

エバラ食品工業株式会社

■札幌支店 業務用商品課 〒060-0063 札幌市中央区南三条西10-1001-5 福山南三条ビル8F	TEL.011-261-7761
■仙台支店 業務用商品課 〒980-0811 仙台市青葉区一番町4-1-1 オークツリー一番町5F	TEL.022-213-5510
■関東支店 業務用商品課 〒330-0854 さいたま市大宮区桜木町4-333-13 大同生命さいたま大宮ビル17F	TEL.048-646-4671
■本社・首都圏業務用営業部 業務用広域統括部 〒220-0012 横浜市西区みなとみらい4-4-5 横浜アイマークプレイス14F	TEL.045-226-0177
■名古屋支店 業務用商品課 〒460-0003 名古屋市中区錦1-3-7 平和不動産桜通りビル9F	TEL.052-231-7001
■大阪支店 業務用商品第一課・第二課 〒532-0003 大阪市淀川区宮原4-1-4 KDX新大阪ビル5F	TEL.06-6399-7701
■福岡支店 業務用商品課 〒810-0072 福岡市中央区長浜1-3-4 綾杉ビル北天神4F	TEL.092-713-1026

エバラ食品 業務用ホームページ_は こちら レシピ検索など、外食店のメニュー作り応援サイト! 大バラ 業務用 検索

https://gyoumuyou.ebarafoods.com/

エバラ業務用 HPはこちら!





エバラ

業務用商品案内



エバラ食品工業株式会社





Ebara

変化する時代のニーズを踏まえ、 エバラ食品は『たれ・素・スープ』を中心とした 幅広い品揃えでお応えいたします。

当社は、つねに時代のニーズを的確にとらえ、新鮮な発想と確かな技術でオリジナリティあふれる 商品を開発し、新たな食を提案し続けてまいりました。

空腹を満たすためだけでなく、心に豊かさをもたらしてくれる外食。

エバラ食品はこれからも人を惹きつける「新しいおい しさ」と期待で"胸がふくらむ"「ワクワクするおいしさ」 で外食産業を根底で支える新しい価値のおいしさを 提供してまいります。









プロの現場で「エバラ食品」が選ばれている理由

- 新たなる商品、サービスを通して、新しい価値のあるおいしさを提供し てまいります。
- 時代のニーズをとらえた豊富なメニューラインナップを提供してまいり
- 品質の「安全・安心」を通して、安定した味を提供してまいります。

INDEX

最後の一滴まで 飲み干したくなるおいしさ!!

ラーメンスープ

醤油味/みそ味/塩味/豚骨・白湯/ 担々麺/その他/冷し中華/小袋/



寸胴革命は、スープ作りに 革命をもたらします!!

がらスープ

濃縮がらスープ/冷凍がらスープ/



エバラ自慢の味!!

肉調味料

素材をおいしくする

焼肉のたれ/豚肉用/鶏肉用/ ステーキ・グリルソース



便利で手軽な合わせ調味料と中華の 万能調味料をラインナップ!!

中華調味料



すき焼や定番のよせ鍋に加え、 個性豊かなバラエティー鍋まで網羅!!

鍋用調味料



_____ 定食、丼、おまかせください!!

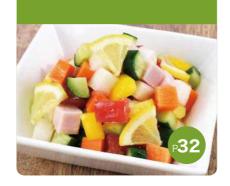
和風調味料

丼用/焼そば



和風と韓国風で野菜をおいしく。 汎用メニュー作りにも便利!!

野菜用調味料



直火釜で焼きあげたルウは、 香りとコクが違います!!

カレー・ハヤシ



あると便利な商品を取り揃えました!! 米飯用調味料/ 冷凍食品/その他

業務店に嬉しい、



目指したい味が、すぐに見つかる!!納得の味が、すぐ出せる!!

ラーメンスープ

ラーメンの味の決め手は、なんといってもスープです。 エバラでは、豊富な味のバリエーションはもちろん、 スープ割り、お湯割りでも美味しいラーメンスープをご提供いたします。 最後の一滴まで飲み干したくなる、何度でも食べたくなる、 そんなクセになる一杯を作り上げるために、ぜひお役立てください。

e-Basic

イーベーシックシリーズ

- **◆ベーシックな味わい!**
- ◆簡単オペレーション!
- ◆低コスト・高い汎用性!

お湯またはがらスープで薄めるだけで、美味しいスープが簡単に出来る、 使い勝手のよいラーメンスープシリーズ。醤油・みそ・塩・豚骨・白湯の 5つの味それぞれに、2つのサイズをご用意しています。

醤油味 e-Basic 醤油ラーメンスープ

●醤油をベースに、チキンの旨味と香味野菜(にん にく、生姜)を効かせた醤油ラーメンスープです。 当社がらスープやプラスアップ調味料(鶏油、煮 干し風味油、豚背脂、葱姜油など)と組み合わせ てお好みのラーメンを簡単にアレンジできます。

本品をお湯またはがらスープで10~11倍に薄めてご使 用ください。500mlで約12~16人分のラーメンス-が作れます。1.8ℓで約44~59人分のラーメンスープが





本品をお湯またばからスープで10~11位 用ください。500mlで約12~16人分のが作れます。1.8ℓで約44~59人分のライルます。	ラーメンスー	7	
醤油(国内製造)、食塩、アミノ酸液、砂糖、大豆油、果糖 ぶどう糖液糖、チキンエキス、メンマパウダー、もろみ、に		500ml 71×71×193mm	1.8

	告)、食塩、フ	アミノ酸液、砂糖、大	豆油、果糖	内 容 量	500ml	1.8ℓ
原 ぶどう糖液糖、チキンエキス、メンマパウダー、もろみ、に				商品サイズ	71×71×193mm	110×110×309mm
				ケースサイズ	297×220×199mm	350×230×315mm
登 ノ酸等)、カラ		曽粘剤(キサンタンカ		荷 姿	12入	6入
料、(一部に小		豆・鶏肉・ゼラチンを		ケース重量	7.568kg	13.385kg
				賞味期間	開栓前常温 15ヶ月	開栓前常温 15ヶ月
栄養成分表示 10	Og当たり	脂質g	2.9	商品コード	EBRSY500A	EBRSY18A
エネルギー kca	75	炭水化物 g	8.4	JAN3-K	4901108009475	4901108009468
たんぱく質g	3.9	食塩相当量g	15.5	ITF3-K	14901108009472	14901108009465

ゅそ味 e-Basic 味噌ラーメンスープ

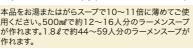
- ●みそ(米味噌、豆味噌)の旨味をベースに、香味野菜(生 姜、にんにく、玉ねぎ)の風味を効かせた、味噌ラーメン スープです。当社がらスープやプラスアップ調味料(に んにく辛味噌、鶏油、葱姜油、煮干し風味油など)と組み 合わせてお好みのラーメンを簡単にアレンジできます。
- 本品をお湯またはがらスープで7~8倍に薄めてご使用く ださい。600g(500㎖)で約11~14人分のラーメンスー プが作れます。2,150g(1.8ℓ)で約42~52人分のラー
- みそ(国内製造)、水あめ、醤油、食塩、アミノ酸液、植 物油脂、生姜、チキンエキス、蛋白加水分解物、発酵調味料、ガーリックエキス、玉ねぎ、酵母エキス、唐辛 子、胡椒/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛

料抽出物、(一)	部に小麦	大豆・鶏肉を含む)	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	5.9
エネルギー kcal	159	炭水化物 g	17.5
たんぱく質g	9.0	食塩相当量g	12.7

, ,,,		0000g	2,150g
	内 容 量	600g	2,150g
	商品サイズ	71×71×193mm	110×110×309mm
	ケースサイズ	297×220×199mm	350×230×315mm
	荷 姿	12入	6入
	ケース重量	7.808kg	13.805kg
	賞味期間	開栓前常温 6ヶ月	開栓前常温 8ヶ月
	商品コード	EBRMS500A	EBRMS18A
	JANコード	4901108009888	4901108009895
	ITFコード	14901108009885	14901108009892

塩味 e-Basic 塩ラーメンスープ

●ホタテの旨味と香味野菜(にんにく、生姜)を効 かせた、海鮮系の塩ラーメンスープです。当社 がらスープやプラスアップ調味料(鶏油、煮干し 風味油、豚背脂、葱姜油など)と組み合わせて お好みのラーメンを簡単にアレンジできます。







124	TFイルボタ。						
				、ホタテ	内 容 量	500ml	1.8ℓ
原 エキス、ごま油、胡椒、にんにく、酵母エキス、生 差/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増料剤					商品サイズ	71×71×193mm	110×110×309mm
怼	姜/調味料()	アミノ酸	等)、カラメル色素	、増粘剤	ケースサイズ	297×220×199mm	350×230×315mm
料名	(キサンタンナ	jム)、香	料、香辛料抽出物	7、(一部	荷 姿	12入	6入
12	に小麦・ごま・	大豆・ゼ	ラチンを含む)		ケース重量	7.328kg	13.085kg
=					賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	開栓前常温 12ヶ月
栄養	成分表示 100	g当たり	脂質g	2.7	商品コード	EBRSO500	EBRSO18
エネ	ルギー kcal	45	炭水化物 g	2.2	JAN3-K	4901108009499	4901108009482
たん	ばく質g	3.0	食塩相当量g	16.0	ITF3-K	14901108009496	14901108009489

▼ e-Basic 豚骨ラーメンスープ

- ●白湯と香味野菜を効かせた、豚骨ラー メンスープです。当社がらスープやプラス アップ調味料(豚背脂、葱姜油など)と 組み合わせてお好みのラーメンを簡単 にアレンジできます。
- 使 本品をお湯またはがらスープで10~11倍に薄めてご使 用ください。500mlで約12~16人分のラーメンスープ が作れます。1.8ℓで約44~59人分のラーメンスープが
- ポークエキス(国内製造)、食塩、醤油、砂糖、アミノ酸

	2							
	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 6.8							
	エネルギー kcal	127	炭水化物 g	10.0				
ĺ	たんぱく質g	6.5	食塩相当量g	13.0				

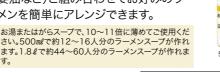




内 容 量	500mℓ	1.8ℓ
商品サイズ	71×71×193mm	110×110×309mm
ケースサイズ	297×220×199mm	350×230×315mm
荷 姿	12入	6入
ケース重量	7.568kg	13.385kg
賞味期間	開栓前常温 15ヶ月	開栓前常温 15ヶ月
商品コード	EBRTR500A	EBRTR18A
JANコード	4901108009659	4901108009666
ITF3-K	14901108009656	14901108009663

自湯 e-Basic とり白湯ラーメンスープ

●鶏の旨味と香味野菜の風味を効かせた。 とり白湯ラーメンスープです。当社がら スープやプラスアップ調味料(鶏油、葱 姜油など)と組み合わせてお好みのラー メンを簡単にアレンジできます。





90							
原 チキンエキス(国内製造)、食塩、鶏油、砂糖、ア 内							
栄養成分表示	100g当た	: b	脂質g	10.6	商品		
エネルギート	kcal 15	51	炭水化物 g	8.4	JAN:		
たんぱく質g	5	.6	食塩相当量g	13.4	ITF:		

		000,000	1.00
,	内 容 量	500ml	1.8ℓ
	商品サイズ	71×71×193mm	110×110×309mm
	ケースサイズ	297×220×199mm	350×230×315mm
Ē	荷 姿	12入	6入
	ケース重量	7.424kg	13.163kg
-		開栓前常温 14ヶ月	開栓前常温 14ヶ月
	商品コード		EBRCP18
Ŀ		4901108014417	4901108014424
-	ITFコード	14901108014414	14901108014421

- **◆充実のラインナップ! ◆プロの味を誰でも手軽に!**
- ◆パウチ容器でゴミ捨て簡単!

