分 ……	0.8 %	無塩		常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	315.0mg	Brix ……	9.5 %			★		
荷 姿		1kg×10					3kg×4		
形 態		ラミネートパウチ冷凍					スタンディグアルミパウチ冷凍		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		372×277×175／10.6					367×297×180／12.6		
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		200×300×25／1015					400×325×65／3026		
							賞味期限 12ヶ月		

■ ソースアメリケーヌ H-A



1kg×10

えび頭と野菜をバランス良く炊き込み、旨味と甘味を引き出しました。ルウで粘度をつけていますので、手軽にえび料理のソースとしてお使い頂けます。完成タイプのソースアメリケーヌです。

■使用法 ■ 用途に応じて、ソースベースとしてご使用下さい。					
■原材料 ■ トマト、えび頭、野菜(玉ねぎ、人参、セロリ、にんにく)、白ワイン、植物油、ブランデー、還元水あめ、バター、ルウ、エビエキス、小麦粉、醸造酢、食塩、ピクルス(タラゴン)、香辛料、増粘剤(加工デンプン)					
■栄養成分値(100g当り)					
エネルギー	69.0Kcal	水分	85.8%	たんぱく質	2.5%
		油脂	3.2%	炭水化物	7.5%
		灰分	1.0%	塩分	0.7%
		ナトリウム	275.0mg	Brix	11.0%
1kg×10					
荷 姿		アルミパウチアセプティック		商品コード	
形 態		386×297×155/107		176000	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)/総重量(Kg)		200×300×25/10.16		※760004	
個装サイズ(mm)(T×W×H)/個装重量(g)		JANコード		720004	
		賞味期限			



■ トマトソースベース（サルサ ディ ポモドーロ）

イタリア産トマトを主原料とした、果肉感のあるトマトソースです。冷凍設計にすることで、色が綺麗でフレッシュな風味に仕上げました。



1kg×10

ました。

■使用法■ パスタやピザなどの食材にかけて使ったり、ブイヨンなどで希釈してスープにするなど、幅広くご利用いただけます。

■原材料■ トマト、玉ねぎ、チキンブイヨン、食塩、食用油脂、複合調味料、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 38.0Kcal	水分 ……	89.5%	たんぱく質 ……	2.8%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.6%	炭水化物 ……	5.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	1.7%	塩分 ……	1.1%				
	ナトリウム ……	443.0mg	Brix ……	—				

荷 姿	1kg×10		
形 態	ラミネートパウチ冷凍	商品コード	176560
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)	372×277×175 / 10.6	JANコード	*765603
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(Kg)	200×300×25 / 1011.5	賞味期限	720日

■ トマトソースイタリアン

オリーブオイルの風味も豊かに、完熟トマトをじっくりと煮込みました。



1kg×10

■使用法■

パスタやピザなどの食材にかけて使ったり、ブイヨンなどで薄めてスープにするなど、幅広くご利用頂けます。

■原材料■

トマト・ピューレづけ、トマトペースト、玉ねぎ、食用オリーブ油、にんにく、砂糖、食塩、香辛料/クエン酸

■栄養成分値(100g当り)

エネルギー …… 45Kcal	水分 …… 88.8%	たんぱく質 …… 1.2%
	脂肪 …… 1.2%	炭水化物 …… 7.5%
	灰分 …… 1.4%	塩分 …… 0.9%
	ナトリウム …… 354.0mg	Brix …… —

牛	豚	鶏	魚貝
無塩	常温	冷凍	冷蔵
	★		

荷 姿

形 態

1kg×10

アルミパウチレトルト

ケースサイズ(mm)(T×W×H)/総重量(Kg)

386×297×155/10.7

個装サイズ(mm)(T×W×H)/個装重量(g)

300×200×25/1014.7

商品コード

145020

JANコード

*450202

賞味期限

12ヶ月

■ サルサディ・ポモドーロ SP-F

ソテーしたオニオンとトマトたっぷりの風味豊かなソースです。完成タイプなので、解凍後そのままご利用頂けます。



1kg×10

■使用法■

パスタやピザなどの食材にかけて使ったり、ブイヨンなどで薄めてスープにするなど、幅広くご利用頂けます。

■原材料■

トマト・ピューレづけ、トマトペースト、玉ねぎ、食用植物油、香味油、ソテーオニオン、香辛料、食塩、チキンパウダー、砂糖、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、（原材料の一部に乳成分を含む）

