

業務用商品ご案内



東ヒガシマル醤油株式会社

本社 / 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3

TEL(0791)63-4567 FAX(0791)63-4585

大阪支店 / 〒550-0002 大阪市西区江戸堀1丁目5-3

TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606

東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目2-14

TEL(03)3551-0198 FAX(03)3551-0728

名古屋営業所 / 〒465-0051 名古屋市名東区社が丘1丁目1602

TEL(052)703-7800 FAX(052)703-7780

京都営業所 / 〒604-8375 京都市中京区西/京池/内町16-39

TEL(075)841-0896 FAX(075)801-8528

広島営業所 / 〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目3-8

TEL(082)248-2230 FAX(082)246-6750

福岡営業所 / 〒812-0023 福岡市博多区奈良屋町5-14

TEL(092)291-6709 FAX(092)281-7306

ホームページ <http://www.higashimaru.co.jp/>

商品の外観、規格、成分値などにつきましては、
改良等のため変更することがありますので、
あらかじめご了承ください。

**2015年
12月発行**

MERCHANDISE CATALOGUE 業務用商品ご案内



	商 品 名	ページ		商 品 名	ページ	
あ	浅漬けの素 3倍濃縮	30	た	たれ落ちしにくい 甘酢あん	25	
	あっさり すき焼のつゆ	29		たれ落ちしにくい 焼鳥のたれ	25	
	うすくちしょうゆ	11		酒 釀 (チューニャン)	29	
	うどんスープ SS	20		超うすいろしょうゆ	13	
	うどんだし	17		超特選 再仕込しょうゆ	14	
か	加工用こいくちしょうゆ	14		つやだれ	24	
	割烹関西 昆布 白だしつゆ	21		てりがでる 煮魚のたれ	23	
	割烹関西 白だしつゆ	21		てりがでる みそ煮のたれ	24	
	割烹関西 鶏がら白湯つゆ	22		特製 白だし 混合節	20	
	割烹関西 万能だしつゆ	22		特製 そばつゆ	19	
	割烹関西 丸鶏だしつゆ	22		特 製 つ ゆ	18	
	蒲 焼 の た れ	29		特製 ぶっかけつゆ	19	
	菊印 うすくちしょうゆ	12		特製 和風だし かつお	18	
	濃 色 醬 油 SK-30	14		特製 和風だし 昆布	18	
	こいくちしょうゆ	13		特選 丸大豆うすくちしょうゆ	11	
	極 上 ざ る つ ゆ	20	特選 有機うすくちしょうゆ	11		
	極上手打 本がえし	16	徳用 うすくちしょうゆ	12		
	ご ま だ れ	28	どんぶりのたれ	26		
	さ	酒 み り ん	30	は	本 が え し 淡	16
		さしみしょうゆ	15		本 が え し 濃	16
讃岐うどんだし		17	本 み り ん		30	
醬 油 王 (ジャンユーワン)		15	本ゆず仕込み 生しぼりぼん酢		27	
秀 醇		12	ま	まろやかごまぼんず	27	
白しょうゆ調味料		13		まろやかぼんず	27	
す し た れ		15		めん ス ー プ 4 倍 濃 縮	17	
葱 菜 調 味 料 淡		23	や	焼豚風味 つけつゆ	19	
葱 菜 調 味 料 濃		23		焼き物用 てり出し	26	
素材を生かす 和風から揚げのたれ		24	ら	ラーメンスープ 醤油味	28	
				ラーメンスープ 白湯	28	
た		だしがきいてる 天井のたれ	25			
	だしがきいてる 南蛮漬のたれ	26				
	ダ ッ シ ボ ン	21				

50音順索引 目次	1	しょうゆ・しょうゆ加工品	11~15
ヒガシマル醤油の取り組み	2	かえし・つゆ・だし	16~21
淡口しょうゆ 商品紹介	3~4	割烹関西シリーズ	21~22
めん類用調味料 商品紹介	5~6	葱菜名人シリーズ	23~26
割烹関西シリーズ 商品紹介	7~8	ぼん酢	27
葱菜名人シリーズ 商品紹介	9~10	その他調味料	28~30

自然の恵みによって生まれ、 長い歴史が育てた淡口しょうゆ。

淡口しょうゆ発祥の地、 兵庫県・播磨地方で長い歴史を誇るヒガシマル醤油。

1600年代中頃に生まれた淡口しょうゆは、料理の歴史に画期的な変化をもたらしました。それまでの味をつけて食べる料理から、素材の持ち味を生かす料理へ。日本料理ならではの素材を生かし、見た目の美しさと季節を感じさせる料理が可能になったのです。ヒガシマル醤油が生まれ育った播磨地方では良い米と小麦が育ち、山裾では大豆が収穫され、塩は瀬戸内海の赤穂から届きます。また、昔から「播磨十水」と言われる名水どころであるこの地では、鉄分が非常に少なく、淡口しょうゆ醸造に適した揖保川の伏流水に恵まれているのです。

地産地消(原料から食卓まで)を実現させた、 ヒガシマルの取り組み。

ヒガシマル醤油は原料にこだわり、しょうゆ醸造に適した小麦・大豆・米の地産地消を地元の契約農家とともにすすめ、取り組みを拡大させています。

- 小麦:しょうゆ醸造に適した、糖質とたんぱく質をバランス良く含んだ「完熟小麦」の栽培を続けています。
- 大豆:しょうゆの醸造に必要な糖質とたんぱく質を最大限に高めた大豆の栽培を続けています。
- 米:しょうゆの甘味成分となるでんぷん質を豊富に含んだ米の栽培を続けています。

しょうゆのしぼり粕を堆肥とした資源の有効利用、循環型経営を目指した取り組みもすすめています。

これらは、農林水産省と経済産業省による 「農商工連携88選」の認定を受けました。



うすくち 淡口しょうゆのトップブランドとして、 確かな安心と高品質をお約束。

業界一の技術と品質。淡口しょうゆは、やっぱりヒガシマル。
淡口しょうゆ発祥の地、播州龍野で400年の歴史を誇るヒガシマルは、しょうゆ業界において長年にわたり圧倒的なご愛顧をいただいている、淡口しょうゆのトップメーカーです。
1999年には、業界で初めてISO9001を取得。
業務用、家庭用を問わず幅広いご支持をいただいているその確かな品質は、原料へのあくなきこだわりと、伝統製法をもとにした高度な醸造技術、そして厳しい品質管理によって支えられています。



本製品の原料には
遺伝子組換え大豆は使用していません。

保存料は一切使用していません。

業界一の技術・品質! 淡口しょうゆの定番は、やっぱりヒガシマル

ヒガシマルは
水がちがいます

しょうゆ醸造の水に鉄分が多いと、しょうゆの色が濃化します。ヒガシマルが使用している水は鉄分が非常に少ない揖保川の伏流水(軟水)なのです。

独自の醸造微生物を
使っています

研究を重ねて生み出した、独自の麹菌・乳酸菌・酵母を厳選使用。淡口しょうゆの深いうま味・淡い色・風味・芳香は、他の追随を許しません。

品質の濃化、
劣化速度も違います

しょうゆの劣化速度は色→香り→味の順。しかし当社の淡口しょうゆは、醸造技術により劣化速度が遅いのが大きな特長です。

うすくち 淡口しょうゆ ひとくち 知識

その1 「淡口」「濃口」のちがいは?

まず、色の差です。淡口しょうゆは、色の濃さが濃口しょうゆの約1/3(当社比)で、淡い色が特長。香りや風味も穏やかで、上品なうま味です。淡口しょうゆは仕上げに甘酒を加えるなど、製造方法にも色を淡くする工夫がされています。

その2 淡口しょうゆは味がうすいの?

淡口しょうゆは、味がうすいと思われがちですが、色を抑えて醸造するために塩分は濃口しょうゆよりやや高め。しかし、だしなどと一緒に使うことが多いので、料理全体の塩分量は少なく、ヘルシーなうす味料理が楽しめます。

その3 淡口しょうゆの上手な使い方は?

少量でよい味がつく淡口しょうゆ。濃口しょうゆと比べ、加熱による色・味の劣化が少ないため、煮物、お吸物など熱を加える料理に最適です。あえ物や酢の物もすっきりと仕上がります。濃口しょうゆのように色で判断せず、味見をしながらお使いください。

その4 淡口しょうゆと薄口しょうゆ、どちらが正しいの?

一般的に雑誌等では、当用漢字にあわせて「薄口しょうゆ」と書かれていますが、本来は淡い色合いという意味の「淡口しょうゆ」です。店頭POP等にかかれる場合は、「淡口しょうゆ」としていただきますようお願いいたします。

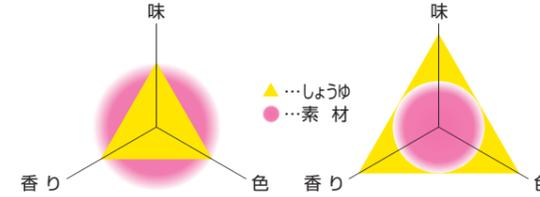
淡口しょうゆと濃口しょうゆのちがい

【淡口しょうゆ】

- おだやかな風味と軽い香りが、料理全体の味をまとめる。
- 素材のおいしさの色を引き立て、だしの風味を効かせる。

【濃口しょうゆ】

- 濃い色と濃厚な味、強い香りをもつ。
- 臭みやクセの強い食材はしょうゆ味で包むことができる。



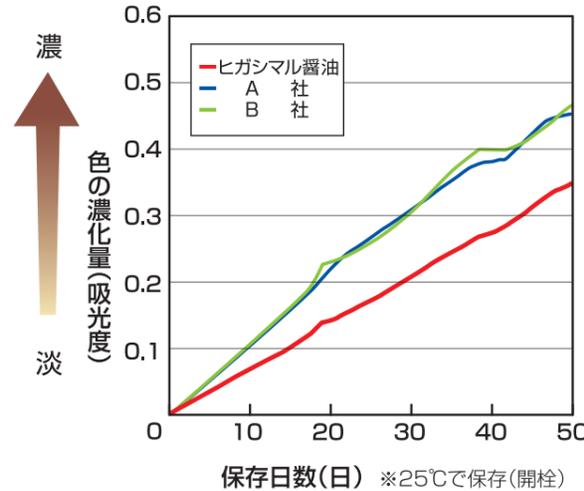
淡口しょうゆには揖保川の伏流水が最適

揖保川の伏流水は鉄分の少ない軟水

	揖保川の伏流水	千葉県	愛知県	愛媛県	福岡県
鉄(ppm)	0.01以下	0.09	0.08	0.03	0.12

野田文雄:日本醤油研究所雑誌:Vol.7, No.1, 30-35, 1981.
鉄分が多いとしょうゆの色が濃くなる。

ヒガシマル淡口しょうゆは濃化が遅い



ヒガシマルの淡口しょうゆは色の濃化(劣化)速度が遅い。(吸光度の数値が高くなるほどしょうゆの色が濃くなる。)