あらゆるラーメンシーンのニーズに応えて登場した、誰でも簡単に本格的 なスープが作れるラーメン百景シリーズ。さっぱり味からコク深い味まで 豊富な品揃えで「納得の一杯」作りをお手伝いします。

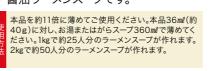
醤油味 中華そばのたれ とんこつ醤油味

- ●豚骨スープの旨味に、にんにくと生姜を 効かせた、コク深く、旨甘い醤油ラーメ ンスープです。
 - 本品を約8倍に薄めてご使用ください。本品40㎡(約 45g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてくだ さい。本品1袋(2kg)で約44人分のラーメンスープが作



醤油味 ラーメンスープ 醤油味

●がらスープと野菜の旨味をベースに、 鰹・椎茸・昆布の旨味を加え隠し味にオ イスターソースを使用した、味わい深い 醤油ラーメンスープです。



豚骨・鶏骨・野菜スープ(国)	内製造)、醤油、食塩、鶏	油、豚脂、	内 容 量	1kg
原 砂糖、鰹エキス、オイスター	ソース、酵母エキス、昆	布エキス、	商品サイス	180×48×300mm
び チキンエキス、椎茸エキス、	ガーリックエキス、オニ	ニオンエキ	ケースサイス	354×300×193mm
名 ス/調味料(アミノ酸等)、	カラメル色素、酸化防止	剤(ピタミ	荷 姿	12入
1 ンE、カテキン)、(一部に小す	E・大豆・鶏肉・豚肉を含	計	ケース重量	12.838kg
			賞味期間	開封前常温 12ヶ月
栄養成分表示 100g当たり	脂質g	4.6	商品コード	RSY1A
T フリギー kool 07	HI-V/VM a	6.2	LANIT I	4001100000701

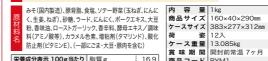
ダ チキンエキス、椎	茸エキス、	ガーリックエキス、オニ	ニオンエキ	ケースサイズ	354×300×193mm	413×321×141mm
な 人間味料(アミ)	ノ酸等)、カ	カラメル色素、酸化防止	剤(ピタミ	荷 姿	12入	6入
		・大豆・鶏肉・豚肉を含		ケース重量	12.838kg	12.662kg
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	4.6	商品コード	RSY1A	RSY2A
エネルギー kcal	97	炭水化物 g	6.3	JAN3-K	4901108003701	4901108009413
たんぱく質g	7.7	食塩相当量g	14.9	ITF I - K	14901108003708	1490110800941

以是

08

みそ味 香ばし焼味噌ラーメンスープ

- ●みそ・豚背脂・香味野菜(玉ねぎ、にんにく)を炒めて仕 上げた香ばしい風味の焼味噌に、すっきりとした味わ いの信州味噌®とまるやかな豚白湯を合わせました。 豚背脂・香味野菜の旨味、香ばしいみその風味とコク を効かせ、口当たりのよい味わいに仕上げました。 ※「信州味噌」は長野県味噌工業協同組合の登録商標です
- 本品を約7倍に薄めてご使用ください。本品50gに対し、 お湯またはがらスープ300㎡で薄めてください。本品1袋 (1kg)で約20人分のラーメンスープが作れます。



エネルギー kcal

たんぱく質g

ラメル色素、増粘剤(タマリンド)、酸化			荷 姿	12入
(一部にごま・大豆・豚肉を含む)			ケース重量	13.085kg
-			賞味期間	開封前常温 7ヶ月
	脂質g	16.9	商品コード	
269	炭水化物 g	18.6		4901108015001
10.7	食塩相当量g	12.6	ITF3-K	14901108015008

醤油味 鶏がら仕立て 醤油味

- ●じっくりと炊き出した鶏がらスープをベー スに、香り豊かなねぎ油を加え味わい深 く仕上げました。後味すっきりの澄んだ スープが特徴です。
- 本品を約10倍に薄めてご使用ください。本品40ml(約 45g)に対し、お湯またはがらスープ360mlで薄めてくだ さい。本品1袋(2kg)で約44人分のラーメンスープが作 れます。



醤油(国内製造)、食塩、チキンエキス、大豆油、鶏油、香味油、蟹エキス、砂糖、酵母エキス、ゼラチン、ガーリックエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色 ケースサイズ 413×321×141mm 素、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小 麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

サース重量 賞味期間 商品コード RTG2A JANJ- F 4901108006252 エネルギー kcal 167 炭水化物 g 6.0 JANコード 4901108006252 たんぱく質 7.2 食塩相当量g 14.2 ITFコード 14901108006253

醤油味 香るしょうゆらーめんスープ

- ●2種の醤油(濃口、再仕込み)を使用した、 香り豊かなしょうゆら一めんスープです。 鰹節・昆布の風味とチキン・ポークの旨味 を効かせ、コク深い味に仕上げました。
 - 本品を約10倍に薄めてご使用ください。本品40㎡(約 45g)に対し、お湯またはがらスープ360mlで薄めてく ださい。本品1袋(1kg)で約22人分のラーメンスープが





濃口醤油 (国内製造)、食塩、鰹節エキス、鶏油、砂糖、 チキンエキス、大豆油、再仕込み醤油、鰹節、ボークエ 商品サイズ 180×48×300mm キス、酵母エキス、昆布、胡椒、ジンジャーパウダー/調 ケースサイズ 354×300×193mm (ピタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

4.6 商品コード KSR1A

荷 姿 12入 ケース重量 12.838kg 賞味期間開封前常温12ヶ月
 エネルギー kcal
 88 炭水化物 g
 5.7

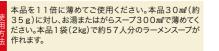
 たんぱく質g
 6.0 食塩相当量g
 14.1

 ITFコード
 14901108006023

 ITFコード
 14901108006023
 IAN 7 - K 4901108006023

醤油味 醤油ラーメンの素 金ラベル

●旨味、コクのある鶏・豚エキスに本醸造醤 油をブレンドし、和風原料(鰹、昆布、椎 茸)やオイスターソースを隠し味に使用し た味わい深い醤油ラーメンスープです。





2kg

層油(国内製造)、チキンエキス、食塩、ボークエキス、豚塩、檀 エキス、昆布エキス、椎茸エキス、オイスターソース、鶏油、藤 母エキス、蛋白加水分解物、オーオンエキス、ガーリックエキス グースサイズ 413×321×141mm

栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 110
 炭水化物 g
 5.8

 たんぱく質g
 10.0
 食塩相当量g
 12.8

 ITFコード
 14901108013809

賞味期間開封前常温 12ヶ月

みそ味 豚がら仕立て 味噌味

- ●北海道味噌をベースに数種のみそをブ レンドし、豚がらのまろやかなコクと隠 し味に炒め野菜を加え、マイルドに仕上 げました。
- 本品を約7倍に薄めてご使用ください。本品60gに対し、 お湯またはがらスープ360㎡で薄めてください。本品1袋 2kg)で約33人分のラーメンスープが作れます。



みそ(国内製造)、ボークエキス、醤油、砂糖、豚脂、ソテー 野菜(王ねぎ、たんにく、生姜、ねぎ)、食塩、ローストガー リック、豆板醤、ガーリックエキス、香辛料/調味料(アミ ケースサイズ 415×323×155m ノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、カラメル色素、香辛料 抽出物、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉を含む)
 栄養成分表示 100g当たり
 脂質g
 10.7

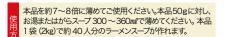
 エネルギー kcal
 226
 炭水化物 g
 20.1

 たんぱく質g
 12.3
 食塩相当量g
 12.9

ケースサイズ 415×323×155mm ケース重量 12.664kg 賞味期間開封前常温8ヶ月 商品コードRBM2 ITFコード 14901108006242

みそ味 激うま赤味噌らぁめんスープ 辛口

●豚骨白湯にコクのあるみそを加え、にん にくと生姜の辛味を効かせた味わい深 い赤みそタイプのラーメンス一プです。





原材料名	みそ(国内製造)、豚脂、醤油、砂糖、ボークエキス、にんにく、食塩、大豆油、豆板醤、大豆粉、 ごま油、生姜、長ねぎ、香辛料/調味料(アミノ 酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、 (一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)
------	--

(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)					
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	12.8		
エネルギー kcal	229	炭水化物 g	18.5		
たんぱく質g	10.0	食塩相当量g	12.4		

内 容 量	2kg
商品サイズ	220×60×320mm
ケースサイズ	413×321×141mm
荷 姿	6入
ケース重量	12.662kg
賞味期間	開封前常温 8ヶ月
商品コード	RRM2
JANコード	4901108008027
ITFコード	14901108008024

そタイプのラーメンス一プです。

本品を約7~8倍に薄めてご使用ください。本品50gに対し、 お湯またはがらスープ300~360㎡で薄めてください。本品 袋(2kg)で約40人分のラーメンスープが作れます。

●豚骨白湯に豊かな風味のみそを加え、

みそ味 まろやか白味噌らぁめんスープ 甘口

Ebara () 野菜の旨味を効かせたまろやかな白み る味噌 から

みそ(国内製造)、豚脂、砂糖、ボークエキス、 醤油、食塩、にんにく、アーモンド、大豆油、大 豆粉、白ごま、玉ねぎ、鰹節/調味料(アミノ酸 等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・ アーモンド・ごま・大豆・豚肉を含む)						
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 16.6						
エネルギー kcal	278	炭水化物 g	21.3			
たんぱく質g	10.8	食塩相当量g	11.3			

内 容 量	2kg	
商品サイズ	220×60×320mm	
ケースサイズ	413×321×141mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	12.662kg	
賞味期間	開封前常温 6ヶ月	
商品コード	RWM2	
JANコード	4901108008034	
ITF = - K	14901108008031	

みそ味 ラーメンスープ 味噌味

●がらスープと野菜の旨味をベースに、数 種類のみそを合わせた香り高くまるや かなみそラーメンスープです。

本品を約8倍に薄めてご使用ください。本品50gに対 、お湯またはがらスープ360mlで薄めてください。 lkgで約20人分のラーメンスープが作れます。2kgで約 40人分のラーメンスープが作れます。



×300
2×31
g
温 12

E/((ppe))	X C.	AT AN MAC	10)
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	7.3
エネルギー kcal	179	炭水化物 g	18.7
たんぱく質g	9.5	食塩相当量g	13.6

ラーメンスープ	ラーメスープ
1kg	2kg

	1	_
	2kg	
lmm.	22060220	

		陶品リイス	180×48×300mm	22U×6U×32Umm
白ごま、レッドペック		ケースサイズ	357×322×317mm	415×323×155mm
		荷 姿	12入	6入
		ケース重量	13.060kg	12.670kg
		賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
	7.3	商品コード		RMS2
øg	18.7	JANコード	4901108003725	4901108009437
≦量g	13.6	ITFコード	14901108003722	14901108009434

みそはラーメンスープ ごま味噌味

●がらスープと野菜の旨味をベースに、良 質のごまを使った香り豊かなごま風味 のみそラーメンスープです。

本品を約8倍に薄めてご使用ください。本品50gに対し、 お湯またはがらスープ360㎡で薄めてください。本品1袋 1kg)で約20人分のラーメンスープが作れます。



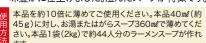
原材料名	みそ(国内製造)、豚骨・鶏骨・野菜スース、醤油 白ごま、練りごま、食塩、ごま油、野菜類(生姜 にんにく、玉ねぎ)、砂糖、ボークエキス/調味彩 (アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・ ボーナンを等)、
	豚肉を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	10
エネルギー kcal	201	炭水化物 g	16
たんぱく質g	10.4	食塩相当量g	10

内 容 量	1kg	
商品サイズ	180×48×300mm	
ケースサイズ	357×322×317mm	
荷姿	12入	
ケース重量	13.060kg	
賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
商品コード	RGM1	
商品コード JANコード	4901108003749	
ITFコード	14901108003746	

塩味 鶏がら仕立て 塩味

●鶏がらの香りとコクを効かせた、スープまで飲み 干したくなる風味豊かな塩ラーメンスープです。 じっくりと炊き出した鶏がらスープをベースに、鶏 油を加え、鶏の旨味とコクを前面に引き出し、風 味豊かに仕上げました。澄んだスープが特徴です。





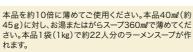
۵,40	
香味油、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸	内面り在り

等人酸味料、酸化防止剤(ヒダミンE)、カラメル 色素、香辛料抽出物、(一部に鶏肉を含む)							
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 9.0							
エネルギー kcal	128	炭水化物 g	3.1				
たんぱく質g	8.6	食塩相当量g	14.3				

内 容 量	2kg	
商品サイズ	220×60×320mm	
ケースサイズ	413×321×141mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	12.662kg	
賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
商品コード	RTO2A	
JANコード	4901108007433	
ITFコード	14901108007430	

塩味 味わいしおら一めんスープ

●味わいの異なる塩を使用した、コクと深み があるしおらーめんスープです。魚介(鰹・さ ば・煮干し・鯛)の風味とチキン・昆布の旨味 を効かせ、まろやかな味に仕上げました。





=	食塩(国内製造)、鶏油、チキンエキス、発酵調味料、	内 容 量	
原	鰹エキス、さばエキス、大豆油、砂糖、煮干しエキス、	商品サイズ	180×48×300mm
ダ		ケースサイズ	354×300×193m
付々	ス/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、	荷 姿	12入
1	(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	ケース重量	12.838kg
		** n± #8 P8	四卦前件旧 10 4

栄養成分表示 100

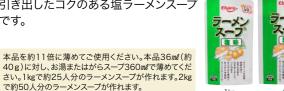
エネルギー kcal

たんぱく質g

布エキス、鯛エキスパウダー、酵母エキ			ケースサイズ	354×300×193mm	
ミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、			荷 姿	12入	
			ケース重量	12.838kg	
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月
g当たり	脂質g	6.3		商品コード	ASR1A
86	炭水化物 g	2.8			4901108006016
4.4	食塩相当量g	14.2		ITF3-K	14901108006013

塩味 ラーメンスープ 塩味

●がらスープの旨味、野菜の持つ甘味を 引き出したコクのある塩ラーメンスープ です。





原材料名	豚骨・鶏骨・野菜スープ(国内 ベジタブルパウダー、ごま油、 キス、香味油、オニオンエキス カラメル色素、香辛料抽出物 (一部に小麦・乳成分・ごま・)	蛋白加水分解物、にんに ス、香辛料/調味料(ア: D、香料、酸化防止剤(ビ	さ、酵母エ 高 を を が で で で で で で で で で で で で で
半	k成分表示 100g当たり	影響の	48