■栄養成分値（100g当り）

エネルギー …… 112.0Kcal

水分 …… 80.3%

たんぱく質 …… 2.3%

脂肪 …… 8.6%

炭水化物 …… 6.3%

灰分 …… 2.5%

塩分 …… 2.1%

ナトリウム …… 836.0mg

Brix …… —

牛	豚	鶏	魚貝
無塩	常温	冷凍	冷蔵
		★	

荷 姿

1kg×10

ケース形態

ラミネートパウチ冷凍

商品コード

155490

ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)

375×282×180 / 10.6

JANコード

—

包装サイズ(mm) (T×W×H) / 包装重量(g)

200×300×25 / 1012.1

賞味期限

12ヶ月

■ GR ミートソース

野菜をたっぷり使用し、クセのない定番の味に仕上げたミートソースです。



1kg×10

■使用法■ 開封後、そのままご利用いただけます。

■原材料■ 玉ねぎ、トマトペースト、ルウ（小麦粉、植物油）、還元水あめ、粒状大豆たん白、砂糖、ビーフブイヨン、調整ラード、牛肉、食塩、人参、乳等を主原料とする食品、たん白加水分解物、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素

■栄養成分値（100g当り）

エネルギー …… 83.0Kcal

水分 …… 79.0%

たんぱく質 …… 2.6%

炭水化物 …… 14.8%

脂肪 …… 1.5%

灰分 …… 2.1%

塩分 …… 1.7%

ナトリウム …… 683.0mg

Brix …… —

牛	豚	鶏	魚貝
★	★	★	★
無塩	常温	冷凍	冷蔵
	★		

1kg×10		
荷 姿	アルミバチルトルト	商品コード
ケースサイズ(mm)(T×W×H)/総重量(Kg)	386×297×155 / 10.7	149250
個装サイズ(mm)(T×W×H)/個装重量(g)	300×200×25 / 1013	JANコード
		*492509
		賞味期限
		12ヶ月

■ 3日間仕込みのミートソース

3日間手間暇かけて作った濃厚ミートソースです。牛肉を100%使用し、贅沢に仕上げました。



0.5kg×20

■使用法■ 開封後、そのままご利用いただけます。

■原材料■ 牛肉、玉ねぎ、トマトペースト、トマトケチャップ、人参、野菜ペースト、砂糖、ミートペースト、食塩、ビーフエキス、デミグラスソース、香辛料/カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、酢酸Na、乳化剤、キシロース、香料、（原材料の一部に小麦、卵、乳成分、牛肉、ごま、大豆、鶏肉、豚肉、りんごを含む）

■栄養成分値（100g当り）

エネルギー …… 166.0Kcal

水分 …… 70.4%

たんぱく質 …… 5.8%

炭水化物 …… 10.2%

脂肪 …… 11.3%

灰分 …… 2.3%

塩分 …… 1.9%

ナトリウム …… 840.0mg

Brix …… —

牛	豚	鶏	魚貝
★	★	★	★
無塩	常温	冷凍	冷蔵

荷 姿

形 態

0.5kg×20

アルミパウチトレット

商品コード

102721

ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)

516×316×139／10.8

JANコード

*027213

個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)

250×159×20／517.3

賞味期限

12ヶ月



ビーフシチュー・カレー



ビーフカレーソース

3kg×4

丸鶏、牛筋、野菜等をふんだんに使用し、じっくり煮出したブイオンをベースに自社製ソテオニオンをたっぷり使用したビーフカレーソースです（具材無し）。

■使用法 ■ 袋のまま解凍して頂き、野菜等の具材を入れてご使用ください。

■原材料 ■ ブイオン（人参、チキンブロス、牛肉、その他）、ソテオニオン、ルウ（小麦粉、植物油脂）、シーズニングペースト、リンゴピューレ、牛脂、チャツネ、トマトケチャップ、砂糖、香辛料、トマトペースト、食塩、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）

■栄養成分値（100g当り）

エネルギー …… 82.0Kcal	水分 …… 82.0%	たんばく質 …… 1.9%
	脂肪 …… 3.4%	炭水化物 …… 10.9%
	灰分 …… 1.8%	塩分 …… 1.4%
	ナトリウム …… 614.0mg	Brix …… —

牛	豚	鶏	魚貝
★		★	
無塩	常温	冷凍	冷蔵
		★	

荷 姿

3kg×4

形 態

スタンディングアルミパウチ冷凍

商品コード

134000

ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)

402×387×161 / 12.8

JANコード

*340008

個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)