ヒガシマルの歴史は淡口しょうゆの歴史

- 1580年頃 片岡治兵衛が龍野で菊屋(後のヒガシマル)の屋号で醤油業を始める。
- 1660年頃 龍野で初めて淡口しょうゆが誕生。
- 1745年 淡口しょうゆを京都へ送る。以後、広く取り入れられ飛躍的に発展。
- 1912年 ヒガシマルの前身、浅井・菊一両社が宮内庁御用達に指定される。
- 1942年 浅井・菊一が合併し、龍野醤油株式会社を設立。
- 1963年 日本醤油協会から推挙され、大手五社の1つになる。
- 1964年 ヒガシマル醤油株式会社に改称。
- 1999年 ISO9001認定取得。淡口しょうゆとしては初の「有機うすくちしょうゆ」を発売。
- 2002年 龍野淡口の伝統と新技術を融合させた最高級淡口醤油「龍野乃刻」の限定予約販売を開始。
- 2013年 鮮度保持ボトルタイプの国産穀物原料を使った「超特選丸大豆うすくち 吟旬芳醇」を発売。

淡口しょうゆでつくる煮物は塩分が低い

(2006年日本調理科学会近畿支部、東海・北陸支部合同研究発表会にて発表)
(2006年日本家政学会 第58回大会にて発表)

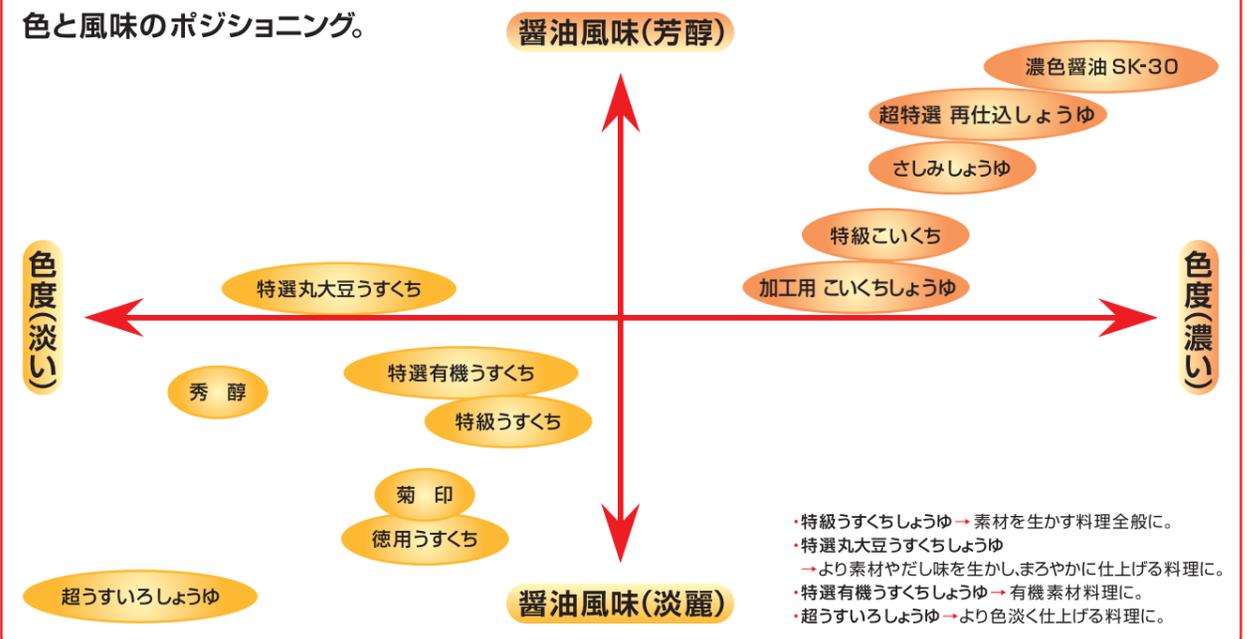
淡口・濃口で調理し、それぞれ「もっともおいしい」と評価された時の食塩含有量を比較。

	淡口しょうゆ使用	濃口しょうゆ使用
かぼちゃの煮物	0.3%	0.4%
里いもの煮物	0.7%	0.8%
大根と厚揚げの煮物	0.7%*	0.8%*
かれいの煮つけ	1.2%	1.9%

*大根に含まれる塩分を示す。

淡口しょうゆで調理した方が、低塩分でおいしい。

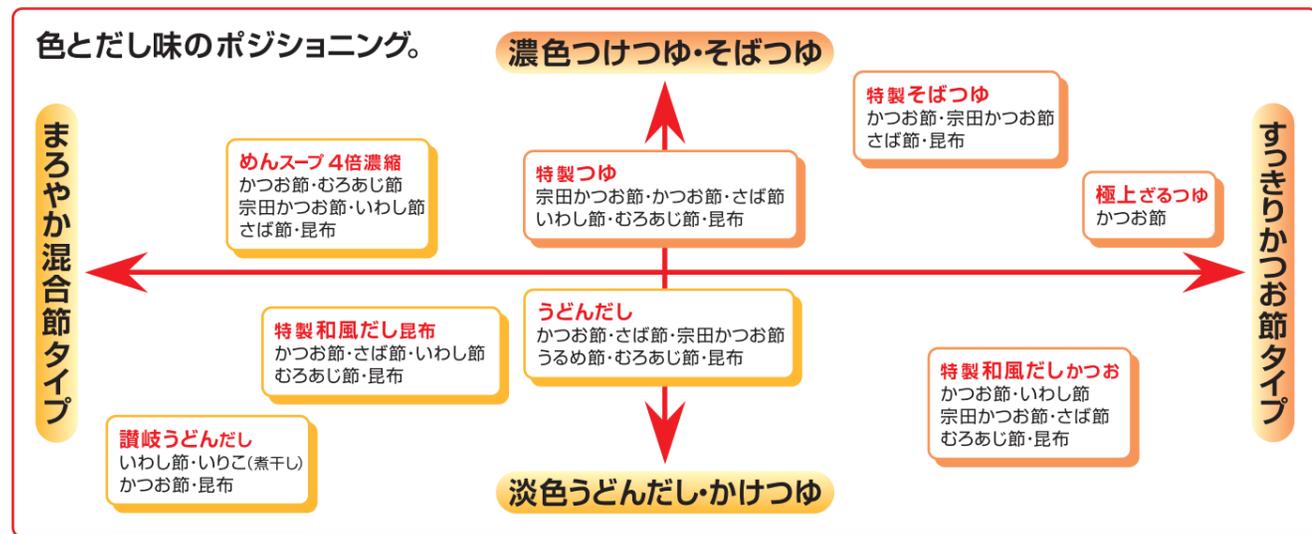
ヒガシマル醤油は、淡口しょうゆの減塩効果に関する研究で平成26年度「日本醤油技術賞(研究・開発の部)」を受賞しました。



- 特級うすくちしょうゆ→素材を生かす料理全般に。
- 特選丸大豆うすくちしょうゆ→より素材やだし味を生かし、まろやかに仕上げる料理に。
- 特選有機うすくちしょうゆ→有機素材料理に。
- 超うすいしょうゆ→より色淡く仕上げる料理に。

だしのうま味を引き出す関西の手法でつくった、めん類用調味料。

- 淡口しょうゆは素材やだしを生かす、本醸造しょうゆを使用。濃口しょうゆは、くせのないおだやかなものを使っています。しょうゆのうま味はもちろん、豊かなだし風味が味わえます。
- かつお節、うるめ節、宗田かつお節、さば節など、多彩な節を組み合わせるのは、関西ならではの手法。かつお節の香りと混合節のまろやかなうま味が、ヒガシマルのめん類用調味料の特長です。
- だし本来の風味を余すことなく引き出せる、高気密だし抽出製法(香りと味の二段だし)は、ヒガシマル独自の抽出技術。密閉した中でだしをとり、香りを逃さずに節のうま味を残したままで仕上げています。



提案メニュー メニューに合わせて、さまざまな商品をラインアップ。うどん、そばはもちろん、ラーメンやパスタなど、幅広い料理が可能です。



だしと淡口しょうゆが上手に調和した、割烹関西シリーズ。



割烹関西白だしつゆ 1.8ℓHD



割烹関西白だしつゆ 1ℓP

うす色料理を簡単に仕上げる、割烹関西白だしつゆ。

最高級の丸大豆淡口しょうゆにかつお節と昆布の天然だしを合わせた、香りとだし味が濃厚な白だしつゆです。うま味のきいた淡色料理が、簡単にできます。



提案メニュー

和風



だし焼き



浅漬け



だし巻き玉子



うどん



お吸物



たこめし



茶碗蒸し



よせ鍋

そのまま使用



カルパッチョ(白だし+油+酢)



パスタ(白だし+オリーブ油)



スープ(白だし+こんにゃく)

洋風・中華



からあげ(白だし+しょうが&にんにく)



八宝菜(白だし+こんにゃく+片栗粉)



スープ(白だし+ごま油)

割烹関西シリーズとは。

- 素材を生かしたいメニューに対応しています。
- ベースの調味料として、アレンジが自由自在です。
- 和風だしから鶏がらだしまで、幅広くラインアップしました。
- だしと淡口しょうゆをうまく合わせた、おいしさです。



割烹関西昆布白だしつゆ 1.8ℓHD



割烹関西万能だしつゆ 1.8ℓHD



割烹関西丸鶏だしつゆ 1.8ℓHD



割烹関西鶏がら白湯つゆ 1ℓP

丸大豆淡口しょうゆに昆布のうま味をきかせました。うすめるだけで使用できます。

これ1本でいろんなメニューが簡単にできる、淡口しょうゆ仕立て濃縮つゆです。

じっくり煮出した丸鶏だしに魚醬としょうゆを合わせた、濃縮つゆです。

鶏がらと豚骨だしの濃厚なコクにしょうゆと魚醬を合わせた、濃縮つゆです。



たけのこの煮物



魚の煮つけ



塩ちゃんこ鍋



ちゃんぼうどん



かぼちゃの煮物



ぶっかけそうめん



鶏だしそば



野菜炒め



白身魚の煮つけ



筑前煮



焼きめし



ちゃんぼん麺

うすめて使用

素材の持ち味を生かしながら、高品質な和風惣菜ができる調味料。

惣菜調味料シリーズとは。

- 素材の持ち味を生かした惣菜づくりを可能にする調味料です。
 - 淡口しょうゆメーカーの強みを生かし、ヒガシマル独自の淡口しょうゆ・濃口しょうゆ・再仕込みしょうゆを使用し、各素材に適した調味料に仕上げています。
 - 化学調味料は無添加です。
 - 鍋調理はもちろん、スチームコンベクションや真空調理にも対応しています。
 - 惣菜のおいしさはもちろん、てりよく仕上げる機能性のあるたれをラインアップしました。
- ※「惣菜名人」はヒガシマル醤油株式会社の登録商標です。