たんは

OH AH SAN THI INCENTAGE (NEW TOTAL)						1kg 180×48×300mm	2kg 220×60×320mm
ベジタブルバウダー、ごま油、蛋白加水分解物、にんにく、酵母エ キス、香味油、オニオンエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、				ケースサイズ	354×300×193mm	413×321×141mm	
カラメル色素、香辛料抽出物、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、 一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)			- 1	荷 姿	12入 12.838kg	6入 12.662kg	
					賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
成分表示 100	g当たり	脂質g	4.8	- 11	商品コード	RSO1A	RSO2A
レギー kcal	76	炭水化物 g	2.4		JANコード	4901108003718	4901108009420
ぱく質g	5.9	食塩相当量g	17.0	-	ITFコード	14901108003715	14901108009427

型々麺 深煎り担々麺スープ

●香り高い深煎りごまを使用しポークの 旨味を加え、味わい深く仕上げました。 ごまのコクと花椒の程よい辛さが特長 です。

本品を約7倍に薄めてご使用ください。本品50㎖(約

56g)に対し、お湯またはがらスープ300㎡で薄めてくだ



さい。本品1袋(1kg)で約17人分のラーメンスープが作

	ねりごま(国内製造)、ボークエ	キス、白ごま、醤油、食塩、	沙糖、コチュ	内	容
亰	ジャン、食用油脂(豚脂、パーム)	油)、ピーナッツバター、りん	ご酢、豆板	商品	計サイ
7	番、ラージャン、トウチ、ガーリッ	クソテー、唐辛子、椎茸エ:	キス、花椒/	ケー	スサイ
各名	調味料(アミノ酸等)、酸化防止	剤(ピタミンE)、カラメルを	素、香辛料	荷	
п	抽出物、(一部に小麦・落花生・る	ま・大豆・豚肉・りんごを含	計 む)	ケー	- ス重
				賞	味期
栄養	を成分表示 100g当たり	脂質g	24.7	商品	a = -
	- 11 12 1 1 2014	W 1.71.45	142		

ズ 180×48×300mm イズ 356×312×193mm 重量 12.892kg 間 開封前常温 8ヶ月
 エネルギー kcal
 334 | 淡水化物 g
 14.3

 たんぱく質g
 13.7 | 食塩相当量g
 8.9

 エネルギー kcal
 13.7 | 食塩相当量g
 8.9

 ITFコード
 14901108004579

 ITFコード
 14901108004576

栄養成分素

豚骨味 豚骨ラーメンスープ

●豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わ せ、醤油をほんのり効かせました。豚骨 特有のクセを抑えた、食べやすい豚骨 ラーメンス一プです。

本品を約11倍に薄めてご使用ください。本品30ml(約 35g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてくだ さい。本品1袋(1kg)で約28人分のラーメンスープが作 れます。



、オニオン	エキス、ド)、食塩、醤油、豚脂、 こんにく、香味油、胡 / 調味料(アミノ酸	椒、酵母	商品サイズ	1kg 180×48×300mm 354×300×193mm	
色素、増粘	剤(キサ:	ン詞がない。 ンタンガム)、酸化防 ・大豆・豚肉を含む)		荷 姿	12入 12.838kg	
表示 100	_	脂質g 炭水化物 g	16.6 7.0	商品コード	開封前常温 12ヶ月 TKR1A 4901108003756	
晋 g		食塩相当量g	15.2		14901108003753	

横浜家系とんこつ醤油ラーメンスープ

●コク深い豚骨スープに旨味のある鶏骨 スープを合わせました。本醸造醤油で 後味を引きしめ、鶏油で風味豊かに仕上 げました。

本品を約7~8倍に薄めてご使用ください。本品40ml(約 45g)に対し、お湯またはがらスープ270mlで薄めてくだ さい。本品1袋(1kg)で約22人分のラーメンスープが作



原材料名	醤油(国内製造)、ポーキス、食塩、蛋白加水にんにく/調味料(アンド)、酸化防止剤(ヒ大豆・鶏肉・豚肉を含む	分解物、砂糖、調 ミノ酸等)、増粘剤 タミンE)、(一部	味油脂、 I(タマリ			
栄養	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 14.0					

ケースサイズ 354×300×193mm 姿 12λ アース重量 12.838kg 賞味期間開封前常温 15ヶ月 商品コード RYT1
 エネルギー kcal
 220
 炭水化物 g
 7.6

 たんぱく質g
 15.8
 食塩相当量g
 15.0

 エネルギー kcal
 15.8
 食塩相当量g
 15.0

 ITFコード
 14901108015374

^{その他} 濃い煮干しラーメンスープ

豚骨味 博多とんこつラーメンスープ

●豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わ

せ、にんにくをほんのり効かせました。

豚骨特有のクセを抑えた、博多風とんこ

本品を約10倍に薄めてご使用ください。本品40ml(約

45g)に対し、お湯またはがらスープ360mlで薄めてくだ さい。本品1袋(1kg)で約22人分のラーメンスープが作

ボークエキス(国内製造)、食塩、砂糖、豚脂、ボーク オイル、大豆油、醤油、にんにく/調味料(アミノ酸 等)、香料、カラメル色素、増貼剤(キサンタンガム)、 香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小 養) 12人

 青羊料抽出物、酸化防止剤(ビダミント)、(一部に小 麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉、豚肉・ゼラチンを含む)
 ケース重量 賞味期間開封的常温 12ヶ月 商品コード
 12.838kg 計算的常温 12ヶ月

 エネルギー kcal
 249
 淡水化物 g
 5.8

 たんぱく質g
 10.7
 食塩相当量g
 13.7

 JANコード
 4901108003794

 ITFコード
 14901108003791

つラーメンスープです。

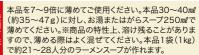
栄養成分表示 100g当たり 脂質g

一部に大豆・鶏肉を含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

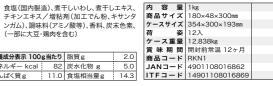
れます。

●煮干し原料をふんだんに使用し、旨み・ 風味・濃さにこだわりました。専門店の味 わいを、お湯で割るだけの手軽さで味わ える濃厚な煮干しラーメンスープです。





とんろう

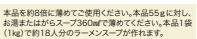


JAN3-F 4901108003794



その他 スープカレーラーメンスープ

●鶏がら・豚がらをベースに、まろやかなトマ トの酸味と芳ばしいバジルの風味、20数種 の香辛料を加えてスパイシーに仕上げた、 スープカレータイプのラーメンスープです。



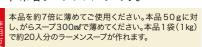




食塩(国内製造)、豚脂、カレー粉、砂糖、オニオンソテー、醤油、トマトベースト、ポテトパウダー、にんにく、チキンエキス、チャツネ、ポークエキス、りんご、香辛料/調味料(アミノ酸				商品		ィズ	1kg 180×48×300mm 357×322×317mm	
等)、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビ 荷						_	12入	
7 11 2711 121		豆・鶏肉・豚肉・りんご					13.036kg 開封前常温 9ヶ月	
養成分表示 100	g当たり	脂質g	9.2	商品	급 그 -	- K	SCR1	
ネルギー kcal	183	炭水化物 g	17.5	JA	Nコ-	ード	4901108007440	
んぱく質g	7.5	食塩相当量g	12.7	ITI	F 🗆 -	ード	14901108007447	

山椒が香る辛味噌ラーメンスープ

●香味野菜を効かせたみそをベースに、 四川青山椒と唐辛子を合せ、シビれる 辛さがクセになる味わいに仕上げた 辛味噌ラーメンスープです。









ラーメン百景※小袋

栄養成分表示

たんぱく質g

醤油(国内

香味油、館

ックエコ メル色素、

(一部に小

栄養成分表示

たんぱく質g

小袋 鶏がら仕立て 醤油味 小袋

●じっくりと炊き出した鶏がらスープを ベースに、香り豊かなねぎ油を加え味わ い深く仕上げました。後味すっきりの澄 んだスープが特徴です。

本品を約10倍に薄めてご使用ください。本品1袋40㎖ (約45g)に対しお湯またはがらスープ360mlで薄めて ください。



40ml

対製造)、食塩、大豆油、鶏油、チキンエキス、 屋エキス、砂糖、酵母エキス、ゼラチン、ガー キス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラ 香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、 壊・大豆・鶏肉、豚肉・ゼラチンを含む)			Fン、ガー 等)、カラ ミンE)、	商品サイズ ケースサイズ	40㎡(約45g) 85×110×10mm 310×210×120mm 100入 (20×5) 4.988kg	
				賞味期間	開封前常温 8ヶ月	
45g	当たり	脂質g	5.9	商品コード	RTG40	
cal	75	炭水化物 g	2.5	JANコード	4901108008751	
	3.0	食塩相当量g	6.4	ITFコード	14901108008758	

☆ 鶏がら仕立て 塩味 小袋

●鶏がらの香りとコクを効かせた、スープまで飲み干 したくなる風味豊かな塩ラーメンスープです。じっ くりと炊き出した鶏がらスープをベースに、鶏油を 加え、鶏の旨味とコクを前面に引き出し、風味豊か に仕上げました。澄んだスープが特徴です。



本品を約10倍に薄めてご使用ください。本品1袋40㎡ (約45g)に対しお湯またはがらスープ360mlで薄めて

色素、香辛料抽出物、(一部に鶏肉を含む)

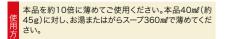
栄養成分表示 45g当たり 脂質g エネルギー kcal 58 炭水化物 g



チキンエキス(国内製造)、食塩、鶏油、水あめ、 内容量 40ml (約45g) 香味油、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、カラメル 賞 味 期 間 商品コード RTO40A JANコード 4901108008768 たんぱく質g 3.9 食塩相当量g 6.4 ITFコード 14901108008765

博多とんこつラーメンスープ 小袋 小袋

●豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わ せ、にんにくをほんのり効かせました。 豚骨特有のクセを抑えた、博多風とんこ つラーメンスープです。





ま・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	原材料名	ポークエキス(国内製造)、食塩、砂糖、豚脂、ポーク オイル、大豆油、醤油、にんにく/調味料(アミノ酸 等)、香料、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、 香辛料抽出物、酸化防止剤(ピタミンE)、(一部に小 麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)
----------------------------	------	--

ラーメン百景※小袋

オイル、大豆油、醤油、にんにく/調味料(アミノ酸等)、香料、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小						商品サイズ ケースサイズ	40ml (約45g) 80×100×10mm 360×220×150mm 100入 (20×5) 4.985kg
~ .	0,,,,,					賞味期間	開封前常温 8ヶ月
ド養成分	表示 45 8	g当たり	脂質g	9.1	- 1	商品コード	HTR40A
ネルギ	– kcal	112	炭水化物 g	2.6	- [JANコード	4901108009758
んぱく	ξg	4.8	食塩相当量g	6.2	- 1	ITF I - K	14901108009755

小袋 深煎り担々麺スープ 小袋

●香り高い深煎りごまを使用しポークの 旨味を加え、味わい深く仕上げました。 ごまのコクと花椒の程よい辛さが特長

本品を約7倍に薄めてで使用ください。本品50ml(約 56g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてくだ



原材料名	ねりごま(国内製造)、ボークエ: ジャン、食用油脂(豚脂、バーム) 番、ラージャン、トウチ、ガーリッ 調味料(アミノ酸等)、酸化防止 抽出物、(一部に小麦・落花生・ご	曲)、ピーナッツパター、りん クソテー、唐辛子、椎茸エ: 剤(ピタミンE)、カラメルも	たご酢、豆板 キス、花椒/ き素、香辛料	
栄	養成分表示 56g当たり	脂質g	13.8	ı

コチュ	内容量	50ml(約56g)	
豆板	商品サイズ	85×130×10mm	
椒/	ケースサイズ	360×220×150mm	
辛料	荷 姿	100入 (20×5)	
	ケース重量	6.085kg	
_	賞味期間	開封前常温 6ヶ月	
3.8	商品コード	FTM50	
3.0	JAN3-ド	4901108008645	
5.0	ITFコード	14901108008642	
_			

醤油味 ら一めん醤油たれ(こいくち)

●貴店自慢のがらスープの香り、コク、 旨味を充分に生かし、おいしさを引き 立てる、クセのないラーメン専用たれ です。

本品を約16倍に薄めてご使用ください。本品20ml (約24g)に対し、がらスープ300mlで薄めてくださ



ITF⊐- F 14901108002152

5一め人間泊たれ こいくち 田

冱		
原材		容 品サイ

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	52	炭水化物 g	5.1
たんぱく質g	7.8	食塩相当量g	18.5

	1 kg	21kg
内 容 量	1kg	21kg
商品サイズ	160×40×290mm	314×291×291mm
ケースサイズ	383×277×312mm	-
荷 姿	12入	1入
ケース重量	13.085kg	22.090kg
賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開栓前常温 12ヶ月
商品コード	RTK1A	RTK21B
JANコード	4901108002155	4901108008218