400×220×65 / 3031

賞味期限

24ヶ月

GR ビーフシチュー

釜で炊き上げたデミグラスをベースに牛肉をじっくりと煮込んだ風味豊かな味わい。

 0.2kg×10×5							
■使用法■ 湯煎の場合：熱湯に袋のまま封を切らずに入れ、約5分温めてください。 電子レンジの場合（500～600W）：中身を耐熱容器に移し、ラップをかけて1分30秒温めてください。							
■原材料■ 牛乳、じゃがいも、デミグラスソース、玉ねぎ、人参、ルウ（小麦粉、植物油脂、調整ラード）、ソテオニオン、トマトペースト、砂糖、乳等を主要原料とする食品、ビーフエキス、クスターソース、食塩、赤ワイン、はちみつ、バター、マッシュルームエキス、赤ワインソース、香辛料、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、香料（一部に小麦・乳成分を含む）							
■栄養成分値（100g当り） エネルギー…136.0Kcal		水分 …… 74.2%	たんばく質 …… 6.6%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪 …… 7.8%	炭水化物 …… 9.9%	★	★	★	
		灰分 …… 1.6%	塩分 …… 1.1%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム …… 435.0mg	Brix …… —		★		
荷 姿		0.2kg×10×5					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット個食		商品コード		123660	
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		389×300×190 / 11		JANコード		*236608	
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		175×140×20 / 207		賞味期限		12ヶ月	

GR スパイスカレーソース Pro.

トマトをベースに、たくさんの野菜と30種類以上の香辛料を贅沢に使用したスパイス香るアニマルフリータイプのカレーソースです。



2kg×6

■使用法■ 袋のまま湯煎解凍後、ストレートにてご使用ください。

■原材料■ ソテオニオン、トマト・ピューレーづけ、トマトペースト、砂糖、野菜ペースト、おろしにんにく、食塩、おろし生姜、なたね油、コリアンダー、クミン、ターメリック、ガラムマサラ、カルダモン、カレー粉、酵母エキス、カラメル色素

■栄養成分値（100g当り）

エネルギー …… 75.0Kcal	水分 …… 82.0%	たんばく質 …… 1.6%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …… 2.5%	炭水化物 …… 11.6%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	灰分 …… 2.3%	塩分 …… 2.0%				
	ナトリウム …… 786.0mg	Brix …… —				

荷 姿	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ	商品コード 120201
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)	407×327×185 / 12.619	JANコード *202016
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)	350×220×0 / 2018.4	賞味期限 24ヶ月

GR キーマカレー Pro.

牛肉、豚肉をふんだんに使用。30種類以上のスパイスを効かせた香り高いキーマカレーです。

 2kg×6		■使用法 ■ 袋のまま湯煎解凍後、ストレートにてご使用ください。					
■原材料 ■ 玉ねぎ、牛肉、豚肉、トマトペースト、おろし生姜、牛脂、粒状大豆たん白、にんにく、シーズニングペースト、香辛料、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉/増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、乳化剤、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む）							
■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 141.0Kcal		水分 …… 73.6%	たんばく質 …… 6.4%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 …… 8.7%	炭水化物 …… 9.2%	★	★	★		
	灰分 …… 2.1%	塩分 …… 1.6%	無塩	常温	冷凍	冷蔵	
	ナトリウム …… 732.0mg	Brix …… —		★			
荷 姿		2kg×6					
形 態		ラミネートパウチ		商品コード		120291	
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		407×327×185 / 12.619		JANコード		*202917	
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		350×220×0 / 2018.4		賞味期限		24ヶ月	

ビーフシチューベース AJ

希釈タイプのビーフシチューベースです。オムライスやハンバーグのソースとしてもご使用いただけます。赤ワインを効かせ、じっくり煮込んだ味わいが特徴的です。




1kg×10
2kg×6

■使用法

解凍後、水又はブイオン等で2倍で希釈してご使用ください。

■原材料

デミグラスソース、ルウ(小麦粉、調整ラード、植物油)、トマトペースト、ソテオニオン、ビーフシーズニングエキス、砂糖、乳等を原料とする食品、トマトケチャップ、食塩、ウスターソース、ホワイトソース、バター、濃縮赤ワイン、香辛料、カラメル色素、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、トレハロース、香料

■栄養成分値 (100g当り)