白身魚や野菜の煮物など、うす色に仕上げたい料理のための調味料です。

肉や青身魚など、臭みを抑えてこい色に仕上げたい料理のための調味料です。

ほどよいとろみで自然な照りが出せ、うま味たっぷりの味つけができます。

みそやみりんを合わせる手間が省け、コクのある味つけができます。

自然なてりつやで「できた感」が持続する、惣菜用のたれです。



スチームコンベクション

- スチーム(蒸気)とコンベクション(熱風)が同時にできる調理器具のこと。蒸す、焼く、煮るといった作業が1台でできます。スーパーバックヤード、ホテル、病院などに導入されています。
- 鍋調理に比べ、調味液を多く使うスチームコンベクション調理ですが、少ない調味液で調理を可能にする技術を確認しました。(特許取得第3935130号)



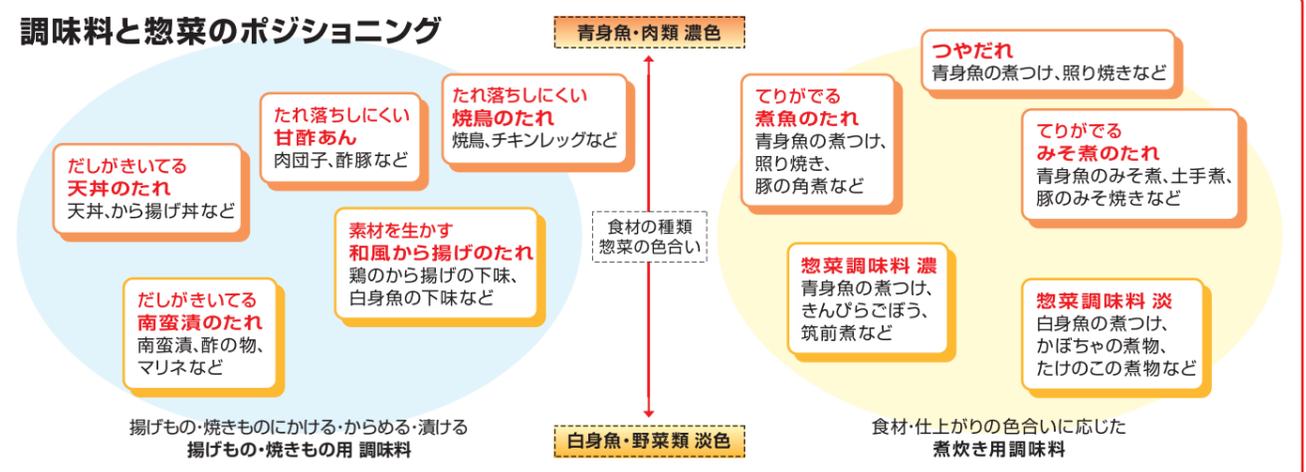
明るい焼き色で香ばしい炭火風味のあるたれ落ちにくい焼鳥のたれです。

コクのある玄米黒酢とやわらかな酸味の米酢を用い、酢カドを抑えた味わいです。

酢カドを抑えてだしのうま味がきいた、まろやかな南蛮漬に仕上がります。

かくし味に肉のうま味を引き出す魚醤を使用。短時間で漬け込むことができます。

かつおと昆布のだしに、淡口と再仕込みしょうゆを合わせた、天井用調味料です。



うすくちしょうゆ

1.8ℓHD 10ℓ 18ℓ缶 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・おだやかで軽快な芳香を持ち、充分に熟成を重ねた淡口しょうゆのスタンダードです。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・素材本来の色、香りを大切にしたい料理全般に幅広くお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		食塩 18.5%(w/v)	水分 70.1g	熱量 55kcal	たんぱく質 5.7g			
		全窒素 1.17%(w/v)	無塩可溶性固形分 16.1%	脂質 Tr	炭水化物 8.0g			
		色No. 32	比重 1.172	灰分 16.2g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	11136	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475111362	4902475111365
10ℓ	11153	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475111532
18ℓ缶	11113	—	—	240×240×350	22.4	18ヵ月	—	4902475111136
20ℓ	11154	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475111549

特選 丸大豆うすくちしょうゆ

1.8ℓHD 10ℓ 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級・特選(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・国産原料を100%使用しています。
- ・大豆・小麦・米をじっくりと醸造し、特製甘酒(米発酵調味料)を加えた特選グレードの淡口しょうゆです。
- ・まろやかな風味で、素材の持ち味を生かした料理が楽しめます。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・素材を厳しく吟味して使用するお客様、より素材本来の色を求めるお客様、上品な香りを求めるお客様、すべてにご満足いただける最高級の淡口しょうゆです。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
大豆(国産)、食塩(国産)、小麦(国産)、米(国産)、米発酵調味料(国産米)		食塩 17.3%(w/v)	水分 69.2g	熱量 62kcal	たんぱく質 6.0g			
		全窒素 1.24%(w/v)	無塩可溶性固形分 18.5%	脂質 Tr	炭水化物 9.4g			
		色No. 37	比重 1.175	灰分 15.4g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	11396	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475113960	4902475113963
10ℓ	11383	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475113833
20ℓ	11386	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475113864

特選 有機うすくちしょうゆ

10ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級・特選(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・有機原料(有機大豆、有機小麦、有機米)と天日塩だけを使用しています。
- ・国内で初めて、発酵熟成から製品までを厳格に管理する有機JAS認定(認証機関ECOCERT JAPAN)を受けた淡口しょうゆです。有機栽培の素材と合わせて使うことで、自然のおいしさをより一層実感できます。
- ・「非遺伝子組換え」、「有機」をお求めのお客様に安心して広くお使いいただけます。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・有機栽培の素材を生かした料理全般に最適です。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
有機大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、有機小麦、有機米		食塩 17.3%(w/v)	水分 70.2g	熱量 58kcal	たんぱく質 5.7g			
		全窒素 1.17%(w/v)	無塩可溶性固形分 17.5%	脂質 Tr	炭水化物 8.8g			
		色No. 34	比重 1.174	灰分 15.3g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	11368	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475113680

秀醇

1.8ℓHD 18ℓ缶 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・国産の大豆・小麦・米を使用し、従来の淡口しょうゆと比べ、色を半分のうすさに仕上げました。
- ・特に色をうすく、素材の風味を生かしたい料理に最適です。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・懐石料理、お吸物、茶碗蒸しなど、特に色をうすく仕上げて旬の素材の風味を生かしたい料理に最適です。

・色がうすいので、洋風料理、中華料理などのかくし味、各種ソースやルーなどのかくし味としてもお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
食塩(国産)、大豆(国産)、小麦(国産)、米(国産)、ぶどう糖、小麦たんぱく		食塩 17.8%(w/v)	水分 68.8g	熱量 62kcal	たんぱく質 5.7g			
		全窒素 1.17%(w/v)	無塩可溶性固形分 18.5%	脂質 Tr	炭水化物 9.8g			
		色No. 44	比重 1.178	灰分 15.7g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	11358	105×105×315	2210	220×325×325	13.7	12ヵ月	14902475113588	4902475113581
18ℓ缶	11353	—	—	240×240×350	22.5	18ヵ月	—	4902475113536
20ℓ	11354	—	—	265×360×310	24.7	12ヵ月	—	4902475113543

徳用 うすくちしょうゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

- ・JAS上級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・本醸造しょうゆ特有の上品で軽快な芳香を持つ、徳用タイプの淡口しょうゆです。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・よりうすい色合いを持ち、のびが良いので、めん類、煮物など、幅広くお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		食塩 19.2%(w/v)	水分 70.6g	熱量 51kcal	たんぱく質 5.3g			
		全窒素 1.08%(w/v)	無塩可溶性固形分 14.8%	脂質 Tr	炭水化物 7.4g			
		色No. 35	比重 1.174	灰分 16.7g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	11173	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475117135	4902475117138

菊印 うすくちしょうゆ

10ℓ 18ℓ缶 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS上級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・本醸造しょうゆ特有の上品で軽快な芳香を持つ、徳用タイプの淡口しょうゆです。
- ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

・よりうすい色合いを持ち、のびが良いので、めん類、煮物など、幅広くお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール		食塩 19.2%(w/v)	水分 70.6g	熱量 51kcal	たんぱく質 5.3g			
		全窒素 1.08%(w/v)	無塩可溶性固形分 14.8%	脂質 Tr	炭水化物 7.4g			
		色No. 35	比重 1.174	灰分 16.7g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	11453	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475114533
18ℓ缶	11413	—	—	240×240×350	22.4	18ヵ月	—	4902475114137
20ℓ	11454	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475114540

超うすいろしょうゆ

18ℓ缶



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・白しょうゆ並みに色のうすい本醸造しょうゆで、白しょうゆのJAS特級に相当する成分です。 ・白しょうゆと比較して色の濃化が遅く、さらに加熱したときの濃化も進みにくいため、色のうすい仕上がりになります。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・うどん、茶碗蒸し、若竹煮、かにすき、おでん、つくだ煮など、色をつけたくない料理に最適です。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
食塩、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、醸造酢、アルコール	食塩	17.0%(w/v)	熱量	62 kcal					
	全窒素	0.46%(w/v)	水分	69.5 g					
	無塩可溶性固形分	18.5%	たんぱく質	2.2 g					
	色No.	52以上	脂質	Tr					
	比重	1.172	炭水化物	13.2 g					
			灰分	15.1 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
18ℓ缶	11363	—	—	240×240×350	22.4	8ヵ月	—	4902475113635	

白しょうゆ調味料

1.8ℓHD

18ℓ缶



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・白しょうゆ並みに色がうすく、しっかりとしたしょうゆ風味をつけることができる調味料です。 ・素材に色をつけずに味や香りを生かしながら、バランス良く仕上がります。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・ドレッシング、水産練製品、水産珍味、漬物、白身魚の焼き物など、色をつけたくない加工食品の風味づけにお使いください。 ・和風、洋風、中華料理など、様々な料理のかくし味としても使用できます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢、アルコール、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	食塩	17.0%(w/v)	熱量	62 kcal					
	全窒素	0.46%(w/v)	水分	69.7 g					
	色No.	40以上	たんぱく質	2.4 g					
	比重	1.183	脂質	Tr					
			炭水化物	13.2 g					
			灰分	14.7 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓHD×6	21856	105×105×325	2220	220×325×340	13.7	6ヵ月	14902475218566	4902475218569	
18ℓ缶	21855	—	—	240×240×350	22.6	6ヵ月	—	4902475218552	

こいくちしょうゆ

1.8ℓHD

10ℓ

18ℓ缶

20ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・JAS特級(本醸造)濃口しょうゆ。 ・くせのない香りや味を持つ、まろやかな濃口しょうゆです。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・芳醇な香りと濃厚な味なので、かけ、つけ用、煮物、つくだ煮、つゆ、たれなど、幅広くお使いください。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、大豆(遺伝子組換えでない)、アルコール	食塩	16.3%(w/v)	熱量	64 kcal					
	全窒素	1.58%(w/v)	水分	69.3 g					
	色No.	10	たんぱく質	7.7 g					
	比重	1.170	脂質	Tr					
			炭水化物	8.3 g					
			灰分	14.7 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓHD×6	11236	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	18ヵ月	14902475112369	4902475112362	
10ℓ	11253	—	—	265×265×235	12.5	18ヵ月	—	4902475112539	
18ℓ缶	11213	—	—	240×240×350	22.3	24ヵ月	—	4902475112133	
20ℓ	11254	—	—	265×360×310	24.5	18ヵ月	—	4902475112546	