醤油味 らーめん醤油たれ(うすくち)

●貴店自慢のがらスープの香り、コク、 旨味を充分に生かし、おいしさを引き 立てる、クセのないラーメン専用たれ です。

本品を約16倍に薄めてご使用ください。本品20ml (約25g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄



原材料名	醤油(国内製造)、食物 (一部に小麦・大豆を)		アミノ酸等	等)
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g		0

•	■ (一部に小麦・大豆を含む)					岡品リイス	160×40×290mm	314×291×291mm
3						ケースサイズ	383×277×312mm	-
						荷 姿	12入	1入
					- 1	ケース重量	13.073kg	22.090kg
						賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開栓前常温 12ヶ月
養	成分表示 100	g当たり	脂質g	0	- 1	商品コード	RTU1A	RTU21B
ネ	ルギー kcal	40	炭水化物 g	3.5	-[JANコード	4901108002148	4901108008225
۰	ぱく質g	6.6	食塩相当量g	21.3	ı	ITFコード	14901108002145	-

_{醤油味} ら一めんスープ S

●豚骨・鶏骨・鶏肉と野菜類から抽出した がらスープをベースに、本醸造醤油をブ レンドし、まろやかな味に仕上げました。

本品を約11倍に薄めてご使用ください。本品30ml(約 35g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてくだ さい。本品1缶(3.2kg)で約91人分です。

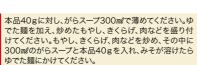


3.2kg

豚骨・鶏骨・鶏肉・野菜スープ(国内製造、アメリカ製造、 道)、醤油、食塩、食用油脂(鶏油、豚油)、砂糖、チキン ユーキス、ボークエキス・河峡科(アミノ焼等)、カラネ ル色素、酸化防止剤(ピタミンE、カテキン)、(一部に 小麦・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)				ケースサイズ 荷 姿 ケース重量	157×157×177mm 479×320×190mm 6入
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	5.2	商品コード	
エネルギー kcal	99	炭水化物 g	6.4	JANコード	4901108002896
たんぱく質g	6.6	食塩相当量g	14.2	ITF3-K	14901108002893

みそ味 札幌ラーメンの素 みそスープ 金ラベル

●数種類のみそをベースに玉ねぎとに んにくを加えた、旨味とコクのあるみそ ラーメンスープです。





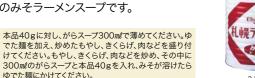
原材料名	みそ(国内製造)、食塩、オニオンソテー、アミノ酸液、野菜類(生姜、にんにく)、醤油、食用油脂(大豆油、ごま油)、砂糖、豆板醤、オイスターソース、 しさま、酵母エキス、蛋白加水分解物、湯味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	F F
		13

液、野菜類(生 豆油、ごま油) 白ごま、酵母	ケースサイズ 荷 姿			
(アミノ酸等)、	ケース重量 賞味期間			
能成分表示 100	g当たり	脂質g	6.4	商品コード
ネルギー kcal	175	炭水化物 g	19.8	JANコード
しばく質g	9.6	食塩相当量g	15.5	ITF3-K

ノ酸	内 容 量	3.3kg	
(大	商品サイズ	157×157×177mm	
-ス、	ケースサイズ	479×320×190mm	
未料	荷 姿	6入	
)	ケース重量	22.331kg	
_	賞味期間	開缶前常温 12ヶ月	
6.4	商品コード	MSG33A	
9.8	JAN3-ド	4901108009192	
5.5	ITFコード	14901108009199	

みそ味 札幌ラーメンの素 みそスープ

●合わせみそをベースに、生野菜を使用し た、コク・旨味のあるスタンダードタイプ のみそラーメンス一プです。





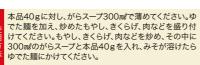
原材料名	みそ(国内製造)、アミノ酸液 醤油、食用油脂(大豆油、ごま 糖、白ごま、りんご、辣醤、魚番 ト、鰹エキス、レッドペッパーノ リンド)、(一部に小麦・ごま・ナ	油)、食塩、大豆粉、発酵 は、魚介類)、りんご酢、ト /調味料(アミノ酸等)、均 、豆・りんご・魚醤(魚介美	調味料、配 マトペース 豊粘剤(タマ
栄養	成分表示 100g当たり	脂質g	7.6

エネルギー kcal 184 炭水化物 g たんぱく質g 11.5 食塩相当量g

にく)、	内 容 量	3.3kg	
料、砂	商品サイズ	157×157×177mm	
ベース	ケースサイズ	479×320×190mm	
割(タマ	荷 姿	6入	
合む)	ケース重量	22.331kg	
	賞味期間	開缶前常温 12ヶ月	
7.6	商品コード	MS33A	
17.3	JANコード	4901108009208	
3.1	ITF3-K	14901108009205	

みそ味 札幌ラーメンの素 白みそスープ

●数種のみそをベースに、生野菜を使用 した、上品なタイプのみそラーメンスー プです。白みそを使用しています。





白みそ(国内製造)、アミノ酸液、醤油、野菜 (玉ねぎ、生姜、にんにく)、食用油脂(大豆ごま油)、辣醤、食塩、発酵調味料、砂糖、E ま、酵母エキス、蛋白加水分解物/調味料(/酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 187 炭水化物 g
 1

 たんぱく質g
 10.0 食塩相当量g
 1

菜類	内 容 量	3.3kg	
油、	商品サイズ	157×157×177mm	
白ご	ケースサイズ	479×320×190mm	
アミ	荷 姿	6入	
	ケース重量	22.331kg	
	賞味期間	開缶前常温 12ヶ月	
8.9	商品コード	MSW33A	
6.8	JAN3-K	4901108009239	
1.8	ITFコード	14901108009236	

みそ味 札幌ラーメンの素 みそスープ 本造り

●みそをベースに、荒びきの玉ねぎとにん にくの旨味をミックスし、隠し味に豆板 醤とオイスターソースのコクを効かせた みそラーメンスープです。

本品40gに対し、がらスープ300mlで薄めてください。





塩味 らーめんスープ 海鮮しお味

●鶏・豚がらスープに、ホタテとカキの旨 味を隠し味に使い、コクのあるスープに 仕上げました。

本品を約11倍に薄めてご使用ください。本品30ml(約 35g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてくだ さい。本品1袋(2kg)で約57人分です。



2kg



白湯 白湯 中華スープ

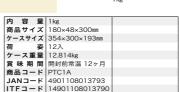
●白湯をベースに玉ねぎ、にんじん、にん にくの旨味を加えて仕上げました。味・ コクが強いので料理のベースや隠し味 としてもご使用いただけます。

本品を約11倍に薄めてご使用ください。



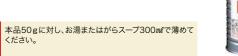
ボークエキス(国内製造)、食塩、砂糖、オニオ 内容量 1kg
ンエキス、キャロットエキス、ガーリックエキス、商品サイズ 180×48×300mm

	名 (加工でん粉)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ 大豆・豚肉を含む)			荷ケ	安 一ス重量	12入 12.814kg		
	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 8.7			8.7		味期間	開封前常温 12ヶ月 PTC1A	
l	エネルギー kcal	144	炭水化物 g	5.0	J	ANJ-K	4901108013793	ı
	たんぱく質g	11.5	食塩相当量g	12.5	17	ΓFコード	14901108013790	L



●数種のみそと香味野菜の風味を濃縮 し、みそのコクを前面に出した、みそ ラーメンスープです。

みそ味 熟撰味噌ラーメンスープの素





JANJ- F 4901108009222
 エネルギー kcal
 237 炭水化物 g
 16.9

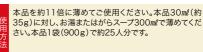
 たんぱく質g
 10.9 食塩相当量g
 12.0

 ITFコード
 14901108009222

 14901108009229

世々麺 担々麺スープ

●上質なねりごまを使用し、深いコクと 味を大切にしました。さらに各種醤 (ジャン)でさわやかな辛さに仕上げ ました。





勝骨・鶏骨・野菜スープ(国内製造)、練りごま、白ごま、 食塩、大豆油、コチュジャン、醤油、チキンエキス、辣 **内容量**900g **商品サイズ**160×40×290mm 葉 ごま油 砂糖 りんご酢 大豆粉 豆板葉 トウチ 酸 ケースサイズ 327×302×200mm 母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小荷 間 開封前常温 14ヶ月 ド TMSP900A ド 4901108012734

麦・ごま・大豆・	ケース重			
	賞味期			
成分表示 100	g当たり	脂質g	23.4	商品コー
ルギー kcal	329	炭水化物 g	16.7	JAN3-
ぱく質g	12.9	食塩相当量g	13.2	ITFコー

向湯 ちゃんぽんスープ

栄養! エネ! たん!

●豚がらのコクに香味野菜の甘味と旨味を効かせ、 ブラックペッパーで味を引きしめたちゃんぽん スープです。シーフードや魚介を使ったねり製品な どとの相性もよく、ちゃんぽんや皿うどん、各種炒 め物の調味料として幅広くお使いいただけます。



本品40ml(約46g)に対し、お湯またはがらスープ300 ~360mlで薄めてください。本品1本1l(約1,150g)で

<u>.</u>	小りとり/()J く 9 8	
1	ポークエキス(国内製造)、食塩、醤油、砂糖、アミノ酸液、 豚脂、チキンエキス、蛋白加水分解物、香味油、ブラック ペッパー、たまねぎ、にんにく、酵母エキス/調味料(アミン 酸等)、増貼剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、 (一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)	i

		内製造)、	食塩、醤油、砂糖、ア	内容	量	1ℓ(約1,150g)		
	原 豚脂、チキンエニ	キス、蛋白	加水分解物、香味油	商品サイ	イズ	84×84×270mm		
	祭 ペッパー、たまね	ぎ、にんに	く、酵母エキス/調味	料(アミノ	ケースサ	イズ	264×174×276mm	
	原 豚脂、チキンエキス、蛋白加水分解物、香味油、ブラック イッパー、たまねぎ、にんにく、酵母エキス/調味料(アミノ 酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、 (一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)					姿	6入	
						重量	7.398kg	
						間	開栓前常温 12ヶ月	
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	9.8	商品コ-	ード	CPS1A	
	エネルギー kcal	160	炭水化物 g	9.5	JAN =	ード	4901108006696	
	たんぱく質g	8.5	食塩相当量g	14.6	ITF3-	ード	14901108006693	

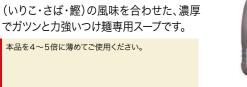
F 14901108012731

11

その他 つけ麺スープ

●醤油をベースにチャーシューペーストの旨 味とポークエキスのコクを加え、3種の魚介 (いりこ・さば・鰹)の風味を合わせた、濃厚 でガツンと力強いつけ麺専用スープです。





醤油(国内製造)、大豆油、砂糖、食塩、チャーシューベースト、ボー +ス、豚脂、醸造酢、みりん、オニオンエキス、煮干いわし、さば節、 ットエキス、鰹節、ガーリックエキス、酵母エキス、香辛料/調味料 ミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、 防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・さば・大豆・豚肉・ゼラチンを含む

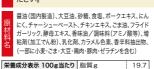
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	13.7
エネルギー kcal	216	炭水化物 g	16.1
たんぱく質g	7.0	食塩相当量g	10.6

-クエ	内 容 量	1,530g	
, + +	商品サイズ	104×104×277mm	
以 (ア	ケースサイズ	323×213×281mm	
酸化	荷 姿	6入	
む)	ケース重量	9.897kg	
	賞味期間	開栓前常温 9ヶ月	
3.7	商品コード	TM16	
3.1	JANコード	4901108009345	
0.6	ITFコード	14901108009342	

その他 まぜそばのたれ

●醤油をベースにポークの旨味を加え、に んにくの風味を効かせました。食べ応え のある太麺によく合う、まぜそばのたれ です。

1)どんぶりに本品30ml(約34g)を入れます。 (2)中華麺(太麺/約130g)をゆで(1)に入れてよくまぜます。 3)ゆで野菜(もやし、キャベツ)、フライドガーリック、チャー シューなどをのせて出来あがりです。よくまぜてお召しあがりく



内 容 量	1,470g	Т
商品サイズ	104×104×277mm	Τ
ケースサイズ	323×213×281mm	1
荷 姿	6入	Τ
ケース重量	9.537kg	1
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	Τ
商品コード	MZ16A	1
	4901108009444	T
ITFコード	14901108009441	1

酸辣湯麺の素

●醸造酢、玄米黒酢の「酸味」と、辣油、花 椒、胡椒、唐辛子の「辛味」がクセになる 味わいの酸辣湯麺の素です。

本品36ml(約43g)に対し、お湯またはがらスープ300ml で薄めてください。本品1本500ml(592g)で約13人分



醤油(国内製造)、醸造酢、砂糖、ボークエキス、コチュ ジャン、食塩、大豆油、米黒酢、ラー油、老酒、花椒、胡椒、 唐辛子、五香粉/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタ ンガム)、パブリカ色素、香辛料抽出物、ベニコウジ色素、
カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)