エネルギー …… 151.0Kcal

水分 …… 62.4%

たんばく質 …… 5.0%

脂肪 …… 3.1%

炭水化物 …… 25.8%

灰分 …… 3.7%

塩分 …… 3.3%

ナトリウム …… 1320.0mg

Brix …… —

	牛	豚	鶏	魚貝
	★	★	★	
	無塩	常温	冷凍	冷蔵
			★	

荷 姿	1kg×10	2kg×6	
形 態	ラミネートパウチ冷凍		商品コード
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)	372×277×175 / 10.5	407×327×154 / 12.6	JANコード
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)	300×200×25 / 1010.9	350×220×50 / 2018.4	賞味期限
			24ヶ月

GR ビーフシチュー NV2

釜で炊き上げたデミグラスをベースに牛肉をじっくりと煮込んだ風味豊かな味わい。

 1kg×10		■使用法 ■ 湯煎で約20～30分温めてください。又は、鍋などに移して加熱してご使用ください。					
■原材料 ■ 牛肉、デミグラスソース、ソテオニオン、ルウ（小麦粉、植物油、調整ラード）、乳等を主要原料とする食品、ビーフエキス、砂糖、トマトペースト、ウスターソース、食塩、はちみつ、マッシュルームエキス、バター、濃縮赤ワインソース、香辛料/増粘剤（加工デンプン）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、香料、（一部に小麦・乳成分を含む）		■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 190.0Kcal					
水分 ……	68.6%	たんばく質 ……	5.4%	牛	豚	鶏	魚貝
脂肪 ……	13.7%	炭水化物 ……	11.3%	★	★	★	
灰分 ……	1.0%	塩分 ……	0.8%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
ナトリウム ……	329.0mg	Brix ……	—		★		
荷 姿		1kg×10					
形 態		アルミパウチトレット	商品コード		157820		
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		386×297×155 / 10.7	JANコード		*578203		
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		300×200×25 / 1014.7	賞味期限		12ヶ月		

GR バターチキンカレーソース Pro.

トマトをベースに使用し、バターやココナッツミルクをたっぷり使用した、濃厚なバターチキンカレーソースです。



2kg×6

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

■使用法

■原材料

■栄養成分値 (100g当り)

GR 欧風カレーソース Pro.

自社抽出のフوندヴォーをベースに、ソテオニオンをたっぷり使用し甘味を引き出し、赤ワインを使用して深みを加えた本格欧風カレーソースです。



2kg×6

■使用法■ 袋のまま湯煎解凍後、ストレートにてご使用ください。

■原材料■ ソテオニオン、ルウ、野菜ペースト、トマトペースト、赤ワイン、りんごピューレ、フンドヴォー、シーズニングペースト、牛脂、砂糖、カレー粉、トマトケチャップ、チャツネ、食塩、でん粉、シナモン/カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸）、酸味料、酸化防止剤（VE）、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・りんごを含む）

■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 75.0Kcal	水分 ……	82.8%	たんばく質 ……	1.5%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	2.4%	炭水化物 ……	11.8%	★		★	
	灰分 ……	1.5%	塩分 ……	1.3%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	559.0mg	Brix ……	—			★	

荷 姿	2kg×6		
形 態	ラミネートパウチ	商品コード	120271
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)	407×327×185 / 12.619	JANコード	*202719
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)	350×220×0 / 2018.4	賞味期限	24ヶ月

グルメロワイヤル 豆野菜カレー

トマトベースの野菜カレーに、ひよこ豆と、ハト麦を加えました。ホールスパイスをあらかじめ加熱（デンプンリング）して、スパイス感を引き立てました。

 180g×50							
■使用法 ■ 熱湯に入れて3～4分温めてください。 電子レンジの場合は中身を耐熱容器に移し、ラップをかけて温めてください。							
■原材料 ■ 野菜（玉ねぎ（中国産）、人参、セロリ）、トマト・ピューレーづけ、ひよこ豆、大豆、砂糖、トマトペースト、菜種油、おろしにんにく、ハト麦、食塩、おろし生姜、コリアンダー、クミン、ガラムマサラ、ターメリック、酵母エキス、カラメル色素、（一部に大豆を含む）							
■栄養成分値（100g当り） エネルギー ……110.0Kcal		水分 …… 74.1%	たんばく質 …… 4.3%	牛	豚	鶏	魚貝
		脂肪 …… 4.5%	炭水化物 …… 14.9%				
		灰分 …… 2.2%	塩分 …… 1.5%（食塩相当量）	無塩	常温	冷凍	冷蔵
		ナトリウム …… 575.0mg	Brix …… —		★		
荷 姿		180g×50					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット個食		商品コード		106211	
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		386×297×185 / 9.9		JANコード		*062115	
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		175×140×20 / 187.0		賞味期限		12ヶ月	