超特選 再仕込しょうゆ

10ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・JAS特級・超特選(本醸造)再仕込みしょうゆ。 ・本醸造しょうゆにしょうゆ麹を加えて再発酵熟成し、通常の特級濃口しょうゆの1.3倍のうま味をもった濃厚な再仕込みしょうゆです。華やかな風味で素材のうま味やだしの風味を生かします。 ・甘酒を加えているので、まろやかでコクのある味に仕上がります。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・濃厚なうま味をつけたい煮魚、煮豚、つくだ煮、照り焼き、焼き鳥、しょうが焼きなど幅広くお使いいただけます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦たんぱく、米、みりん、醸造酢、アルコール、調味料(アミノ酸等)	食塩	14.0%(w/v)	熱量	91 kcal					
	全窒素	2.10%(w/v)	水分	64.2 g					
	色No.	3	たんぱく質	10.1 g					
	比重	1.190	脂質	Tr					
			炭水化物	12.6 g					
			灰分	13.1 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
10ℓ	11765	—	—	265×265×235	12.7	18ヵ月	—	4902475117657	

加工用こいくちしょうゆ

20ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・JAS特級(本醸造)濃口しょうゆ。 ・おだやかで上品なしょうゆの風味により、素材の持ち味やだしの味を生かす特長を持った、加工用のこいくちしょうゆ。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・煮物、つくだ煮、炊き込みごはん、焼き物など、幅広くお使いください。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小麦、アルコール	食塩	16.3%(w/v)	熱量	62 kcal					
	全窒素	1.58%(w/v)	水分	70.0 g					
	色No.	11	たんぱく質	7.7 g					
	比重	1.167	脂質	Tr					
			炭水化物	7.7 g					
			灰分	14.6 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
20ℓ	11259	—	—	265×360×310	24.4	18ヵ月	—	4902475112591	

濃色醤油SK-30

20ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・通常の濃口しょうゆの7~8倍の濃い色を持つ、再仕込みしょうゆです。 ・着色性に優れ、塩分は13.5%と控えめですので、加工用しょうゆに最適です。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・色をつけたい加工用食品、つくだ煮、せんべい、照り焼き、惣菜、肉の煮込みなどに最適です。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦たんぱく、米、アルコール	食塩	13.5%(w/v)	熱量	92 kcal					
	全窒素	2.50%(w/v)	水分	64.1 g					
	色No.	2以下	たんぱく質	12.1 g					
	比重	1.181	脂質	Tr					
			炭水化物	11.0 g					
			灰分	12.8 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
20ℓ	11760	—	—	265×360×310	24.7	12ヵ月	—	4902475117602	

醤油王(ジャンユーワン)

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

- ・本醸造しょうゆ。
- ・通常の濃口しょうゆの8~9倍の濃い色を持つ、中国料理用のしょうゆです。
- ・塩分は13.25%と控えめなので、さまざまな料理に使用できます。
- ・保存料、甘味料は、使用していません。
- ・中華料理の下味や香りづけをはじめ、色、つやだし、かくし味などにお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、ぶどう糖、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦たんぱく、米、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)		Brix	38.8	熱量	91 kcal			
		食塩	13.25%(w/v)	水分	65.3g			
		pH	4.8	たんぱく質	6.2g			
		色No.	2以下	脂質	Tr			
		比重	1.173	炭水化物	16.5g			
				灰分	12.0g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	21845	105×105×325	2200	220×325×340	13.6	18ヵ月	14902475218450	4902475218453

さしみしょうゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級・超特選(本醸造)再仕込みしょうゆ。
- ・本醸造しょうゆにしょうゆ麹を加え、丹念に再発酵熟成させた、濃厚芳醇な超特選クラスの再仕込みしょうゆです。まろやかな味、深いコクと香りが、さしみのおいしさを一層引き立てます。
- ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。
- ・「つけ、かけ」用しょうゆとして、さしみ、おひたし、漬物など幅広くお使いいただけます。
- ・肉や魚の照り焼きのたれとしてもお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦たんぱく、米、みりん、醸造酢、アルコール、調味料(アミノ酸等)		食塩	14.0%(w/v)	熱量	91 kcal			
		全窒素	2.10%(w/v)	水分	64.2g			
		色No.	3	たんぱく質	10.1g			
		比重	1.190	脂質	Tr			
				炭水化物	12.6g			
				灰分	13.1g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	21904	105×105×315	2230	220×325×325	13.8	18ヵ月	14902475219044	4902475219047

すしたれ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

- ・本醸造再仕込みしょうゆにかつお節や昆布からとっただしとみりんを調和させた、コクとうま味のあるすしたれです。
- ・やわらかなしょうゆ風味に仕上げていますので、さまざまな料理に使用できます。
- ・保存料、甘味料は、使用していません。
- ・寿司、刺身のたれとして、そのままつけてお召上がりください。
- ・かけしょうゆとしておひたし、焼き魚、冷やっこ、漬物などにもお使いください。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
さいしこみしょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、みりん、魚醤(魚介類)、かつおエキス、こんぶエキス、醸造酢、かつおぶし、混合ぶし、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)		食塩	16.0%(w/v)	熱量	112 kcal			
		全窒素	2.08%(w/v)	水分	57.4g			
		色No.	2	たんぱく質	10.7g			
		比重	1.216	脂質	Tr			
				炭水化物	17.2g			
				灰分	14.7g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	21903	105×105×325	2280	220×325×340	14.1	18ヵ月	14902475219037	4902475219030

本がえし 淡

1.8ℓHD 18ℓ缶



品質特徴・使用方法

- ・本醸造淡口しょうゆにみりん、砂糖などを加えてねかした、淡色タイプのかえしです。
- ・かえしをだして割って、かけうどん、かけそば、にゅうめんにお使いください。
- ・保存料・着色料・甘味料は、使用していません。
- ・かけうどん・そば 本品1:白だし14~16 1本(1.8ℓ)で90人分(1人分320ml)です。
- ・天つゆ 本品1:白だし6~7
- ・丼つゆ 本品1:白だし6~7
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品15ml:白だし165ml

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、ぶどう糖果糖液糖、みりん、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	49.0	熱量	104kcal			
		食塩	21.7%(w/v)	水分	55.6g			
		pH	5.15	たんぱく質	5.8g			
		比重	1.260	脂質	Tr			
				炭水化物	20.1g			
				灰分	18.5g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	21517	105×105×325	2360	220×325×340	14.6	9ヵ月	14902475215176	4902475215179
18ℓ缶	21520	—	—	240×240×350	24.0	12ヵ月	—	4902475215209

本がえし 濃

18ℓ缶



品質特徴・使用方法

- ・本醸造濃口しょうゆにみりん、砂糖などを加えてねかした、濃色タイプのかえしです。
- ・かえしをだして割って、うどん、そば、そうめんなどのつけ汁や濃色のかけ汁としてお使いください。
- ・保存料は、使用していません。
- ・かけそば・うどん 本品1:白だし8~9 1缶(18ℓ)で600人分(1人分270ml)です。
- ・冷やしつけ汁 本品1:白だし3~3.5 1缶(18ℓ)で900人分(1人分80ml)です。
- ・天つゆ 本品1:白だし3~3.5
- ・丼つゆ 本品1:白だし3~3.5
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品20ml:白だし160ml

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、みりん、アルコール、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	45.0	熱量	122kcal			
		食塩	12.8%(w/v)	水分	58.3g			
		pH	4.8	たんぱく質	5.2g			
		比重	1.210	脂質	Tr			
				炭水化物	25.3g			
				灰分	11.2g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
18ℓ缶	21522	—	—	240×240×350	23.1	18ヵ月	—	4902475215223

極上手打 本がえし

10ℓ 18ℓ缶



品質特徴・使用方法

- ・本醸造淡口しょうゆをベースにした、本格的な淡色のかけ汁用のかえしです。
- ・だしのうま味を引き立たせるために、ほどよい甘味に仕上げました。
- ・だしで割るだけで簡単に関西風のかけ汁に仕上がります。
- ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。
- ・うどん、そば、にゅうめんなどのかけ汁 本品1:白だし8~9 1本(10ℓ)で333人分(1人分270ml)です。

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)				
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、みりん、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	40.5	熱量	109kcal			
		食塩	12.2%(w/v)	水分	61.4g			
		pH	5.1	たんぱく質	4.0g			
		比重	1.189	脂質	Tr			
				炭水化物	23.3g			
				灰分	11.3g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	21760	—	—	265×265×235	12.6	9ヵ月	—	4902475217609
18ℓ缶	21749	—	—	240×240×350	22.7	12ヵ月	—	4902475217494

めんスープ 4倍濃縮

1.8ℓHD 10ℓ



品質特徴・使用方法

・本醸造しょうゆと砂糖で仕込んだかえしをだしで割る「白だし製法」を採用し、バランス良く仕上げた濃縮つゆです。
 ・煮物やめんつゆなど、幅広く使用できます。
 ・保存料、甘味料は、使用していません。

- ・そうめん、うどん、そばなどのつけつゆ 本品1:水3
1本(1.8ℓ)で90人分(1人分80ml)です。
- ・天つゆ 本品1:湯3
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品25ml
- ・おでん 本品1:水12

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、むろあじぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし、さばぶし、かつお削りぶし)、小麦発酵調味料、かつおエキス、まぐろエキス、醸造酢、こんぶエキス、酵母エキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に大豆を含む)	Brix 45.6 食塩 13.2%(w/v) pH 5.25 比重 1.221	熱量 113kcal 水分 59.9g たんぱく質 4.2g 脂質 Tr 炭水化物 24.0g 灰分 11.9g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	21532	105×105×325	2280	220×325×340	14.1
10ℓ	21533	—	—	265×265×235	12.9

うどんだし

1.8ℓHD 18ℓ



品質特徴・使用方法

・本醸造しょうゆをベースにみりん、砂糖で仕込んだかえしを、かつお節、昆布、うさめ節(うるめ節、さば節、めじか節(宗田かつお節))でとった白だしで割った、本格的な濃縮タイプの関西風うどんだしです。
 ・かけうどんをはじめ、おでん、鍋料理など、幅広く使用できます。
 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

- ・うどんのかけ汁 本品1:水またはだし10
1本(1.8ℓ)で66人分(1人分300ml)です。
- ・おでん・よせ鍋 本品1:水またはだし16
- ・すまし汁 本品1:水またはだし18~21

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
しょうゆ(本醸造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつおぶし、さばぶし、宗田かつおぶし、うるめぶし、むろあじぶし)、米発酵調味料、魚醤(魚介類)、こんぶエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 40.0 食塩 16.0%(w/v) pH 5.40 比重 1.200	熱量 76kcal 水分 65.4g たんぱく質 4.5g 脂質 Tr 炭水化物 14.6g 灰分 15.5g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	26551	105×105×325	2250	220×325×340	13.9
18ℓ	26552	—	—	265×360×285	22.6