ガラメル巴素、(一部に小麦・ごま・人豆・豚肉を含む)									
栄養成分表示 100g	g当たり	脂質g	11.0						
エネルギー kcal	198	炭水化物 g	16.1						
たんぱく質g	7.7	食塩相当量g	11.6						

		5	OOme
チュ	内 容 量	500ml (592g)	
朋椒、	商品サイズ	71×71×193mm	
ンタ	ケースサイズ	297×220×199mm	
克素、	荷 姿	12入	
)	ケース重量	7.712kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
1.0	商品コード	SAN500	
6.1	JAN3-ド	4901108016183	
1.6	ITFコード	14901108016180	

その他 台湾拉麺の素

 エネルギー kcal
 260 炭水化物 g
 15

 たんぱく質g
 5.6 食塩相当量g
 9

●醤油をベースに、にんにく・唐辛子・チキ ンエキスを加えた、辛さと旨さが引き立 つ台湾拉麺の素です。

豚ひき肉100gを炒め、本品50mlでさっと煮て、がらスー プ200mlと合わせて一煮立ちさせ、ゆでた麺にかけてく ださい。炒める際、お好みで小口切りの長ねぎやきざみに 約595g)で約

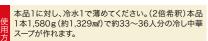
んにくを加えてくたさい。本品1本500m(10人分です。	常当
雷油(国内製造)、発酵調味料、にんにく、食塩、砂糖、チャーシューベースト、唐辛子、みりん、豚塩、粉末量池、チキンエキス、生姜、酵 毎エキス、こま油、キモス、腰郎、蛋白加か分除物、調味料(ア ミノ豚等)、カラメル色素、埋除剤(ドナックタガム)、最化伤止剤 (ピタミンE)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	戸面り在り世

名 (ビタミンE)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)								
栄養成分表示 100g	当たり	脂質g	2.0					
エネルギー kcal	109	炭水化物 g	13.7					
たんぱく質g	9.0	食塩相当量g	13.2					

内容量 500ml(約595g) 商品サイズ 71×71×193mm ケースサイズ 297×220×199mm 荷 姿 12人 ケース重量 7.748kg 賞味期間 開栓前常温 12ヶ月 商品コード TWR500 IAN 7 - K 4901108012666 ITFコード 14901108012663

^{別中華} 冷し中華スープ

●醤油ベースにりんご果汁と洋なし果汁 の程よい甘味、ごま油の豊かな風味を 加え、まるやかに仕上げた「冷し中華 スープ」です。





果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醤油、醸造酢、 砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋なし果汁 ごま油、還元水あめ、米黒酢/カラメル色素、調

名 味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)										
栄	養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.1						
II:	ネルギー kcal	135	炭水化物 g	26.2						

							· ·	,5006
	液糖(国	国内製造)、醤油、	醸造酢、	内	容	量	1,580g	
原 砂糖、りんごり	R汁、食 ^は	塩、りんご酢、洋な	し果汁、	商	品サ	イズ	104×104×277mm	
でま油、環元水あめ、米黒酢/カラメル色素、調						イズ	323×213×281mm	
好 味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・り						姿	6入	
んごを含む)						重量	10.197kg	
					味其	用間	開栓前常温 17ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.1	商	品그	ード	HSR16B	
エネルギー kcal	135	炭水化物 g	26.2	JA	NП	ード	4901108003664	
たんぱく質g	1.8	食塩相当量g	7.5	IT	F I	ード	14901108003661	
	原 材料 りんごり ごま油、還元ス 味料(アミノ盾 んごを含む) 栄養成分表示 100 エネルギー kcal	原 砂糖、りんご果汁、食けでま油、還元水あめ、3 味料(アミノ酸等)、(-んごを含む) 栄養成分表示 100g当たり エネルギー kcal 135	原 砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋な なま油、還元水あめ、米黒酢 / カラメル 味料(アミ/酸等)、(一部に小麦・ごま・ んごを含む) 栄養成分表示 100g当たり 脳質 8 エネルギー kcal 135 炭水化物 g	************************************	原 砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋なし果汁、 苦油、還元水あめ、米黒酢/カラメル色素、調 味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・り んごを含む) 栄養成分表示100g当たり 服質 8 2.1 エネルギー kcal 135 炭水化物 g 26.2	原 砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋なし果汁、	原 砂糖、りんご果汁、食塩、りんご酢、洋なし果汁、 商品サイズ ケニスサイズ ちま油、還元水あめ、米黒酢/カラメル色素 調 ケースサイズ ウース・皮を含む) 保養成分表示 100g当たり 脂質 2.1 エネルギー kcal 135 炭水化物 g 26.2 JANコード	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醤油、醸造酢、 砂糖りんご果汁、食塩りんご酢、洋なし果汁、 さ油、選元水あめ、米黒酢/カラメル色素、調 味料(アラン酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・り んごを含む) 栄養成分表示100g当たり 服質 2.1 エネルギー kcal 135 炭水化物 g 26.2

冷し中華 冷し中華スープ ごま味

●ねりごま、すりごまの甘味とコク、さらに ごま油で香りよく仕上げた、味わい深い 冷し中華スープごま味です。





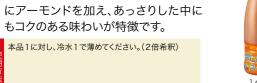
į	砂糖(国内製造)、ねりごま、醸造酢、食塩、醤油、ごま油、日ごま/調味料(アミノ酸等)、増粘 剤(加工でん粉、増粘多糖類)、カラメル色素、 香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・りんご を含む)	

油、ごま油、白剤(加工でん)	商品サイケースサー			
	」、(一部	に小麦・ごま・大豆	E・りんご	荷ケース重
を含む)	賞味期			
能成分表示 100	g当たり	脂質g	14.1	商品コー
トルギー kcal	240	炭水化物 g	22.2	JANコ-
ぃぱく質g	5.3	食塩相当量g	7.6	ITF = -

ŧ	内 容 量	1,530g	
5	商品サイズ	104×104×277mm	
	ケースサイズ	323×213×281mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	9.897kg	
_	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
_	商品コード	HSG16R	
	JAN3-ド	4901108008065	
1	ITF3-K	14901108008062	
_			

冷し中華 冷し担々麺スープ

●程よい酸味と唐辛子の辛味が効いた冷 し担々麺スープです。練りごまをベース にアーモンドを加え、あっさりした中に



チュジャン、アーモンド、白ごま、食塩、醤油、チキンエキス、辣醤、 豆板醤、ボークエキス、トウチ、唐辛子、酵母エキス、蛋白加水分解

麦・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	20.0			
エネルギー kcal	276	炭水化物 g	16.3			
たんぱく質g	7.6	食塩相当量g	5.4			



冷心神 ざるラーメンスープ

●本醸造醤油に和風だし(さば節、煮干 し、かつお節)の旨みと昆布の風味を加 えた、ざるそば感覚でさわやかなのどご しが楽しめる「ざるラーメンスープ」です。

本品1に対し、冷水1で薄めてください。(2倍希釈)本品1 本1,560g(約1,335ml)で約26~33人分のざるラーメ ソス一プが作わます。



原材料名	醤油(国内製造)、みりん、水 糖ぶどう糖液糖、魚介エキス 水あめ、食塩、醸造酢、香味》 料(アミノ酸等)、酸味料、香: E)、カラメル色素、(一部に)	(さば節、煮干し、かつま 虫、昆布エキス、椎茸エキ 条料抽出物、酸化防止剤	s節)、還元 Fス/調味 引(ビタミン	
	態成分表示 100g当たり		2.7	
工	ドルギー kcal 138	炭水化物 g	23.7	

たんぱく質g 4.7 食塩相当量g

:酢、果	内 容 量	1,560g	
)、還元	商品サイズ	104×104×277mm	
/調味	ケースサイズ	323×213×281mm	
クミン	荷 姿	6入	
む)	ケース重量	10.077kg	
	賞味期間	開栓前常温 17ヶ月	
2.7	商品コード	ZR16C	
23.7	JAN3-K	4901108013496	
6.4	ITFコード	14901108013493	

冷し中華 麻辣麺スープ

●花山椒の芳しい風味と唐辛子の辛味を 効かせ、コチュジャンと甜麺醤を加えて 味わい深く仕上げました。

本品1に対し、冷水1で薄めてください。(2倍希釈)





砂糖(国内製造) 醤油 醸造館、みそ、植物油館、豆板醤、食塩、コ チュジャン、発酵調味料、起糖醤、唐辛子、トウチ、ボークエキス、 生美、ドルドへ、花棚、チキンエキス、胡椒、五香が一回味材(アラ 人製物)、カテンルを基本、パワブルを基、ベニコウジ色素、番手料抽 養 6入

					ケース重量	
					賞 味 期 間	開栓前常温 8ヶ月
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	7.3		商品コード	
エネルギー kcal	191	炭水化物 g	25.4			4901108006719
こんぱく質g	5.4	食塩相当量g	8.4	1	TFコード	14901108006716
			-			

^{冷し中華} 鶏そばスープ

●鶏の旨味に魚介だし(煮干し、さば節、 かつお節)の風味を合わせ、味わい深く まろやかに仕上げました。

・冷しかけそば・うどん、冷しラーメンのスープ 本品1: 水5~6 ・かけそば・うどん、ラーメンのスープ 本品1: お湯5~6・鍋料理、鶏茶漬けのスープ 本品1:水ま たはお湯7~8 ・煮物 本品1:水またはお湯6~7

具入り麺の素

◆手軽に本格的な汁なし麺ができる、具材入り調味料!



(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)								
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.4					
エネルギー kcal	137	炭水化物 g	22.5					

◆上がけ簡単調理!

◆大豆ミート使用

ト)使用。

具入り類 具入り 汁なし担々麺の素

●ピーナッツペーストのコク・花椒のしび

れる辛さ。粒状大豆たん白(大豆ミー

中華麺(約200g)に対し、本品60gをかけてご使用くだ

マースト、粒状大豆たん白、ごま油、白ごま、香味油、大豆粉、食塩、チキンエキアーモンド、花椒、蛋白加水分解物、唐辛子、にんにく/御味料(アミノ酸)、

ラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、 (一部に小麦・落花生・アーモンド・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

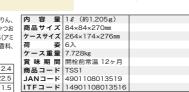
栄養成分表示 100g当たり 脂質g エネルギー kcal 254 炭水化物 g

たんぱく質g 8.6 食塩相当量g 5.5 ITFコード 14901108016135

ケースサイズ 383×277×342mm 荷 姿 12入 荷 姿 12入 ケース重量 13.167kg

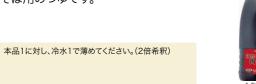
賞味期間 商品コード JANコード 4901108016138

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.4
エネルギー kcal	137	炭水化物 g	22.5
たんぱく質g	6.4	食塩相当量g	11.5

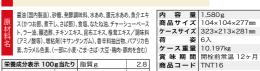


^{冷し中華} 冷たい肉そばのつゆ

●肉の旨味とラー油の辛さが効いたつけ そば用のつゆです。



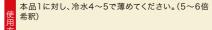






冷し中華 冷しタンメンスープえび塩仕立て

●コクのある鶏がらスープにえびの風味、 昆布だしの旨味を加え、しっかりとした 味わいに仕上げた冷しタンメンスープ です。





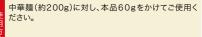
最適(国内製造)、チキンエキス、アミ/耐液、果糖ルビラ糖液能、74 オイ オイ カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・カード・	、ワルにく (ビタ
---	-----------

E)、(一部にえい・かた・小支・ごま・人豆・鶏肉・黒酱(黒汁乳)を含む)						
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 6.1						
エネルギー kcal	127	炭水化物 g	13.1			
たんぱく質g 5.0 食塩相当量g 12.7						

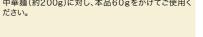


具入り ジャージャー麺の素

●4つの醤(ジャン)のコク・香味野菜の 風味。粒状大豆たん白(大豆ミート) 使用。





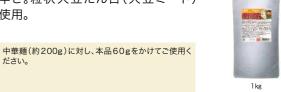




原 ね油、りんご酢、生姜、長ねぎ、老酒、豆板醤、ごま	油、ポークエキス、食塩、オイ	商品サイズ	160×40×317mm	
スターソース、にんにく、香味油、蝦醤、椎茸エキス	ス、香辛料/増粘剤(加工でん	ケースサイズ	383×277×342mm	
原 ね油、りんご酢、生姜、長ねぎ、老酒、豆板醤、ごま スターソース、にんにく、香味油、蝦醤、椎茸エキン 粉、キサンタンガム、調味料(アミノ酸等)、カラメ	ル色素、香料、香辛料抽出物、	荷 姿	12入	
酸化防止剤(ビタミンE)、(一部にえび・小麦・ごま	・大豆・豚肉・りんごを含む)	ケース重量	13.167kg	
		賞味期間	開栓前常温 16ヶ月	
栄養成分表示 100g当たり 脂質g	6.7	商品コード	GIJJ1	
エネルギー kcal 213 炭水化	物 g 32.2	JANコード	4901108016121	
たんぱく質g 5.9 食塩相	当量g 4.5	ITFコード	14901108016128	