GR ビーフカレー

ブイオンの炊き出しから10時間かけ、20種類以上の香辛料を加え仕上げたお肉とジャガイモがゴロゴロ入った個食タイプのビーフカレーです。

 0.21kg×10×5		■使用法 ■ 湯煎で5分又は耐熱容器に移して電子レンジで加熱してお召し上がりください。					
■原材料 ■ 牛肉、じゃがいも、ソーセージ、りんごバルブ、デミグラスベース、ルウ（小麦粉、植物油）、人参、ビーフエキス、リンゴペースト、カレー粉、砂糖、チャツネトマトペースト、食塩、野菜エキス、ウスターソース、香辛料、マッシュルームエキス、チーズ、バター、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、香料		■栄養成分値（100g当り） エネルギー ……167.0Kcal					
水分 ……	71.1%	たんばく質 ……	5.1%	牛	豚	鶏	魚貝
脂肪 ……	12.1%	炭水化物 ……	10.0%	★	★	★	
灰分 ……	1.5%	塩分 ……	1.28%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
ナトリウム ……	503.0mg	Brix ……	—		★		
荷 姿		0.21kg×10×5					
形 態		スタンディングアルミパウチトレット個食		商品コード		101621	
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		386×297×184 / 11.4		JANコード		*581203	
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		175×140×20 / 217.3		賞味期限		12ヶ月	



粉末・練り調味料

粉末調味料

練り調味料



■ ARIAKE ビーフコンソメ



1kg×10

牛肉のコクと旨味を重視し、その仕上がりはバランスが良く、上品な中にパンチがあり、スープは勿論、各種肉料理に最適な粉末ビーフコンソメです。

■使用法■ 中身22gを1Lの熱湯に溶かすだけで、美味しいビーフコンソメが出来上がります。					
■原材料■ 食塩、糖類(乳糖、デキストリン)、ビーフパウダー、たん白加水分解物、食用油脂、オニオンエキスパウダー、粉末しょうゆ、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …268.0Kcal	水分 ……	1.2%	たんぱく質 ……	23.4%	牛
	脂肪 ……	5.9%	炭水化物 ……	30.4%	豚
	灰分 ……	39.1%	塩分 ……	35.5%	鶏
	ナトリウム ……	14583.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×10			
形 態		チャック式スタンディンググラミネートパウチ	商品コード	136140	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		370×309×182／10.8	JANコード	*361409	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		315×200×35／1020.6	賞味期限	12ヶ月	

■ バリュースコンソメ 洋風



0.8kg×12

ランチスープに最適なお値打ち価格の粉末タイプの洋風スープです。

■使用法■ 本品30gを2200ccのお湯で希釈してご使用ください。					
■原材料■ 食塩、デキストリン、チキンパウダー、たん白加水分解物、オニオンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、香料、(原材料の一部に乳、牛肉、豚肉、ゼラチン、大豆、ごまを含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …150.0Kcal	水分 ……	1.4%	たんぱく質 ……	8.1%	牛
	脂肪 ……	0.3%	炭水化物 ……	28.8%	豚
	灰分 ……	61.4%	塩分 ……	58.6%	鶏
	ナトリウム ……	24603.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		0.8kg×12			
形 態		チャック式アルミパウチ	商品コード	148220	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		356×255×277／10.3	JANコード	*482203	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／812.7	賞味期限	12ヶ月	

■ ARIAKE チキンコンソメ



1kg×10

ブイオンをベースに鶏肉をふんだんに使用した風味豊かな粉末チキンコンソメです。お湯で希釈するだけで、簡単にスープが出来上がります。

■使用法■ 中身24gを1Lの熱湯に溶かすだけで、美味しいチキンコンソメが出来上がります。					
■原材料■ 食塩、デキストリン、乳糖、食用油脂、(パーム油)、たん白加水分解物、鶏肉、チキンブイオン、オニオンエキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香料					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …286.0Kcal	水分 ……	1.7%	たんぱく質 ……	15.5%	牛
	脂肪 ……	6.1%	炭水化物 ……	42.4%	豚
	灰分 ……	34.3%	塩分 ……	31.5%	鶏
	ナトリウム ……	13700.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×10			
形 態		チャック式スタンディンググラミネートパウチ	商品コード	147350	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		370×309×182／10.8	JANコード	*473508	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		315×200×35／1020.6	賞味期限	12ヶ月	