讃岐うどんだし

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

・讃岐うどんの特長であるいりこ(煮干)だしをベースに、かつお節と昆布だしを加えて本醸造淡口しょうゆで仕上げた、濃縮タイプの讃岐うどんだしです。
 ・透明感のある淡色仕立てに仕上がっています。
 ・うま味とコクのあるだしなので、煮物などにも使用できます。
 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

- ・讃岐うどんのかけつゆ 本品1:水またはだし9~11 1本(1.8ℓ)で60~72人分(1人分300ml)です。
- ・おでん・よせ鍋 本品1:水またはだし15~16
- ・お吸物 本品1:水またはだし18~21
- ・茶碗蒸し(卵1個当たり) 本品15ml:水またはだし210ml
- ・釜玉うどん(1人分) 本品15ml:卵1個

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
しょうゆ(本醸造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、たん白加水分解物、ふし(いわし削りぶし、かつおぶし)、まぐろエキス、煮干し、いわしエキス(魚介類)、煮干しエキス、醸造酢、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 40.0 食塩 17.3%(w/v) pH 5.40 比重 1.200	熱量 108kcal 水分 58.0g たんぱく質 3.9g 脂質 Tr 炭水化物 23.0g 灰分 15.1g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	21751	105×105×325	2250	220×325×340	13.9

特製 和風だし かつお

1.8ℓHD 10ℓ



品質特徴・使用方法

・本醸造淡口しょうゆをベースにすっきりとした味わいのかつお節と、かくし味に強いうま味の混合節のだしを、追いがつお製法でとった和風だしです。
 ・上品な淡色なので、かけうどんのつゆにもびつたりです。
 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

- ・そば、うどんのかけつゆ 本品1:水またはだし10
- ・よせ鍋、おでん 本品1:水またはだし14
- ・煮物 本品1:水またはだし15
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品20ml

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、ふし(かつおぶし、いわし削りぶし、宗田かつおぶし、さばぶし、いわしぶし、むろあじぶし、かつお削りぶし)、まぐろエキス、たん白加水分解物、かつおぶしエキス、煮干しエキス、こんぶエキス、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 40.0 食塩 16.7%(w/v) pH 5.40 比重 1.200	熱量 79kcal 水分 65.2g たんぱく質 5.3g 脂質 Tr 炭水化物 14.5g 灰分 15.0g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	21834	105×105×325	2250	220×325×340	13.9
10ℓ	21833	—	—	265×265×235	12.8

特製 和風だし 昆布

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法

・まろやかな淡色仕立ての万能だしです。
 ・たっぷりの昆布のうま味にかつお節、混合節のだしをほどよく合わせ、さまざまな料理のベースや味の補強に使用できます。
 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

- ・うどんなどのかけ汁 本品1:水またはだし10
- ・おでん、よせ鍋 本品1:水またはだし14
- ・すまし汁 本品1:水またはだし15

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、こんぶエキス、ぶどう糖果糖液糖、ふし(かつおぶし、さばぶし、いわしぶし、むろあじぶし)、さばエキス、みりん、醸造酢、こんぶ、アルコール、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 36.0 食塩 16.5%(w/v) pH 5.5 比重 1.180	熱量 62kcal 水分 69.0g たんぱく質 3.2g 脂質 Tr 炭水化物 12.4g 灰分 15.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	21835	105×105×325	2210	220×325×340	13.7

特製つゆ

1.8ℓHD 10ℓ



品質特徴・使用方法

・本醸造濃口しょうゆをベースに再仕込みしょうゆのkokを加え、追いがつお製法でかつお節と混合節のだしをとった本格的な濃縮つゆです。
 ・そばとの相性が良く、濃色の濃縮つゆとして、うすめるだけで本格的な味に仕上がります。
 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。

- ・ざるそば 本品1:水またはだし3
- ・かけそば 本品1:水またはだし8
- ・おでん 本品1:水またはだし12
- ・煮物(筑前煮など) 本品1:水またはだし10
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品20ml
- ・釜玉うどん(1人分) 本品15ml:卵1個
- ・生醤油うどん(1人分) 本品15ml(薬味:おろししょうが、ねぎなど)

原材料		一般成分		栄養成分(100g中)	
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、ふし(宗田かつおぶし、かつおぶし、さばぶし、いわしぶし、むろあじぶし)、醸造酢、まぐろエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 48.3 食塩 14.3%(w/v) pH 5.0 比重 1.231	熱量 131kcal 水分 54.7g たんぱく質 6.4g 脂質 Tr 炭水化物 26.3g 灰分 12.6g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)
1.8ℓHD×6	21799	105×105×325	2300	220×325×340	14.2
10ℓ	21798	—	—	265×265×235	13.1

特製 ぶっかけつゆ

1ℓP



品質特徴・使用方法								
・3種の本醸造しょうゆを合わせ、かつお節、宗田かつお節、さば節のだしで仕上げたコクのある濃縮タイプのぶっかけつゆです。 ・まるやかな味わいのつゆはトッピングの卵や天ぷらにぴったりの品質です。 ・水またはだしですすめる4倍濃縮タイプです。 ・保存料、甘味料は、使用していません。								
・ぶっかけ用つゆ(温・冷) ・うどん・そばのつけつゆ ・天つゆ ・丼つゆ	本品1:水またはだし3 1本(1ℓ)で40人分(1人分100ml)です。 本品1:水またはだし2~3 本品1:水またはだし2~3 本品1:水またはだし2~3							
原材料	一般成分							
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、さばぶし)、醸造酢、かつおエキス、こんぶ、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 45.7 熱量 127kcal 食塩 12.3%(w/v) 水分 57.1g pH 5.05 たんぱく質 5.8g 比重 1.230 脂質 Tr 炭水化物 26.0g 灰分 11.1g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1ℓP×6	26008	84×84×270	1270	175×260×285	7.9	12ヵ月	14902475260084	4902475260087

焼豚風味 つけつゆ

1ℓP



品質特徴・使用方法								
・かつおだしに焼豚風味を加えた、しょうゆベースのコクのある濃縮タイプのつけつゆです。 ・かくし味にゆず風味を加え、さっぱりした味に仕上げました。 ・ほどよいとろみが、おいしく麺にからみます。 ・保存料、甘味料は、使用していません。								
・本品1(40ml):水3(120ml)に希釈したつゆを鍋に入れて加熱します。つゆが軽く沸騰したら、豚バラ肉、長ねぎなど、お好みの具材を入れて煮ます。できあがったつゆにお好みの麺(うどん、そば、ラーメン)をつけてお召し上がりください。 ・どんぶりの上だれ、肉の漬け込みたれに、うすめずにそのままお使いください。 ・つけつゆ 1本(1ℓ)で25人分(1人分160ml)です。								
原材料	一般成分							
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、食用こめ油、ポークエキス、かつおぶし、食用油脂、ゆず果汁、醸造酢、オニオンエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、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、大豆を含む)	Brix 46.0 熱量 175kcal 食塩 9.9%(w/v) 水分 50.9g pH 4.95 たんぱく質 5.5g 比重 1.213 脂質 4.4g 炭水化物 28.3g 灰分 10.9g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1ℓP×6	26559	84×84×270	1270	175×260×285	7.8	12ヵ月	14902475265591	4902475265594

特製 そばつゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法								
・濃厚でまるやかな味わいの濃縮タイプのそばつゆです。 ・本醸造の濃口、再仕込み、淡口の合わせしょうゆと、かつお節、宗田かつお節、さば節の濃厚なだしでバランスの良いうま味に仕上げました。 ・まるやかな甘味に仕上げ、塩味を抑えました。 ・保存料、甘味料は、使用していません。								
・ざるそばのつけつゆ ・ぶっかけ用つゆ ・そばのかけつゆ ・天つゆ ・丼つゆ ・炊き込みごはん	本品1:水またはだし2.5~3.5 1本(1.8ℓ)で90人分(1人分80ml)です。 本品1:水またはだし4~5 本品1:水またはだし7~8 本品1:水またはだし3~4 本品1:水またはだし3 米1合当たり、本品20~25ml							
原材料	一般成分							
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、さばぶし)、醸造酢、かつおエキス、こんぶ、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 50.0 熱量 135kcal 食塩 13.7%(w/v) 水分 53.9g pH 5.05 たんぱく質 6.5g 比重 1.241 脂質 Tr 炭水化物 27.3g 灰分 12.3g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	26002	105×105×325	2320	220×325×340	14.4	12ヵ月	14902475260022	4902475260025

極上ざるつゆ

1.8ℓHD

10ℓ



品質特徴・使用方法								
・かつお節を贅沢に使用し、本醸造しょうゆのコクとみりんのまるやかさをきかせた、濃厚な甘口タイプのざるつゆです。 ・ざるつゆ以外に、天つゆにもぴったりです。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。								
・うどん、そばなどのつけつゆ ・かけそばなどのかけ汁 ・天つゆ	本品1:水2または本品1:白だし(3%)2.5 1本(1.8ℓ)で約72人分(1人分75~90ml)です。 本品1:水またはだし6 本品1:水またはだし2							
原材料	一般成分							
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、ふし(かつお削りぶし、かつおぶし)、醸造酢、みりん、アルコール、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix 44.5 熱量 128kcal 食塩 10.6%(w/v) 水分 58.5g pH 5.0 たんぱく質 4.8g 比重 1.203 脂質 Tr 炭水化物 27.1g 灰分 9.6g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓHD×6	21753	105×105×325	2250	220×325×340	13.9	12ヵ月	14902475217538	4902475217531
10ℓ	21750	—	—	265×265×235	12.8	12ヵ月	—	4902475217500

うどんスープ ss

800g



品質特徴・使用方法								
・かつおと昆布のうま味とコクのあるだしを淡口しょうゆで仕上げた、関西風の粉末うどんだしです。 ・お湯に溶かすだけで、簡単にうどんだしができます。 ・保存料、甘味料は、使用していません。								
・うどんのかけ汁 ・うどん以外にも、おでん、煮物などに応用できます。	本品1袋:湯20~25ℓ 1袋で約80~100人分(1人分250ml)です。							
原材料	一般成分							
食塩、砂糖、ぶどう糖、粉末醤油、大豆たん白加水分解物、かつお節、ねぎパウダー、昆布、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)	食塩 39.8%(w/w) 熱量 201kcal 水分 0.5g たんぱく質 15.6g 脂質 0.1g 炭水化物 34.4g 灰分 49.4g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
800g×10	21182	25×215×230	820	215×430×160	8.6	18ヵ月	14902475211826	4902475211829

特製 白だし 混合節

400ml袋



品質特徴・使用方法								
・厳選した混合節と昆布をじっくり抽出した、うま味が豊かで濃厚な無菌パックの白だしです。 ・だしをとる手間を省くことができ、うすめるだけでさまざまな料理に使用できます。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。								
・うどん、そばのかけ汁(仕上り4.7ℓ 約15人分です。) ・うどん、そばのつけつゆ(仕上り1.9ℓ 約25人分です。) ・天つゆ、茶碗蒸し、おでん ・玉子豆腐、だし巻き玉子、お吸物	本品400ml:本がえし淡300ml:水4ℓ 本品400ml:本がえし濃500ml:水1ℓ 本品1:水4~9 本品1:水9~14							
原材料	一般成分							
混合ぶし、かつおエキス、酵母エキス、こんぶ、こんぶエキス、(原材料の一部にさばを含む)	Brix 2.6 熱量 11kcal 食塩 0.27%(w/v) 水分 97.1g pH 5.8 たんぱく質 1.4g 比重 1.009 脂質 Tr 炭水化物 1.3g 灰分 0.2g							
栄養成分(100g中)								
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
400ml袋×10×2	21774	20×160×215	410	200×340×195	8.8	6ヵ月	14902475217743	4902475217746