具入り類 具入り 台湾まぜそばの素

●豚・鶏・魚粉・にんにくの旨みとあと引く 辛さ。粒状大豆たん白(大豆ミート) 使用。



原材料名	豚脂、食塩、液体塩。 チャーシューベース 増粘剤(加工でん粉	こうじ、みり ト、香辛料、 、タマリンド	粒状大豆たん白、塩蔵にん ん、りんご酢、にんにく、チ 鰹節、さば節/調味料(ア)、酸味料、カラメル色素、 ・大豆・鶏肉・豚肉・りんご	キンエキス、 'ミノ酸等)、 酸化防止剤
栄養	能成分表示 100 g	g当たり	脂質g	7.6
エネ	ペルギー kcal	207	炭水化物 g	25.9

たんぱく質g 8.7 食塩相当量g

米油、	内 容 量	1 kg	
キス、	商品サイズ	160×40×317mm	
後等)、	ケースサイズ	383×277×342mm	
方止剤	荷 姿	12入	
3)	ケース重量	13.167kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
7.6	商品コード	GITW1	
5.9	JAN3-K	4901108016664	
6.9	ITF3-K	14901108016661	

13

香味油

- ◆ラーメンや各種お料理に
- ◆加えるだけで一味違う

™ 揚げねぎ醤

の高い調味料です。

部に小麦・大豆・豚肉を含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

スとしてもご使用いただけます。

◆プラスアップで風味と旨味、コク付けを

●みじん切りの長ねぎを油で香ばしく

ローストしました。さまざまな料理の香

味付けとしてお使いいただける、汎用性

ラーメンや炒飯、炒め物、焼そば、餃子の具などの調味料

としてご使用ください。本品はそのままご使用いただけま

す。また、お好みの油で3~5倍に希釈して香味油のベー

フライネギ(中国製造)、食用油脂(米油、豚 内 容 量 330g 脂)、醤油、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)、(- 商品サイズ 72×72×124mm

69.1

 エネルギー kcal
 658 淡水化物 g
 7.2

 たんぱく質g
 1.9 食塩相当量g
 7.3

 TFコード
 14901108003862

 14901108003862

ケースサイズ 239×161×146mm

賞味期間 開栓前常温 12ヶ月

IAN 7 - K 4901108003862

荷 姿 6入 ケース重量 3.530kg 開始前常

商品コード ANJ330A

香味油 葱姜油(ねぎ油)

●新鮮な豚脂と香味野菜を合わせ、じっく りと加熱して作りあげた、中華料理の香 りとコクをより一層引き立てる香味油

スープ、あんかけ、ラーメンなどの香りづけや隠し味とし て、野菜炒めやチャーハンの炒め油として、適量お使いく



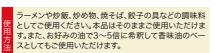
豚脂(国産)、葱、生姜/酸化防止剤(ビタミン

E)、(一部に豚肉を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

内容量 800g 商品サイズ 160×40×290mm ケースサイズ 388×320×305mm 姿 6入×2合 ケース重量 10.548kg 賞味期間 開封前常温 6ヶ月 商品コード TYNA800 JANJ-F 4901108002162 ITF⊐-F 1490110800216

☆☆ 揚げにんにく油

●香り高いにんにくを丹念にローストし、 深み・香りを凝縮した汎用性の高い調 味料です。





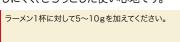
-ド(国内製造)、米油、フライドガーリック、 こんにく、玉ねぎ/酸化防止剤(ビタミンE)、 一部に大豆・豚肉を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	72.8
エネルギー kcal	758	炭水化物 g	20.0
たんぱく質g	5.7	食塩相当量g	0.08



香味油 煮干し風味油

●特殊な製法によって仕上げた、煮干し・さば 節・あじ節のだし感のある香味油です。なた ね油と米油がベースですので低温でも固化 しにくく、さらっとした使い心地です。

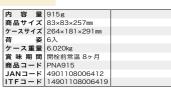




揚げねぎ数

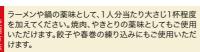
食用なたね油(国内製造)、食用ごめ油、魚粉末 (いわし、さば、あじ)、清酒/香料、酸化防止剤 **商品サイズ** 83×83×257mm

1			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	100
エネルギー kcal	900	炭水化物 g	0
たんぱく質g	0	食塩相当量g	0



香味油 にんにく辛味噌

●加えるだけで辛味と旨味が増し、普段と 一風変わったメニューをお楽しみいた だけます。





にんにく(中国産)、水あめ、みそ、唐辛子、食塩、

原材料名	版 乾燥にんにく、ごま油/pH調整剤、調味料(ア 材 ミノ酸)、(一部にごま・大豆を含む) 名							
栄養	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 3.5							
I.	ネルギー kcal	156	炭水化物 g	26.3				

にんにく(中国産)、水あめ、みそ、唐辛子、食塩、							140×40×230mm 289×201×250mm 12入 6.490kg	
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 3.5						NKM500	ı	
エネルギー kcal	156	炭水化物 g	26.3	Į,	JANコー	٠ĸ	4901108008461	Γ
たんぱく質g	4.7	食塩相当量g	5.4	1	TFコー	ĸ	14901108008468	

クのあるスープに、さらに鶏塊(鶏肉)を 加え鶏肉の旨味を一層高めました。

濃縮がら チキンがらスープ 鶏塊湯(ヂーカイタン)

●中華料理をはじめあらゆる料理の素汁

(スープ)として使える濃縮スープです。

鶏骨、鶏肉を主体に炊きあげた旨味・コ

料理にあわせて、ストレートまたは希釈してご使用くだ 1kg さい。スープベース:20~30倍 追いたし:40~60倍

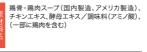
房本彩名	鶏肉、鶏油、チ	キンエ	けるだい バッカ キス、酵母エキス/ :剤(ビタミンE)、	/調味料
*	養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.5
Ξ	ネルギー kcal	48	炭水化物 g	0.3
t	こんぱく質 g	6.0	食塩相当量g	1.0

リカ製造)、	内 容 量	1kg	2kg
ス/調味料	商品サイズ	180×48×290mm	220×60×320mm
(一部に	ケースサイズ	354×290×208mm	413×321×154mm
	荷 姿	12入	6入
	ケース重量	12.850kg	12.668kg
	賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
2.5	商品コード	NCGG1	NCGG2
0.3	JAN3-ド	4901108013748	4901108013731
1.0	ITFコード	14901108013745	14901108013738

チキンがらスープ スタンダード(骨肉湯)

鶏骨、鶏肉を主体にして炊きあげた、 中華料理をはじめあらゆる料理の素汁 (スープ)に適した濃縮スープです。スー プ等料理ベースとして、またコクづけと して幅広くご使用ください。





	名			
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
	エネルギー kcal	24	炭水化物 g	0.2
	たんぱく質g	5.7	食塩相当量g	1.1

内 容 量	1kg	2kg
商品サイズ	180×48×290mm	220×60×320mm
ケースサイズ	354×290×198mm	413×321×154mm
荷 姿	12入	6入
ケース重量	12.776kg	12.668kg
賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
商品コード	NCG1	NCG2
	4901108001875	4901108009529
ITF⊐−ド	14901108001872	14901108009526

チキンがらスープ(骨肉湯)

●鶏骨・鶏肉を主体にして炊きあげた、西 洋料理・中華料理のベースに適した濃 縮ス一プです。



使 本品を40~60倍に薄めてご使用ください。

造)、チキンエキス、食塩/調味料(アミノ酸)、 (一部に鶏肉を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	28	炭水化物 g	0.7
たんぱく質g	6.3	食塩相当量g	5.1

賞 味 期 間 商品コード JANコード 4901108013700 ITF = - K 14901108013707

^{濃縮がら} がらスープ 肉塊湯(ルーカイタン)

●中華料理の素汁(スープ)として開発さ れた濃縮スープです。豚骨、鶏骨、鶏肉 を主体に炊きあげた旨味・コクのある スープに、さらに肉塊(豚肉)を加え肉の 旨味を一層高めました。

寸胴革命は、スープ作りに革命をもたらします!!

だれでも簡単に美味しいスープが作れる寸胴革命は、

①がらの旨みをじっくりと抽出した「濃縮がらスープ」

③下処理済みで簡単に炊き出せる「冷凍がら」

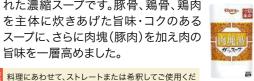
面倒だったスープ作りが、今日から一変します。

②がらスープを濃縮し、そのまま冷凍した「冷凍がらスープ」

がらスーフ

の3シリーズをラインナップ。

Ebara P





さい。スープベース:20~30倍 追いたし:40~60倍

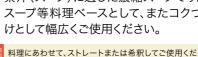
等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 92 炭水化物 g

 たんぱく質g
 6.7 食塩相当量g

		エキス/調味料(:			180×48×290mm 354×290×208mm	220×60×320mm 413×321×154mm
肉・りんごを含		COLA C BNC	AND IN		12入	6入
			ケース重量	12.776kg	12.668kg	
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月
養成分表示 100	g当たり	脂質g	6.8	商品コード	NGL1	NGL2
ネルギー kcal	92	炭水化物 g	0.9	JAN3-ド	4901108013762	4901108013755
んぱく質g	6.7	食塩相当量g	0.9	ITFコード	14901108013769	14901108013752

がらスープ スタンダード(骨肉湯)

●豚骨、鶏骨、鶏肉を主体にして炊きあげ た、中華料理をはじめあらゆる料理の 素汁(スープ)に適した濃縮スープです。 スープ等料理ベースとして、またコクづ



さい。スープベース:20~30倍 追いたし:40~60倍





| 豚骨・鶏骨・鶏肉ス一ブ(国内製造、アメリカ製 | 内容 量 1kg 2kg | 造)、豚脂、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、 | 商品サイズ 180×48×290mm 220×60×320mm

酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉・豚肉・						413×321×154mm		
🏂 りんごを含む))			荷姿	12入	6入		
11				ケース重量	12.776kg	12.668kg		
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月	開封前常温 12ヶ月		
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	3.4	商品コード	NG1	NG2		
エネルギー kcal	59	炭水化物 g	0.3	JANコード	4901108001868	4901108009536		
たんぱく質g	6.7	食塩相当量g	1.0	ITFコード	14901108001865	14901108009533		

がらスープ(骨肉湯)

使 本品を約60倍に薄めてご使用ください。

肉・豚肉・りんごを含む)

●豚骨、鶏骨、鶏肉を主体に炊きあげた、 中華料理の素汁(スープ)に適した濃縮 スープです。





ケースサイズ 354×290×198mm 413×321×154mm ケース重量 12.800kg 12.680kg 賞味期間 商品コード JANコード 4901108013724 開封前常温 12ヶ月
 栄養成分表示 100g当たり
 脂質g
 2.9

 エネルギー kcal
 57 炭水化物 g
 1.2

 たんぱく質g
 6.6 食塩相当量g
 7.5
 ITF⊐-ド 14901108013721 14901108013714

チキンがらスープ 鶏白湯(ヂーパイタン)

●旨味のあるスープに鶏油の風味を加え た、濃厚でとろみのあるコク深い味わい の鶏白湯スープです。



生 本品を5~10倍に薄めてご使用ください。

鶏骨・鶏肉スープ(国内製造)、チキンエキス、鶏 油、マルトデキストリン、ゼラチン、酵母エキス 乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(有機

酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、カラメル色素

(一部に鶏肉・りんご・ゼラチンを含む)					
栄養成分表示 100g当たり		脂質g	18.3		
エネルギー kcal	224	炭水化物 g	3.0		
たんぱく質g	11.8	食塩相当量g	0.8		

			1 kg
兽	内 容 量	1 kg	
/		180×48×300mm	
幾	ケースサイズ	354×300×193mm	
	荷 姿	12入	
	ケース重量	12.814kg	
_	賞味期間	開封前常温 19ヵ月	
3	商品コード	NCP1A	
	JANコード	4901108009697	
3	ITFコード	14901108009694	
_			

がらスープ豚白湯(トンパイタン)

●旨味のあるスープに豚脂の風味を加え、 濃厚でとろみのあるコク深い味わいに 仕上げた豚白湯スープです。



本品を5~10倍に薄めてご使用ください。

Ш			
原材料名	ポークエキス(国内製 チン、酵母エキス/乳 ガム)、調味料(アミノ ミンE)、カラメル色素 ラチンを含む)	化剤、増粘剤(キ 酸等)、酸化防止	サンタン 剤 (ビタ
栄養	虔成分表示 100g当たり	脂質g	30.0

内 容 量	
	180×48×300mm
ケースサイズ	354×300×193mm
荷 姿	12入
ケース重量	12.814kg
賞味期間	開封前常温 19ヵ月
商品コード	NTP1A
	4901108009703
ITFコード	14901108009700

豚骨清湯(トンコツチンタン)

●豚骨(ゲンコツ・カシラ・バラ骨)から炊 き出した風味・旨味を濃縮したがらスー プです。コクのある清湯スープが、お湯 でのばすだけで素早く出来あがります。



使 本品を100~150倍に薄めてご使用ください。

豚骨エキス(国内製造)、鶏骨エキス、食塩、蛋 白加水分解物、ゼラチン、酵母エキス、コーンス ーチ、ポークオイル/調味料(アミノ酸等) -部に鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

栄養成分表示 100	栄養成分表示 100g当たり		
エネルギー kcal	154	炭水化物 g	3.
たんぱく質g	32.2	食塩相当量g	13.