■ ARIAKE チキンブイオン



1kg×10

当社が得意とするチキンブイオンをふんだんに使用しています。クセを抑えた、粉末チキンブイオンですので、あらゆる素材の味を引き立てます。

■使用法■ 中身22gを1Lの熱湯に溶かすだけで、美味しいチキンブイオンが出来上がります。					
■原材料■ 乳糖、食塩、チキンパウダー、調味料(アミノ酸等)、食用動物油脂、オニオンエキスパウダー、たん白加水分解物、香辛料、香料					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …289.0Kcal	水分 ……	1.3%	たんぱく質 ……	13.5%	牛
	脂肪 ……	6.0%	炭水化物 ……	45.2%	豚
	灰分 ……	34.0%	塩分 ……	31.0%	鶏
	ナトリウム ……	13300.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチ	商品コード	112190	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		356×255×277／10.6	JANコード	*121904	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×210×35／1011.4	賞味期限	12ヶ月	

■ バリュースコンソメ 中華



0.8kg×12

ランチスープに最適なお値打ち価格の粉末タイプの中華スープです。

■使用法■ 本品30gを2200ccのお湯で希釈してご使用ください。					
■原材料■ 食塩、デキストリン、たん白加水分解物、香辛料、粉末しょうゆ、チキンパウダー、食用ごま油、砂糖、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、酸化デンプン、香料、(原材料の一部に小麦、豚肉を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …146.0Kcal	水分 ……	1.1%	たんぱく質 ……	8.0%	牛
	脂肪 ……	1.1%	炭水化物 ……	26.0%	豚
	灰分 ……	63.8%	塩分 ……	60.7%	鶏
	ナトリウム ……	25374.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		0.8kg×12			
形 態		チャック式アルミパウチ	商品コード	148200	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		356×255×277／10.3	JANコード	*482005	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×200×25／812.7	賞味期限	12ヶ月	

■ ARIAKE チキンコンソメ ランチタイム



1kg×10

チキン、野菜からしっかりと作ったリーズナブルな顆粒タイプのチキンコンソメです。

■使用法■ 本品24gを1Lのお湯で希釈してご使用ください。					
■原材料■ ブドウ糖、食塩、シーズニングパウダー、たん白加水分解物、野菜エキスパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、香料、(原材料の一部に乳、小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …282.0Kcal	水分 ……	2.2%	たんぱく質 ……	10.5%	牛
	脂肪 ……	2.2%	炭水化物 ……	55.1%	豚
	灰分 ……	30.0%	塩分 ……	28.5%	鶏
	ナトリウム ……	12226.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×10			
形 態		チャック式アルミパウチ	商品コード	147400	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		356×255×277／10.8	JANコード	*474000	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		332×220×30／1028	賞味期限	12ヶ月	



■ うま味の救世主



1kg×12

少量添加するだけで、旨味・風味を付与できる半練り調味料です。

■使用法■ 少量添加してご使用下さい。 【使用量目安】 ●中華スープ 1.5g/180cc ●ラーメンスープ 3g/360cc ●炒飯 2〜3g/250g ●炒め物 3g/具材200g					
■原材料■ たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …299.0Kcal	水分 ……	15.6%	たんぱく質 ……	43.1%	牛
	脂肪 ……	0.1%	炭水化物 ……	13.9%	豚
	灰分 ……	27.3%	塩分 ……	15.5%	鶏
	ナトリウム ……	10973.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×12			
形 態		キャップ付きブルトップ缶	商品コード	107671	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		420×320×155／14	JANコード	*076716	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		104×104×135／1122.52	賞味期限	12ヶ月	

■ AJ コンソメ



1kg×10

当社が得意とするチキンパウダーを使用して、希釈後クリアな色で自然な味わいに仕上げました。

■使用法■ 40〜50倍希釈推奨。					
■原材料■ 食塩、砂糖、乳糖、粉末しょうゆ、食用なたね油、チキンパウダー、オニオンパウダー、チキンオイル、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …213.0Kcal	水分 ……	1.5%	たんぱく質 ……	8.2%	牛
	脂肪 ……	2.3%	炭水化物 ……	39.8%	豚
	灰分 ……	48.2%	塩分 ……	45.8%	鶏
	ナトリウム ……	18984.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×10			
形 態		アルミパウチ	商品コード	108251	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		356×255×277／10.649	JANコード	—	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		300×210×35／1011.4	賞味期限	12ヶ月	