ダッシボン

18ℓ缶



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・うすめるだけで本格的なかつお風味のだしに仕上がる加塩タイプの濃厚だしです。 ・しょうゆやみりんをほんのり合わせているので、加工食品の味のベースに使用できます。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・うどん、そばのかけ汁 ・ざるそばのつけつゆ 		本品1:水32~47 本品1:水16~19								
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
混合ぶし(かつおぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、かつおエキス、さばエキス、しょうゆ、みりん、酵母エキス、こんぶ、アルコール、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	32.0	熱量	121 kcal					
		食塩	12.0%(w/v)	水分	58.5 g					
		pH	5.7	たんぱく質	3.6 g					
		比重	1.140	脂質	Tr					
				炭水化物	26.6 g					
				灰分	11.3 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
18ℓ缶	21852	—	—	240×240×350	21.8	18ヵ月	—	4902475218521		

割烹関西 白だしつゆ

1ℓP

1.8ℓHD

10ℓ



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・最高級の丸大豆淡口しょうゆにたっぷりのかつお節と混合節、真昆布でとっただしをあわせた、香り、だし味ともに濃厚な白だしです。 ・素材の持ち味が生きるので、色をつけたくない料理にぴったりです。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・お吸物 ・茶碗蒸し(卵2個) ・だし巻き玉子(卵4個) ・うどん、にゅうめん 		本品1:水14 本品30ml:水400ml 本品10ml:水50ml 本品1:水8								
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ(本醸造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖、ぶし(かつおぶし、いわしぶし、さばぶし、むろあじぶし)、みりん、かつおぶしエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	30.5	熱量	57 kcal					
		食塩	13.5%(w/v)	水分	73.4 g					
		pH	5.5	たんぱく質	4.0 g					
		比重	1.150	脂質	Tr					
				炭水化物	10.2 g					
				灰分	12.4 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	21758	84×84×270	1200	175×260×285	7.4	9ヵ月	14902475217583	4902475217586		
1.8ℓHD×6	21875	105×105×325	2160	220×325×340	13.4	9ヵ月	14902475218757	4902475218750		
10ℓ	21610	—	—	243×243×245	12.1	9ヵ月	—	4902475216107		

割烹関西 昆布 白だしつゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・丸大豆淡口しょうゆに昆布のうま味をきかせたまろやかな白だしです。 ・昆布のうま味にかつおだしの風味を加えているので、うすめるだけでさまざまな料理に使用できます。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・おでん、よせ鍋、かにすき ・湯どうぶ、水炊きの昆布だし ・昆布だしをきかせたうどん 		本品1:水12 本品1:水14~20 本品1:水8								
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、こんぶエキス、さばエキス、ぶし(かつおぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし)、みりん、かつおエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	30.3	熱量	53 kcal					
		食塩	14.0%(w/v)	水分	73.6 g					
		pH	5.6	たんぱく質	2.8 g					
		比重	1.150	脂質	Tr					
				炭水化物	10.4 g					
				灰分	13.2 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21756	105×105×325	2160	220×325×340	13.4	9ヵ月	14902475217569	4902475217562		

割烹関西 万能だしつゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・おでん、白身魚の煮つけ、旬の野菜の揚げだし、ぶっかけそうめんなど、さまざまな料理がこれ1本で簡単にできる淡口しょうゆ仕立ての濃縮つゆです。 ・だしはかつおと昆布にうさめ節(うるめ節・さば節・めじか節(宗田かつお節))などでだしをとりました。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・天つゆ、親子丼 ・ぶっかけそうめん ・肉じゃが ・だし巻き玉子(卵4個) 		本品1:水3 本品1:水4 本品1:水4 本品10ml:水40ml		<ul style="list-style-type: none"> ・天井 ・おでん ・魚の煮つけ ・酢の物 本品1:水1 本品1:水9 本品1:水5 本品1:酢1:水1						
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、小麦発酵調味料、ぶし(かつおぶし、さばぶし、うるめぶし、むろあじぶし、宗田かつおぶし(めじかぶし))、かつおぶしエキス、煮干しエキス、醸造酢、煮干し、かつおエキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に大豆を含む)		Brix	42.0	熱量	110 kcal					
		食塩	10.9%(w/v)	水分	62.3 g					
		pH	5.35	たんぱく質	5.0 g					
		比重	1.195	脂質	Tr					
				炭水化物	22.5 g					
				灰分	10.2 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21609	105×105×325	2250	220×325×340	13.9	12ヵ月	14902475216098	4902475216091		

割烹関西 丸鶏だしつゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・じっくり煮出した丸鶏だしに魚醤としょうゆを合わせた、濃縮タイプのつゆです。あっさりした中に深いコクを味わえます。 ・当社オリジナルの魚器がうま味とコクを引き立てます。 ・香辛料をきかせ、深みのある味わいに仕上げました。 ・希釈して鍋つゆ、鶏塩うどん、おでん、そのまま鶏塩焼きめし、鶏塩焼きそばなど、幅広くお使いください。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんこ鍋 ・おでん ・焼きめし(ごはん200g) 		本品1:水10 本品1:水12 本品15ml		<ul style="list-style-type: none"> ・鶏塩うどん ・スープ ・野菜炒め(具材200g当たり) 本品1:水9 本品1:水14 本品15ml						
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
水飴、食塩、しょうゆ(本醸造)、チキンエキス、鶏がらエキス、魚醤(魚介類)、さばエキス、酵母エキス、醸造酢、香辛料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	33.5	熱量	88 kcal					
		食塩	12.8%(w/v)	水分	65.1 g					
		pH	5.3	たんぱく質	3.8 g					
		比重	1.165	脂質	0.6 g					
				炭水化物	16.8 g					
				灰分	13.7 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21724	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	12ヵ月	14902475217248	4902475217241		

割烹関西 鶏がら白湯つゆ

1ℓP



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏がらと豚骨だしの濃厚なコクにしょうゆと魚醤を合わせた、白湯タイプの濃縮つゆです。 ・香辛料と油をきかせ、深みのある味わいに仕上げました。 ・スープの素をはじめ、炒め用、ちゃんぽんうどんなど、汎用性に優れています。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんこ鍋 ・白湯スープ ・鶏がらそうすい ・焼きめし(ごはん200g) 		本品1:水10 本品1:水14 本品1:水12 15ml		<ul style="list-style-type: none"> ・ちゃんぽんうどん、ちゃんぽん ・つけ麺 ・焼ラーメン(1玉) ・野菜炒め(具材200g) 本品1:水9 本品1:水5~6 本品30ml:水120ml 15ml						
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ、食塩、チキンエキス、ポークエキス、植物油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、香辛料、魚醤(魚介類)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)		Brix	33.5	熱量	109 kcal					
		食塩	12.8%(w/v)	水分	65.1 g					
		pH	5.75	たんぱく質	6.5 g					
		比重	1.140	脂質	5.4 g					
				炭水化物	8.7 g					
				灰分	14.3 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	26558	84×84×270	1190	175×260×285	7.4	12ヵ月	14902475265584	4902475265587		

惣菜調味料 淡

1.8ℓHD 20ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造淡口しょうゆをベースに使用した、白身魚や野菜の煮物を淡色に仕上げる調味料です。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・白身魚の煮物、野菜のうま煮、いかやたこの煮物、大根や白菜の煮物、筑前煮、里いもの煮物、鶏肉の煮物、茶碗蒸し、炊き込みごはんなど、淡色に仕上げたい惣菜料理全般にお使いください。 ・スチームコンベクションにも対応できます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ(本醸造)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、かつおエキス、野菜エキス、酵母エキス、しいたけエキス、こんぶエキス、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	54.0	熱量	163 kcal					
	食塩	12.0%(w/v)	水分	49.4 g					
	pH	4.9	たんぱく質	4.0 g					
	比重	1.260	脂質	Tr					
			炭水化物	36.7 g					
			灰分	9.9 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓHD×6	21987	105×105×325	2360	220×325×340	14.6	6ヵ月	14902475219877	4902475219870	
20ℓ	26556	—	—	265×360×310	26.3	6ヵ月	—	4902475265563	

惣菜調味料 濃

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造濃口しょうゆと再仕込みしょうゆをベースに、主に肉や青身魚に良く合う濃色タイプの調味料です。 ・かくし味に魚醤を使用していますので、魚や肉の臭みを抑えることができます。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・牛肉や鶏肉の煮物、豚の角煮、青身魚の煮物、肉じゃが、ぶり大根、きんぴらごぼう、ひじき煮、筑前煮など、魚や肉料理によく合います。 ・スチームコンベクションにも対応できます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、かつおエキス、魚醤(魚介類)、酵母エキス、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	55.0	熱量	176 kcal					
	食塩	12.0%(w/v)	水分	46.1 g					
	pH	4.7	たんぱく質	3.1 g					
	比重	1.262	脂質	Tr					
			炭水化物	41.0 g					
			灰分	9.8 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓHD×6	21988	105×105×325	2360	220×325×340	14.6	9ヵ月	14902475219884	4902475219887	

てりがでる 煮魚のたれ

1.8ℓHD 10ℓ



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造しょうゆを賢沢に使い、昆布のまるやかさと鶏がらだしのコクとうま味をきかせた煮魚用調味料です。 ・ほどよいとろみで、自然なてりとなつががです。 ・化学調味料、保存料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚(鍋の場合) 本品1:水2 ・煮魚(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1 ・魚の照り焼き(漬け込み用) 本品1:水1 ・魚の照り焼き(上だれ用) 本品をうすめずそのまま使用します。 ・鶏肉の照り焼き 本品をうすめずそのまま使用します。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、チキンエキス、醸造酢、こんぶ、アルコール、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	56.0	熱量	194 kcal					
	食塩	7.3%(w/v)	水分	44.0 g					
	pH	4.7	たんぱく質	3.3 g					
	比重	1.276	脂質	Tr					
			炭水化物	45.2 g					
			灰分	7.5 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓHD×6	21985	105×105×325	2390	220×325×340	14.8	9ヵ月	14902475219853	4902475219856	
10ℓ	21996	—	—	243×243×245	13.4	9ヵ月	—	4902475219962	