		1 kg
内 容 量	1 kg	
商品サイズ	160×40×290mm	
ケースサイズ	383×277×305mm	
荷 姿	12入	
ケース重量	12.897kg	
賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
商品コード	TCE1	
JANコード	4901108003886	
ITF I - K	14901108003883	

豚骨白湯(トンコツパイタン)

●豚骨(ゲンコツ・カシラ・バラ骨)から炊 き出した風味・旨味を濃縮したがらスー プです。お湯でのばすだけでコクのある 白湯スープが素早く出来あがります。



本品を約50倍に薄めてご使用ください。本品1袋(1kg) で約50ℓにのびます。従来のスープのコク増し、追いたし 用としてもお使いいただけます。

	原材料名	ポークエキス(国内製 イル、バーム油、ごま 塩、野菜エキス、酵母 調味料(アミノ酸等)、 (一部にごま・大豆・豚	由、なたね油、大 にキス、蛋白加水酸化防止剤(ビ 肉を含む)	豆油)、食
П	栄養	成分表示 100g当たり	脂質g	30.2

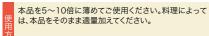
 エネルギー kcal
 347 炭水化物 g

 たんぱく質g
 16.1 食塩相当量g

-クオ	内 容 量	1kg	
)、食	商品サイズ	160×40×290mm	
物/	ケースサイズ	383×277×305mm	
/Ε)、	荷 姿	12入	
	ケース重量	12.885kg	
	賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
30.2	商品コード	TPE1	
2.6	JAN3-K	4901108003893	
13.7	ITFコード	14901108003890	

白湯 料理用

●豚骨を炊きあげ濃縮した、コクのある白 湯スープです。クセもなく、中華料理全 般に広くご使用いただけます。





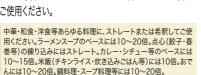
材料名	物、(一部に豚	チンを含む)	- 1-1 јш ш	
栄養	養成分表示 100	g当たり	脂質g	8.7
I.	トルギー kcal	145	炭水化物 g	0.1



チキンがらスープN

●鶏骨、鶏肉を主体に炊きあげた、調味料(アミノ酸等)を使用していない 料理用スープです。味をととのえるため酵母エキスを使用しております。

●スープ等料理ベースとして、またコクや香りづけとして幅広く ご使用ください。





鶏骨・鶏肉スープ(国内製造、アメリカ製造)、チ キンエキス、酵母エキス、(一部に鶏肉を含む)

名			
栄養成分表示 100	栄養成分表示 100g当たり		
エネルギー kcal	20	炭水化物 g	0
たんぱく質g	5.0	食塩相当量g	0

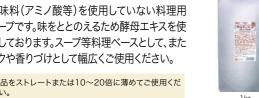
	内 容 量	1 kg	
	商品サイズ	180×48×290mm	
	ケースサイズ	354×290×198mm	
	荷 姿	12入	
	ケース重量	12.776kg	
,	賞味期間	開封前常温 20ヵ月	
	商品コード	NCG1NA	
	JAN3-ド	4901108004517	
	ITFコード	14901108004514	
-			

がらスープN

栄養成分表示 100g当たり 脂質g エネルギー kcal 53 炭水化物 g

たんぱく質g

●豚肉・鶏骨・鶏肉を主体にじっくり炊きあげた、 調味料(アミノ酸等)を使用していない料理用 スープです。味をととのえるため酵母エキスを使 用しております。スープ等料理ベースとして、また \Box



クや香りづけとして幅広くご使用ください。				
な品をストレートまたは10~20倍に薄むい。	めてご使用く	të	1 kg	
係骨・鶏肉スープ(国内製造、アメリカ製 自)、豚脂、酵母エキス/酸化防止剤(ビタミン))、(一部に鶏肉・豚肉・りんごを含む)		. = , ,		

賞味期間 商品コード JANコード 4901108004500

炊き出し鶏がらスープ

●鶏がら、丸鶏を使用した調味料(アミノ酸 等)無添加の鶏がらスープです。炊き出した スープそのままの豊かな鶏の香りが特長で す。スープベースとして、ラーメン・カレー・ 鍋料理などにお使いいただけます。



鶏骨・鶏肉スープ(国内製造、アメリカ製造)、 原 チキンエキス. (一部に卵肉をやすい)

本品を5~10倍に薄めてご使用ください。

料名			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.7
エネルギー kcal	23	炭水化物 g	0.1
たんぱく質g	4.1	食塩相当量g	0.2



料理にあわせて、ストレートまたは希釈してご使用くださ い。スープベース:20~30倍 追いたし:40~60倍

湯崎 中華清湯(ポーク&チキン)

●豚骨・鶏骨を主体にして炊きあげたスー

味のあるスープに仕上げました。

プに野菜の旨味を加え、味わい深い旨

中華料理の素汁(スープ)として開発さ

れた、濃縮スープです。

即吃人工 网	A 194M	C///2600/	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	(
エネルギー kcal	94	炭水化物 g	(
たんぱく質g	8.5	食塩相当量g	-



(iii)

8080

冷凍がらスープ ラーメン用ポーク白湯 豚頭骨ミックス

●豚頭骨を主体に炊き出した、強い香りと コクが決め手のラーメン専用のポーク 白湯スープです。



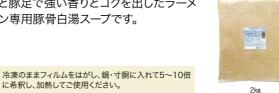
冷凍のままフィルムをはがし、鍋・寸胴に入れて5~10 倍に希釈し、加熱してご使用ください。

	原材料名	ボークエキス(国内製 肉を含む)	造、タイ製造)、(-	一部に豚	
	栄	護成分表示 100g当たり	脂質g	6.1	- 1
ı	[-	ż II.ゼニ koal : 1.42	Mark/と物 a	0.3	- 1



冷凍がら 拉麺白湯2010ポーク

●豚骨を主体にじっくりと炊き出し、豚皮 と豚足で強い香りとコクを出したラーメ ン専用豚骨白湯スープです。



ポークエキス(国内製造)

材料名			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	41.6
エネルギー kcal	435	炭水化物 g	0.1
たんぱく質g	15.1	食塩相当量g	0.4

、(一部に豚肉	を含む)	内 容 量	2kg	
		商品サイズ	290×310×30mm	
		ケースサイズ	585×335×130mm	
		荷 姿	6入	
		ケース重量	12.762kg	
		賞味期間	開封前冷凍 12ヶ月	
質g	41.6	商品コード	FGRP2	
水化物 g	0.1	JAN3-K	4901108009383	
塩相当量g	0.4	ITF I - K	14901108009380	

冷凍白湯料理用

●豚骨で炊きあげ濃縮した、コクのある白 湯スープです。クセもなく、中華料理全 般に広くご利用いただけます。



冷凍のまま本品のフィルムをはがし、鍋・寸胴に入れて希 釈し、加熱してください。

	原材料名	キス、ガーリックエキ 物、(一部に豚肉・ゼラ	ス、香味油/香辛	
ı	255.00	はけいまこ 100~火たり	RICEE a	0.7

エネルギー kcal

たんぱく質g

/_	P3 🛨 💻	JNS	
曲出	商品サイズ	600×300×40mm	
	ケースサイズ	596×296×202mm	
	荷 姿	4入	
	ケース重量	21.070kg	
	賞味期間	開封前冷凍 12ヶ月	
3.7	商品コード	RNPTR5A	
0.1	JAN3-ド	-	
0.2	ITFコード	-	

チキンがらスープ 鶏湯穒(ヂータンシャン)

●鶏骨、鶏肉を香味野菜とともに丹念に 炊き出し、特に炊き出した香りをそのま まに造りあげた濃縮スープです。



虚 本品を約20倍に薄めてご使用ください。

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

姿 12入
 エネルギー kcal
 57 炭水化物 g
 0.1

 たんぱく質g
 7.8 食塩相当量g
 0.7

 ITFコード
 14901108001813

 ITFコード
 14901108001816

冷凍がら 拉麺白湯2010チキン

●鶏骨を主体にじっくりと炊き出した、コ クと香りが強く、とろみのあるラーメン 専用鶏白湯スープです。



冷凍のままフィルムをはがし、鍋・寸胴に入れて5~10倍 に希釈し、加熱してご使用ください。

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

栄養成分表示 100g当たり 脂質

エネルギー kcal 117 炭水

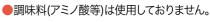
たんぱく質g 13.3 食塩

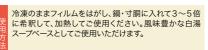


エネルギー kcal 268 炭水化物 g 0.3 たんぱく質g 21.1 食塩相当量g 0.9 ITFコード 14901108009373

冷凍がらスープ ポーク&チキン白湯

●豚がらと鶏がらを炊き出した、豚のコク 味と鶏の旨味のバランスのとれた風味 豊かな白湯スープです。







豚骨・鶏骨・鶏肉スープ(国 造)、豚脂、ゼラチン、鶏油, ンE)、(一部に鶏肉・豚肉・

国内製造、アメリカ製		内 容 量	2kg	
/酸化防止剤	」(ビタミ	商品サイズ	340×30×300mm	
ゼラチンを含	む)	ケースサイズ	345×290×202mm	
		荷 姿	6入	
		ケース重量	12.559kg	
		賞味期間	開封前冷凍 12ヶ月	
ξg	7.0	商品コード	FGPP2A	
k化物 g	0.1	JANコード	4901108006672	
塩相当量 g	0.4	ITF3-K	14901108006679	

ポークエキス(国内製造)、ゼラチン、オニオンエ 内容量 5kg

エキス、香味油/香辛料抽出		- 1	商品サイズ	600×300×40mm		
・ゼラ	チンを含む)		-	ケースサイズ	596×296×202mm	
				荷 姿	4入	
			- 1	ケース重量	21.070kg	
				賞味期間	開封前冷凍 12ヶ月	
行り	脂質g	8.7	- 1	商品コード	RNPTR5A	
145	炭水化物 g	0.1	- [JANコード	-	
16.6	食塩相当量g	0.2	- 1	ITFコード	-	

冷凍がら十五分湯 チキン

●衛生的な鶏がらをアク抜きし、さらにミ ンチして特殊な袋に詰めた鶏がらです。 香り豊かな鶏がらスープを簡単に炊き 出すことができます。



□ 中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、 コトコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。 本品1袋(1kg)で9 ℓ (半斗) \sim 18 ℓ (1斗)のがらスープが炊き出せます。強火で加熱すると

鶏骨(国産)、(一部に卵・鶏肉を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	17.4
エネルギー kcal	228	炭水化物 g	0.1
たんぱく質々	177	食塩相当量の	0.2

	内 容 量	1 kg	2kg
		225×195×50mm	225×330×60mm
	ケースサイズ	465×205×510mm	460×340×280mm
	荷 姿	6入×3合	4入×2合
	ケース重量	19.119kg	17.232kg
٦	賞味期間	開封前冷凍 8ヶ月	開封前冷凍 8ヶ月
	商品コード	RGJC1R	RGJC2
	JANコード	4901108006511	4901108006580
2	ITFコード	14901108006518	14901108006587

冷凍がら十五分湯 ポーク

●衛生的な豚がらをアク抜きし、さらにミ ンチして特殊な袋に詰めた豚がらです。 香り豊かな豚骨スープを簡単に炊き出 すことができます。



中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、 コトコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。 本品1袋(1kg)で9ℓ(半斗)~18ℓ(1斗)のがらスープが炊き出せます。強火で加熱すると

	豚骨(国産)/調味料(アミ/酸等)、(一部に豚 肉を含む) 村 名						
	栄養成分表示 100g当たり	脂質g	18.2	B			
1		W 1.71.45	0.1				

					1kg	2kg	
	原 肉を含む)				商品サイズ	225×195×50mm	225×330×60mm
	材			ケースサイズ	465×205×510mm	460×340×280mm	
	名				6入×3合	4入×2合	
				ケース重量	19.119kg	17.232kg	
					賞味期間	開封前冷凍 8ヶ月	開封前冷凍 8ヶ月
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	18.2	商品コード	RGJP1R	RGJP2
	エネルギー kcal	241	炭水化物 g	0.1	JANコード	4901108006528	4901108006597
ı	たんぱく質g	19.3	食塩相当量g	0.7	ITFコード	14901108006525	14901108006594
,		_		-			

冷凍がら十五分湯 鶏がらモミジ

●衛生的な鶏がら・モミジ(鶏趾骨)・丸鶏老鶏 をアク抜きし、さらにミンチして特殊な袋に詰 めた鶏がらです。鶏がらの旨味とモミジなら ではの香りと味伸び、丸鶏老鶏の肉味豊かな スープを短時間で炊き出すことができます。



中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、コ トコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。本 品1袋(1kg)で9ℓ(半斗)~18ℓ(1斗)のがらスープが炊き出せます。強火で加熱すると白湯

鶏骨(国産)、鶏趾骨(モミジ)、鶏肉、(一 卵・鶏肉を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	21.
エネルギー kcal	267	炭水化物 g	0.
たんぱく質g	19.5	食塩相当量g	0.