■ アジピュア 中華



1kg×12

中華練りタイプ調味料です。用途に合わせて様々な料理のベースとしてご使用ください。

■使用法■ だし、スープの場合、45〜50倍に希釈してご使用ください。味付けにもご使用いただけます。					
■原材料■ 食塩、動植物油脂、砂糖、デキストリン、酵母エキス、野菜パウダー、ショートニング、肉エキスパウダー(ポーク、チキン)、たん白加水分解物、香辛料、加工デンプン、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)					
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …401.0Kcal	水分 ……	1.1%	たんぱく質 ……	3.6%	牛
	脂肪 ……	28.0%	炭水化物 ……	33.6%	豚
	灰分 ……	33.7%	塩分 ……	33.4%	鶏
	ナトリウム ……	13132.0mg	Brix ……	—	魚貝
荷 姿		1kg×12			
形 態		キャップ付きブルトップ缶	商品コード	111010	
ケースサイズ(mm)(T×W×H)／総重量(Kg)		420×320×155／14	JANコード	*110106	
個装サイズ(mm)(T×W×H)／個装重量(g)		104×104×136／1127.1	賞味期限	18ヶ月	





和風つゆ・だし

Japanese style
soup stock and broth



つゆ・だし
Soup stock/Broth

■ 名匠 白だし



1L×12

鰹、昆布を使い、じっくりと炊き出した完成タイプの白だしです。

■使用方法■ 料理に応じて、30～50倍程度に希釈してご使用ください。																	
■原材料■ だし（かつお、こんぶ）、デキストリン、糖類、食塩、酵母エキス																	
■栄養成分値(100g当り) エネルギー ……130.0Kcal																	
										水分 ……	56.1 %	たんぱく質 ……	1.2 %	牛	豚	鶏	魚貝
										脂肪 ……	0.0 %	炭水化物 ……	30.9 %	★			
										灰分 ……	11.6 %	塩分 ……	11.1 %	無塩	常温	冷凍	冷蔵
										ナトリウム ……	4364.0mg	Brix ……	47.0 %	★			
荷 姿		1L×12		商品コード JANコード 賞味期限		173370											
形 態		紙パック				173370											
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		315×242×248 / 15.672				*733701											
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		70×70×235 / 1265.6				12ヶ月											

かつお純だし：香 特選



1kg×10

厳選された天然原料を贅沢に使用することにより、鰹節本来の旨みと香りをひきだしました。

■使用法■ 40～60倍に希釈してご使用下さい。								
■原材料■ かつおエキス、かつお節エキス、酵母エキス								
■栄養成分値 (100g当り) エネルギー …… 141.0Kcal	水分 ……	47.6 %	たんぱく質 ……	40.3 %	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.0 %	炭水化物 ……	0.0 %	★			
	灰分 ……	12.1 %	塩分 ……	9.4 %	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	3696.0mg	Brix ……	59.0 %	★			
	ナトリウム ……	3696.0mg	Brix ……	59.0 %	★			
荷 姿		1kg×10		商品コード		164150		
形 態		アルミパウチ		商品コード		164150		
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量 (Kg)		356×255×277 / 10.7		JANコード		*641501		
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量 (g)		260×160×25 / 1013.4		賞味期限		12ヶ月		

■ 白だし和風だし（かつお・昆布）



1kg×10

焼津産の鰹と利尻産の昆布を使用し、低濃縮に仕上げた為、原料本来の風味豊かな和風だしです。

■使用方法■ 4～5倍に希釈してご使用ください。								
■原材料■ だし(かつお、こんぶ)、食塩、酵母エキス、還元麦芽糖								
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …… 9.0Kcal	水分 ……	95.8%	たんぱく質 ……	0.1%	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	0.5%	炭水化物 ……	1.1%	★			
	灰分 ……	2.5%	塩分 ……	2.4%	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	944.0mg	Brix ……	6.0%	★			
荷 姿		1kg×10						
形 態		アルミパウチアセプティック		商品コード		174970		
ケースサイズ(mm)(T×W×H)/総重量(Kg)		386×297×155 / 11.1		JANコード		※749702		
個装サイズ(mm)(T×W×H)/個装重量(g)		300×200×25 / 1051		賞味期限		12ヶ月		