てりがでる みそ煮のたれ

2.25kgHD



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・すっきりした味の淡色系みそとコクのある赤色系みそを合わせ、本醸造しょうゆで仕上げた、みそ煮のたれです。 ・みそやみりんを合わせる手間が省け、自然なてりとなつが、そしてコクのある味つけができます。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・さば・野菜のみそ煮(鍋の場合) 本品1:水2 ・さば・野菜のみそ煮(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1 ・みそ田楽(鍋・スチームコンベクション共通) 本品をうすめずそのまま使用します。 ・なすのみそ炒め(鍋・スチームコンベクション共通) 本品をうすめずそのまま使用します。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
みそ、砂糖、しょうゆ(本醸造)、還元水飴、食塩、まぐろエキス、醸造酢、香辛料、こんぶ、アルコール、増粘剤(加工でん粉)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	54.0	熱量	203 kcal					
	食塩	6.7%(w/v)	水分	44.4 g					
	pH	5.0	たんぱく質	3.8 g					
	比重	1.258	脂質	1.7 g					
			炭水化物	43.2 g					
			灰分	6.9 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.25kgHD×6	21720	105×105×325	2340	220×325×340	14.5	6ヵ月	14902475217200	4902475217203	

つやだれ

2.25kgHD



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・自然なてりとなつがで、味わい深いおいしさに仕上げます。 ・食材へのたれのりが良く、できたて感が長時間持続できます。 ・離水防止効果と歩留り向上効果で、素材をやわらかく仕上げます。 ・真空調理やスチームコンベクション調理にも対応できます。 ・化学調味料、保存料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・煮魚(鍋の場合) 本品1:水2~2.5 ・煮魚(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1 ・煮魚(真空調理の場合) 食材の重量に対して30%の量を加えます。 ・鶏肉・魚の照り焼き(鍋・スチームコンベクションの場合) 本品をうすめずそのまま使用します。 ・鶏肉の照り煮(真空調理の場合) 食材の重量に対して30%の量を加えます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、醸造酢、増粘剤(加工でん粉)、アルコール、カラメル色素、結晶セルロース、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	55.0	熱量	192 kcal					
	食塩	6.6%(w/v)	水分	45.1 g					
	pH	4.6	たんぱく質	3.1 g					
	比重	1.272	脂質	0 g					
			炭水化物	44.9 g					
			灰分	6.9 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.25kgHD×6	26560	105×105×325	2340	220×325×340	14.5	9ヵ月	14902475265607	4902475265600	

素材を生かす 和風から揚げのたれ

2.0kgHD



品質特徴・使用方法									
<ul style="list-style-type: none"> ・和風だしと本醸造淡口しょうゆをベースにした、から揚げの漬け込み用のたれです。 ・かくし味に鶏肉本来のうま味を引き出す魚醤を使用しました。 ・短時間で漬け込むことができ、お好みの香辛料を加えてオリジナルの味に仕上げることがもできます。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 									
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏肉1kgに対して130~150gのたれ(原液)に漬け込み、30分ほど冷蔵庫でなじませて、から揚げの下味つけとしてお使いください。 ・一晩漬け込む場合は同上の割合でたれ(原液)を使用し冷蔵庫でなじませてください。 ・鶏肉の他に、たこ、えび、いか、白身魚などのから揚げの下味つけとしても使用できます。 									
原材料	一般成分			栄養成分(100g中)					
還元水飴、しょうゆ(本醸造)、たん白加水分解物、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、醸造酢、さばエキス、魚醤(魚介類)、しょうがエキス、酵母エキス、こんぶエキス、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	Brix	32.0	熱量	88 kcal					
	食塩	8.5%(w/v)	水分	70.3 g					
	pH	4.55	たんぱく質	3.3 g					
	比重	1.130	脂質	Tr					
			炭水化物	18.8 g					
			灰分	7.6 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.0kgHD×6	21994	105×105×325	2090	220×325×340	13.0	12ヵ月	14902475219945	4902475219948	

たれ落ちしにくい 焼鳥のたれ

2.1kgHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・生肉はもちろん、解凍肉でもドリップがでにくく、しっかりとした味つけができます。 ・たれが肉によくからみ、浸透性、保湿性に優れ、歩留りよく仕上がります。 ・本醸造淡口しょうゆを使い、焼き色が明るく、光沢ある仕上がりになります。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・焼鳥肉の重量に対して20%のたれを塗って焼いてください。(スチームコンベクションの場合は、200℃蒸気量30%で7～8分を目安に焼いてください) ・焼いた後の上だれとしてもお使いいただけます。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ(本醸造)、還元水飴、砂糖、食塩、醸造酢、チキンオイル、食用油脂、酵母エキス、香辛料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、アルコール、カラメル色素、結晶セルロース、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	46.0	熱量	174 kcal					
		食塩	5.0%(w/w)	水分	52.6 g					
		pH	4.3	たんぱく質	2.0 g					
		比重	1.204	脂質	1.1 g					
				炭水化物	39.1 g					
				灰分	5.2 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
2.1kgHD×6	26557	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	9ヵ月	14902475265577	4902475265570		

たれ落ちしにくい 甘酢あん

2.05kgHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・コクのある玄米黒酢とやわらかな酸味の米酢を用いた、酢カドを抑えた甘酢あんです。 ・たれ落ちしにくいため、てりかつやが惣菜を美しく彩り続けます。また、しみ込みにくいため、揚げ物、フライ物のサクサク感が持続します。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・肉団子、酢豚、鶏のからあげ、白身魚の天ぷら、揚げ餃子に、うすめずにそのままかけて(からめて)お使いください。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
砂糖、しょうゆ(本醸造)、米酢、魚醤(魚介類)、米黒酢、食塩、チキンエキス、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	39.0	熱量	160 kcal					
		食塩	3.4%(w/w)	水分	56.4 g					
		pH	3.9	たんぱく質	1.7 g					
		比重	1.182	脂質	Tr					
				炭水化物	38.3 g					
				灰分	3.6 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
2.05kgHD×6	21997	105×105×325	2140	220×325×340	13.3	9ヵ月	14902475219976	4902475219979		

だしがきいてる 天丼のたれ

2.1kgHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・かつおと昆布のだしに、素材を生かす本醸造淡口しょうゆと濃厚なコクの再仕込みしょうゆを合わせた、どんぶり用調味料です。 ・とろみがあるのでごはんと適度にかからまり、たれが底にたまりません。また、見栄えのいいどんぶりに仕上がります。 ・しょうゆとだしに魚醤を加えて味を整えました。 ・化学調味料、保存料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・天丼、からあげ丼、照り焼き丼、白身魚の天ぷらに、うすめずそのままかけて(からめて)お使いください。 ・2倍にうすめてかつ丼、親子丼などにも使用できます。 ・天丼 1本(1.8ℓ)で70人分です。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ(本醸造)、水飴、ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、砂糖、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、さばエキス、醸造酢、魚醤(魚介類)、こんぶエキス、かつおぶし、アルコール、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、大豆を含む)		Brix	41.5	熱量	164 kcal					
		食塩	5.0%(w/w)	水分	53.7 g					
		pH	4.7	たんぱく質	2.9 g					
		比重	1.185	脂質	Tr					
				炭水化物	38.2 g					
				灰分	5.2 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
2.1kgHD×6	21999	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	9ヵ月	14902475219990	4902475219993		

だしがきいてる 南蛮漬のたれ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・厳選したかつお節と昆布の合わせだしを本醸造淡口しょうゆと魚醤で仕上げ、酢カドを抑えただし風味豊かな南蛮漬のたれです。 ・だしのうま味がきいた、まるやかな南蛮漬けに仕上がります。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・南蛮漬、三杯酢として、うすめずにそのままお使いください。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、かつおぶし、しょうゆ(本醸造)、混合ぶし、魚醤(魚介類)、かつおエキス、米黒酢、まぐろエキス、酵母エキス、こんぶ、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)		Brix	31.5	熱量	98 kcal					
		食塩	5.3%(w/w)	水分	70.7 g					
		pH	3.35	たんぱく質	0.7 g					
		比重	1.144	脂質	Tr					
				炭水化物	23.9 g					
				灰分	4.7 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21651	105×105×325	2150	220×325×340	13.3	12ヵ月	14902475216517	4902475216510		

どんぶりのたれ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・どんなどんぶり料理にも良く合う、風味豊かなどんぶり専用調味料です。 ・本醸造しょうゆをベースに、砂糖、みりんをほどよくブレンド。 ・濃口しょうゆに再仕込みしょうゆを加えているので、コクのある味わいに仕上がります。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・親子丼、他人丼、玉子丼 本品20ml:水(又は白だし)60ml 1本(1.8ℓ)で90人分です。 ・かつ丼 本品25ml:水(又は白だし)75ml 1本(1.8ℓ)で72人分です。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
しょうゆ(本醸造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、みりん、さばエキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	59.4	熱量	185 kcal					
		食塩	14.0%(w/w)	水分	42.3 g					
		pH	4.8	たんぱく質	4.6 g					
		比重	1.296	脂質	Tr					
				炭水化物	41.7 g					
				灰分	11.4 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21715	105×105×325	2420	220×325×340	15.0	9ヵ月	14902475217156	4902475217159		

焼き物用 てり出し

2.2kgHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚などの仕上げに塗るとてりかつやが良くなる、てり出し用の上だれです。 ・クセのない味で透明感のある淡色に仕上げているので、素材の味や下味を損ないません。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 										
<ul style="list-style-type: none"> ・焼き魚の重量に対して10%の量を目安にうすめずそのまま塗るか、温めてスプレーで吹き付けてください。軽くあぶるときれいに仕上がります。 ・筑前煮や角煮などの仕上げに、食材の20～30%の量を加えて少し煮詰めてください。 										
原材料		一般成分			栄養成分(100g中)					
水あめ、デキストリン、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、アルコール、増粘多糖類、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	54.0	熱量	196 kcal					
		食塩	3.0%(w/w)	水分	47.8 g					
		pH	4.6	たんぱく質	0.2 g					
		比重	1.251	脂質	Tr					
				炭水化物	48.9 g					
				灰分	3.1 g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
2.2kgHD×6	21969	105×105×325	2290	220×325×340	14.2	12ヵ月	—	4902475219696		

本ゆず仕込み 生しぼりぽん酢

1ℓP 1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・四国産ゆずの天然果汁を贅沢に使い、本醸造しょうゆとかつお、昆布のだしで風味豊かに仕上げたこだわりぽん酢です。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 ・冬場の水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶなどのあたたかい鍋物料理はもちろん、夏場は冷やっこ、たたき、焼き肉のたれ、焼き魚、からあげにかけたりと、さまざまな料理にお使いください。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
しょうゆ(本醸造)、砂糖、醸造酢、ゆず果汁、すだち果汁、食塩、かつおエキス、野菜エキス、とりがらエキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆、さばを含む)		Brix	27.2	熱量	79kcal					
		食塩	8.6%(w/v)	水分	71.9g					
		pH	4.0	たんぱく質	4.2g					
		比重	1.119	脂質	Tr					
				炭水化物	15.6g					
				灰分	8.3g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	26302	84×84×270	1170	175×260×285	7.3	9ヵ月	14902475263023	4902475263026		
1.8ℓHD×6	26303	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	9ヵ月	14902475263030	4902475263033		

まるやかぽんず

1ℓP 1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・酸味を抑えまろやかに仕上げた、口あたりの良いぽんずです。 ・国産ゆずのさわやかな風味が、鍋料理はもちろんサラダにも良く合います。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 ・サラダ、冷やっこ、フライ、焼き魚、ホイル焼きなど、さまざまな料理に1年中お使いください。 ・炒め物や中華料理の味つけなどに使うと、口当たりの良い、さっぱりした味の料理に仕上がります。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、ゆず果汁、野菜エキス、かつおエキス、チキンエキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	25.5	熱量	62kcal					
		食塩	8.0%(w/v)	水分	76.9g					
		pH	3.85	たんぱく質	2.6g					
		比重	1.118	脂質	Tr					
				炭水化物	12.9g					
				灰分	7.6g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	21631	84×84×270	1170	175×260×285	7.3	9ヵ月	14902475216357	4902475216350		
1.8ℓHD×6	21633	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	9ヵ月	14902475216333	4902475216336		

まるやかごまぽんず

1ℓP



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造淡口しょうゆをベースに、香ばしい金すりごまとコクのある白ねりごまでもろやかに仕上げたぽんずです。 ・すりごまたっぷりだから、ごま風味豊かでヘルシーです。 ・当社通常品(まるやかぽんず)に比べて塩分を25%カットしました。 ・大さじ1杯19kcalなので、たっぷりかけても体にやさしくヘルシーです。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 ・しゃぶしゃぶ用のつけだれとして、また冷やし中華やサラダうどん、揚げ物などにそのままかけてお使いください。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
しょうゆ(本醸造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、すりごま、食塩、ゆず果汁、ねりごま、魚醤(魚介類)、みそ、オニオンエキス、ポークエキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘多糖類、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	29.0	熱量	117kcal					
		食塩	4.9%(w/v)	水分	68.9g					
		pH	4.5	たんぱく質	3.2g					
		比重	1.127	脂質	3.1g					
				炭水化物	19.1g					
				灰分	5.7g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	26452	84×84×270	1180	175×260×285	7.3	9ヵ月	14902475264525	4902475264528		

ごまだれ

1ℓP



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・コクのある白ねりごまと香ばしい金すりごまを使用した、風味豊かなごまだれです。 ・野菜のうま味と米酢のやわらかな酸味で、まろやかな味わい。 ・しゃぶしゃぶはもちろん、サラダにかけたり、うどんとあえてもおいしく召し上がれます。 ・保存料、着色料は、使用していません。 ・しゃぶしゃぶのつけだれとして、またサラダやとんカツ、冷やっこなどにそのままかけてお使いください。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ(本醸造)、ねりごま、食塩、醸造酢、ごま油、米酢、ごま、野菜エキス、チキンエキス、香辛料、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	29.0	熱量	133kcal					
		食塩	4.7%(w/v)	水分	68.9g					
		pH	4.6	たんぱく質	2.9g					
		比重	1.131	脂質	6.1g					
				炭水化物	16.7g					
				灰分	5.4g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	26451	84×84×270	1180	175×260×285	7.3	9ヵ月	14902475264518	4902475264511		

ラーメンスープ 醤油味

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・本醸造淡口しょうゆをベースに鶏がら、豚骨、野菜だしで仕上げた、まるやかでだし味のきいた醤油ラーメンスープです。 ・かくし味にチャーシューのエキスを使用していますので、コクのある味わいです。 ・保存料、甘味料は、使用していません。 ・醤油ラーメンのつゆ 本品1:湯またはスープ9 ・1本(1.8ℓ)で、60人分(1人分300ml)です。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
しょうゆ(本醸造)、食塩、チキンエキス、ポークエキス、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食用油脂(鶏油、コーン油)、醸造酢、昆布エキス、酵母エキス、香辛料、しいたけエキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	39.3	熱量	82kcal					
		食塩	17.5%(w/v)	水分	66.2g					
		pH	5.3	たんぱく質	7.1g					
		比重	1.191	脂質	2.3g					
				炭水化物	8.1g					
				灰分	16.3g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21730	105×105×325	2230	220×325×340	13.8	12ヵ月	14902475217309	4902475217302		

ラーメンスープ 白湯

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
<ul style="list-style-type: none"> ・チキンとポークをバランス良く合わせた、コクのあるまろやかな白湯ラーメンスープです。 ・ローストガーリックなどの香辛料をきかせているので、広がりのある味わいです。 ・保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 ・白湯ラーメンのつゆ 本品1:湯またはスープ9 ・1本(1.8ℓ)で、60人分(1人分300ml)です。 										
原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)						
しょうゆ、食塩、チキンエキス、ポークエキス、植物油、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、香辛料、魚醤(魚介類)、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆、ごまを含む)		Brix	33.5	熱量	109kcal					
		食塩	12.8%(w/v)	水分	65.1g					
		pH	5.75	たんぱく質	6.5g					
		比重	1.140	脂質	5.4g					
				炭水化物	8.7g					
				灰分	14.3g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21731	105×105×325	2140	220×325×340	13.3	12ヵ月	14902475217316	4902475217319		

酒釀 (チューニャン)

900g缶



品質特徴・使用方法									
・中国料理によく利用される独特の酸味と甘味をもった本格的な酒釀です。 ・かくし味として、えびのチリソースから杏仁豆腐まで幅広くお使いください。 ・化学調味料、保存料、着色料、甘味料は、使用していません。 ・本格的な中華料理のかくし味としてさまざまな料理にお使いください。									
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)					
米、酸味料		Brix	30.5	熱量	119kcal				
		pH	4.35	水分	70.6g				
		比重	1.131	たんぱく質	2.5g				
				脂質	0.5g				
				炭水化物	26.1g				
				灰分	0.3g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
900g缶×12	21839	100×100×120	1030	315×405×135	12.7	9ヵ月	14902475218399	4902475218392	

蒲焼のたれ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
・しょうゆ、みりん、水飴などをほどよくブレンドした、スタンダードな蒲焼のたれです。 ・ほどよいとろみで、てりかつやのある蒲焼に仕上がります。 ・保存料は、使用していません。 ・蒲焼や照り焼きには、色や味かげんをみながら2~3回つけ焼きしてください。 ・下味のついている蒲焼きには、一度焼いてからこのたれをぬってください。										
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
水飴、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、還元水飴、醸造酢、みりん、酵母エキス、カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(甘草、ステビア)、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)		Brix	49.0	熱量	156kcal					
		食塩	8.0%(w/v)	水分	54.0g					
		pH	4.8	たんぱく質	2.2g					
		比重	1.220	脂質	Tr					
				炭水化物	36.8g					
				灰分	7.0g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21892	105×105×325	2290	220×325×340	14.2	12ヵ月	14902475218924	4902475218927		

あっさり すき焼のつゆ

1.8ℓHD



品質特徴・使用方法										
・本醸造濃口しょうゆと本醸造淡口しょうゆの特製合わせしょうゆに野菜の甘味と牡蠣のうま味を加えた、あっさりなのにコクのあるすき焼つゆです。 ・本醸造淡口しょうゆを使用していますので、素材の味を生かし、肉はもちろん、野菜もおいしく仕上がります。 ・煮詰まってもまるやかで、最後までおいしく召し上がれます。 ・保存料・着色料・甘味料は、使用していません。 ・すき焼 うすめずこのままお使いください。 1本(1.8ℓ)で9鍋分(1鍋4人分200ml)です。 ・豚の角煮 本品1:水2 ・肉じゃが 本品1:水2 ・筑前煮 本品1:水2 ・ぶりの照り焼き うすめずこのままお使いください。										
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ(本醸造)、砂糖、水飴、かきエキス、食塩、野菜エキス、こんぶエキス、アルコール、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	47.6	熱量	156kcal					
		食塩	6.3%(w/v)	水分	55.5g					
		pH	5.15	たんぱく質	3.2g					
		比重	1.211	脂質	Tr					
				炭水化物	35.7g					
				灰分	5.6g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓHD×6	21552	105×105×325	2270	220×325×340	14.1	12ヵ月	14902475215527	4902475215520		

浅漬けの素 3倍濃縮

1ℓP



品質特徴・使用方法										
・刻んだ野菜を3倍希釈した浅漬けの素でよくもみ、冷蔵庫で30分漬け込むとだし風味豊かな浅漬けができます。 ・かつおと昆布の合わせだしに丸大豆淡口しょうゆで味を整えました。 ・濃縮タイプなので、漬け込み時間に合わせて濃度を好みで調整できます。 ・保存料・着色料・甘味料は、使用していません。 ・30分漬け込み 本品1:水2(お好みで濃度と時間は調整してください) 切った野菜を調味料に浸してよくもみ、冷蔵庫で30分漬け込み、汁けをしぼります。 ・一晚漬け込み 本品1:水3 切った野菜を調味料に浸します。冷蔵庫で一晩漬け込み、汁けをしぼります。										
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
しょうゆ(本醸造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖、かつおぶし、混合ぶし、かつおエキス、さばエキス、みりん、醸造酢、酵母エキス、しいたけエキス、こんぶ、調味料(アミノ酸等)、アルコール、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)		Brix	30.5	熱量	57kcal					
		食塩	13.5%(w/v)	水分	73.4g					
		pH	5.5	たんぱく質	4.0g					
		比重	1.150	脂質	Tr					
				炭水化物	10.2g					
				灰分	12.4g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1ℓP×6	26009	84×84×270	1200	175×260×285	7.4	9ヵ月	14902475260091	4902475260094		

本みりん

1.8ℓ瓶

20ℓ



品質特徴・使用方法										
・もち米、米こうじをじっくり発酵熟成させた、上品な甘味とコクの本みりんです。 ・砂糖では得られない複雑な甘味と、発酵調味料特有のマスクングなどの効果が得られます。 ・料理全般の甘味づけ、てり、つやをつける場合に広くお使いください。										
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
もち米(タイ産・国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、糖類		アルコール分	14.0%(w/v)	熱量	238kcal					
		エキス分	45.0%(w/v)	水分	47.4g					
		比重	1.166	たんぱく質	0.2g					
				脂質	0.0g					
				炭水化物	43.1g					
				灰分	0.0g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
1.8ℓ瓶×6	31156	106×106×396	3070	230×340×410	20.8	18ヵ月	14902475311564	4902475311567		
20ℓ	31134	—	—	290×290×265	24.5	18ヵ月	—	4902475311345		

酒みりん

20ℓ



品質特徴・使用方法										
・清酒をベースに発酵させた、清酒とみりんの両方の効果を持つ経済的な発酵調味料です。 ・本みりんと同様、料理全般の甘味づけ、てり、つやをつける場合などに幅広くお使いください。 ・本みりんにはない、芳香を付与することができます。										
原材料		一般成分		栄養成分(100g中)						
米、米こうじ、醸造アルコール、糖類、食塩		アルコール分	14.0%(w/v)	熱量	217kcal					
		食塩	2.1%(w/v)	水分	49.8g					
		エキス分	43.0%(w/v)	たんぱく質	0.3g					
		比重	1.159	脂質	0.0g					
				炭水化物	40.0g					
				灰分	1.9g					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード		
20ℓ	21925	—	—	300×300×285	24.2	12ヵ月	—	4902475219252		