個食

Dear.SOUP シリーズ



Dear.SOUP
シリーズ

■ Dear. SOUP ホワイトソース



150g化×12×4

家庭の定番メニューをワンランクアップさせてくれる本格派ソースです。濃厚なミルク感とじっくり炒めた玉ねぎの甘味・自社チキンエキスの旨味とコクが自慢のホワイトソースです。

■使用法■ そのままお使いになる場合は、袋のまま熱湯に入れて約5分間過熱して下さい。 電子レンジをご使用の場合は、必ず耐熱容器に移し変えてラップをかけて温めてください。				
■原材料■ 牛乳(国内製造)、ルウ(小麦粉、植物油)、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、砂糖、食塩、バター、ソデーオニオン、酵母エキス、チキンエキス、ローレル粉末／増粘剤(加工デンプン)、トレハロース				
■栄養成分値(100g当り) エネルギー …… 81.0Kcal	水分 ……	84.2 %	たんぱく質 ……	1.8 %
	脂肪 ……	4.4 %	炭水化物 ……	8.7 %
	灰分 ……	0.9 %	塩分 ……	0.84 %
	ナトリウム ……	330.0mg	Brix ……	—
	ナトリウム ……	330.0mg	Brix ……	—
荷 姿		150g化×12×4		
形 態		パウチ		
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		226×126×174 / 8.072		商品コード JANコード
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		160×110×0 / 154.5		賞味期限 24ヶ月
				115541 *155441



Serving Size

■ Dear. SOUP デミグラスソース



150g化×12×4

有名レストランで食べるような奥深い風味をお楽しみいただけます。じっくり煮込んだ自家製デミグラスベースに、当社ベルギー工場で生産した濃縮赤ワインソースを加えて、お肉の旨みをしっかりと引き出した風味豊かなデミグラスソースです。

■使用法■ ストレート、又は用途に合わせて希釈してご使用ください。								
■原材料■		しょうゆ（本醸造）、砂糖、かつおぶしエキス、発酵調味料、食塩、醸造酢、煮干しエキス／調味料（アミノ酸等）、酒精、カラメル色素、（原材料の一部に小麦を含む）						
■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 96.0Kcal	水分 ……	78.3 %	たんぱく質 ……	3.6 %	牛	豚	鶏	魚貝
	脂肪 ……	3.9 %	炭水化物 ……	12.4 %	★			
	灰分 ……	1.8 %	塩分 ……	1.45 %	無塩	常温	冷凍	冷蔵
	ナトリウム ……	570.0mg	Brix ……	—	★			
荷 姿		150g化×12×4		商品コード		115531		
形 態		パウチ		商品コード		*155312		
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		226×126×174 / 8.072		JANコード		*155312		
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		160×110×0 / 154.5		賞味期限		24ヶ月		

■ Dear. SOUP 海老とトマトのアメリケーヌソース



120g化×12×4

有名レストランで食べるような奥深い風味をご家庭でも！オマール海老頭とバナメイエビ頭をベースソースに使った豊かな旨味とコクが自慢のアメリケーヌソースです。

■使用法■ そのままお使いになる場合は、袋のまま熱湯に入れて約3分間過熱して下さい。 電子レンジをご使用の場合は、必ず耐熱容器に移し変えてラップをかけて温めてください。													
■原材料■ アメリカンベース（オマールエビ、バナメイエビ、トマト、玉ねぎ、その他（国内製造）、野菜ペースト（ほたて、人参、セロリ、その他）、乳等を主要原料とする食品、トマトペースト、食塩、でんぷん、香味料、クリーム、エビエキス、酵母エキス、濃縮赤ワイン、トレハロース（一部にえび・小麦・乳成分・大豆を含む）													
■栄養成分値（100g当り） エネルギー …… 95.0Kcal	水分 ……	81.8 %	たんぱく質 ……	2.5 %	牛			豚	鶏	魚貝			
	脂肪 ……	6.4 %	炭水化物 ……	7.3 %	無塩					★	常温	冷凍	冷蔵
	灰分 ……	2.0 %	塩分 ……	1.8 %									
	ナトリウム ……	700.0mg	Brix ……	—									
	荷 姿		120g化×12×4		商品コード		117711						
形 態		パウチ		JANコード		*177116							
ケースサイズ(mm) (T×W×H) / 総重量(Kg)		200×126×174 / 6.268		賞味期限		24ヶ月							
個装サイズ(mm) (T×W×H) / 個装重量(g)		160×110×0 / 124.5											