.,			
部に	内 容 量	1kg	
	商品サイズ	225×195×53mm	
	ケースサイズ	465×205×540mm	
	荷 姿	6入×3合	
	ケース重量	19.152kg	
	賞味期間	開封前冷凍 6ヶ月	
1.0	商品コード	RGTM1R	
0.1	JANコード	4901108006535	
0.2	ITFコード	14901108006532	

冷凍がら 冷凍がら十五分湯 鶏がら&ポークスープ ミックスタイプ

●アク抜きし、さらにミンチした鶏がらにコク味豊かな ポークスープをミックスし、特殊な袋に詰めた鶏が らです。鶏がらの旨味とポークスープならではの豊か な香りとコク、チキンとポークの相乗効果による深 みあるスープを短時間で炊き出すことができます。



中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、コ トコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。本 品1袋(1kg)で9ℓ(半斗)~18ℓ(1斗)のがらスープが炊き出せます。強火で加熱すると白湯

<i>感</i> を含む) 材料 名	鶏骨(国産)、豚骨スープ、(一部に卵・鶏肉・形原を含む)
--------------------------	------------------------------

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	18.7
エネルギー kcal	249	炭水化物 g	0.1
たんぱく質g	20.0	食塩相当量g	0.2

内 容 量	1kg	
商品サイズ	225×195×53mm	
ケースサイズ	460×205×540mm	
荷 姿	6入×3合	
ケース重量	19.152kg	
賞味期間	開封前冷凍 8ヶ月	
商品コード	RGJCP1R	
JAN3-ド	4901108006559	
ITFコード	14901108006556	

冷凍がら 老鶏(ロウヂー)ミンチ

●丸の親鶏を細かく砕いてミンチ状にし、特殊 な袋に詰めた鶏がらです。がらの香りを逃が さず、鶏肉の旨味が豊かなスープを簡単に炊 き出すことができます。



使 中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、コ トコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。本品1袋(1kg)で9ℓ(半斗)~18ℓ(1斗)のがらスープが炊き出せます。

	名			
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	19.4
Г	エネルギー kcal	247	炭水化物 g	0.1

法	,, ,,	,			
鶏肉・鶏骨(国産)、(-	-部に卵・鶏肉を含	含む)	内 容 量	1 kg	
原材料名			商品サイズ	225×195×50mm	
			ケースサイズ	465×205×340mm	
科	科			6入×2合	
4			ケース重量	12.746kg	
			賞味期間	開封前冷凍 6ヶ月	
栄養成分表示 100g当たり	脂質g	19.4	商品コード	RJM1A	
エネルギー kcal 247	炭水化物 g	0.1	JANコード	4901108012239	
たんぱく質g 18.0	食塩相当量g	0.2	ITFコード	14901108012236	

冷凍がら ポークN

●豚がらをアク抜きし、さらにミンチして特殊 な袋に詰めた豚がらです。調味料(アミノ酸 等)不使用の豚がらの風味豊かな豚骨スー プを短時間で炊き出すことができます。



中袋は切らずに凍ったまま、水または沸騰水に加えて強火で加熱し、沸騰直前に火を弱め、コ トコトと泡が出る状態に火加減を調整してください。炊き出し完了の目安は約2時間です。本 品1袋(1 kg)で 9ℓ (半斗)~ 18ℓ (1斗)のがらスープが炊き出せます。強火で加熱すると白湯

豚骨(国産)、(一部に豚肉を含む)

栄養成

たんぱ

				グースリイ
				荷
				ケース重
				賞味期
分表示 100	g当たり	脂質g	17.7	商品コー
ギー kcal	237	炭水化物 g	0.1	JAN3-
く質g	19.4	食塩相当量g	0.4	ITF = -





食欲をそそる味と香りで、肉をもっと美味しく!!

肉調味料

独自のブレンド技術を駆使し、 エバラの代名詞ともいえる「焼肉のたれ」をはじめ 汎用性の高いオーソドックスな味わいから 専門店にもご満足いただける味わいまで、 さまざまな料理にご利用いただける 豊富なバリエーションの調味料をご用意しています。

e-Basic

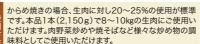
イーベーシックシリーズ

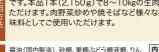
- ◆ベーシックな味わい!
- ◆簡単オペレーション!
- ◆低コスト・高い汎用性!

誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げたシンプル設計の肉用調味料です。 肉はもちろん、魚介や野菜などとも相性が良く、簡単オペレーションで基本メニューから応用 メニューまで、幅広いメニュー作りにお役立ていただけます。

📾のたれ e-Basic 焼肉のたれ

●本醸造醤油をベースに香味野菜を加 え、国産梨と黒蜜でコクを出したベー シックな焼肉のたれです。





一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100 g	当たり	脂質g	1.0
エネルギー kcal	147	炭水化物 g	31.9
たんぱく質g	2.6	食塩相当量g	5.9

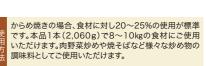


腕のたれ e-Basic 塩だれ ●チキンの旨味に黒胡椒を程よく効かせ、

栄養成分

たんぱくタ

ごま油でマイルドに仕上げたベーシック な塩だれです。





水あめ(国内製造)、還元水あめ、食塩、ごま油、 ックペッパー、香味油、チキンエキス、にんじ 酵母エキス/増粘剤(加工でん粉、キサンタン ム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色

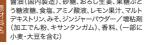
かんごま・	大田・鶏	ソー人里里	13.2		
		賞味期間	開栓		
表示 100	g当たり	脂質g	6.4	商品コード	EBS
— kcal	154	炭水化物 g	23.1	JANコード	490
ξg	1.1	食塩相当量g	7.1	ITFコード	149

内 容 量	2,060g	
商品サイズ	110×110×309mm	
ケースサイズ	350×230×315mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	13.265kg	
賞味期間	開栓前常温 15ヶ月	
商品コード	EBSD18B	
JANコード	4901108009819	
ITFコード	14901106009816	

®肉用 e-Basic 生姜焼のたれ

●本醸造醤油をベースにおろし生姜を加 え、隠し味のみそでコクを出したべー シックな生姜焼のたれです。

> からめ焼きの場合、食材に対し20~25%の使用が標準 です。本品1本(2,120g)で8~10kgの食材にご使用い ただけます。様々な炒め物の味付けや唐揚げの下味付け にもご使用いただけます。

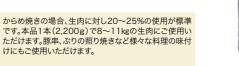


1/2 /(2010)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0	i		
エネルギー kcal	121	炭水化物 g	27.5	Į.		
たんぱく質g	2.8	食塩相当量g	7.1	L		



鶏肉用 e-Basic やきとりのたれ

●本醸造醤油に沖縄県製造加工黒糖と 鶏の旨みを加えた、照りよく仕上がる ベーシックなやきとりのたれです。





醤油(国内製造)、砂糖、還元水あめ、アミノ酸 液、醸造酢、加工黒糖、チキンエキス、食塩/増 粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色 素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 163 炭水化物 g

 たんぱく質g
 3.2 食塩相当量g

睃	内 容 量	2,200 g	
é	商品サイズ	110×110×309mm	
ě	ケースサイズ	350×230×315mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	14.105kg	
_	賞味期間	開栓前常温 17ヶ月	
2	商品コード	EBT18B	
5	JANコード	4901108016497	
5	ITFコード	14901108016494	
_			

油淋鶏

- **◆場所をとらないコンパクトサイズ!**
- **◆美味しく、手早く、いろいろな料理を簡単クッキング!**
- ◆焼肉シリーズとグリルシリーズは、

あなたのお店を応援します!

コンパクトサイズなので片手での取り扱いも楽々。焼く・煮る・炒めるなど の調理に使え、フライパンひとつでいろいろなメニューが作れます。

^{焼肉のたれ} たまねぎのたれ

●すりおろし玉ねぎのさっぱりとした風味と、オ ニオンソテーのコクのある味わいに鰹節と昆 布の旨味を合わせた肉用調味料です。

調理した素材にかけてご使用ください。食材に対し20~30%の使 用が標準です。本品1本1ℓ(約1.146g)で約5kgの肉などにご使用



 エネルギー kcal
 115 淡水化物 g
 24.9

 たんぱく質g
 2.4 食塩相当量g
 4.4

 JANコード
 4901108014172

 ITFコード
 14901108014175

●醤油、大根おろしをベースに、レモン果汁と鰹のうまみで 仕上げたさっぱりおいしい肉用調味料です。ステーキ、ハ ンバーグ、しゃぶしゃぶサラダ、ローストビーフはもちろん、 豚肉や鶏肉、魚介類などにも幅広くお使いいただけます。

#3L



調理した素材にかけてご使用ください。素材に対し20~30%の使 用量が標準です。本品1本1ℓ(約1,130g)で約5kgの素材にご使用

MMONTH おろしのたれ レモン醤油味

醤油(国内製造)、大根、水あめ、砂糖、レモ +、醸造酢、みりん、鰹エキス、胡椒/加工 訓味料(アミノ酸等), 増粘剤(キサンタ 、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部 表・大豆を含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 96 炭水化物 g

 たんぱく質g
 3.4 食塩相当量g

ン果	内 容 量	1ℓ(約1,130g)	
でん		84×84×270mm	
		264×174×276mm	
7ンガ		6入	
に小	何 安 ケース重量		
0		開栓前常温 12ヶ月	
_	商品コード		
20.7		4901108013021	
4.7	ITFコード	14901108013028	

嫐のたれ 焼肉のたれ 塩味

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

●赤穂の平釜塩100%をベースにごま油、ねぎ 油を加えまろやかに、さらににんにくの旨味、ブ ラックペッパーの辛味を程よく効かせた焼肉用 調味料です。フライパン調理にも適した品質に 仕上げました。

もみこみまたはフライパンでのからめ焼きにご使用ください。生肉(豚 ロース肉、豚バラ肉・鶏もも肉等)に対し20~25%の使用が標準です。 本品1本1ℓ(約1.140g)で4.5~5.7kgの生肉にご使用いただけます。

原材料名	モン)、食塩、香辛料、発酵 ミノ酸等)、増 ム)、(一部に/	野菜類(調味料、 部計剤(カ 小麦・ごる	ごま油、果汁類(り にんにく、ねぎ)、 酵母エキス/調 ロエでん粉、キサ: ま・りんごを含む)	香味油、 味料(ア ンタンガ
栄養	&成分表示 100	g当たり	脂質g	11.2
7.	امما ہے۔ الح	107	当セルル物 a	22.0



^{鮪のたれ} カルビ焼のたれ

●醤油をベースに香味野菜(にんにく・生姜)を加え、レッド ペッパーで味を引き締めた、甘うまいたれです。食欲をそ そる味わいでカルビ丼や定食の主菜・おつまみにぴった りです。牛カルビはもちろんのこと、豚肉、鶏肉、ホルモン などのお肉の味付け・臭み消しにお使いいただけます。



炒め物の場合、食材に対し20~25%の使用が標準です。 牛肉・豚肉・鶏肉・ホルモンなどにお使いいただけます。本品1本1ℓ

スタミナ焼のたれ 味噌味

●合わせみそをベースににんにく、生姜等の旨味

クを程よく効かせた焼肉用調味料です。

を加え、さらに隠し味としてもろみの風味とコ

フライパンでのからめ焼きまたはもみこみにご使用ください。生肉

(豚バラ肉、豚ロース肉、ホルモン等)に対し20~25%の使用が標

準です。本品1本1ℓ(約1.163g)で4.6~5.8kgの生肉にご使用いた

みぞ(国内製造、醤油、砂糖、週元水あめ、りんご、野菜 類(にんにく、生姜)、ごま油、もろみ、食塩、酸造酢、香辛 料、発酵調味料、白ごま、ガーリックソテー/増粘剤(加 エアル税、キサンタンガム)、調味料(アミ/酸等)、パブ は、カースサイズ 荷

たんぱく質g 5.0 食塩相当量g 6.9 ITFコード 14901108007027

賞味期間 開栓前常温 12ヶ月

商品コード CYSM1A JANコード 490110800702

醤油(国内製造)、砂糖、発酵調味料、にんにく、 白ごま、生姜、醸造酢、唐辛子/増粘剤(加丁で ん粉)、調味料(アミノ酸等)、塩化マグネシウム 含有物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

ı					ケー人里軍	7.5 I 8Kg		
ı				賞味期間	開栓前常温 12ヶ月			
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.0		商品コード	CYKB1	
	エネルギー kcal	157	炭水化物 g	29.7		JANコード	4901108012277	
	たんぱく質g	5.1	食塩相当量g	5.6		ITFコード	14901108012274	
	たんぱく質g	5.1	食塩相当量g	5.6		ITF3-K	14901108012274	

リカ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

 栄養成分表示 100g当たり
 脂質g
 3.6

 エネルギー kcal
 151
 炭水化物 g
 24.7

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

焼肉のたれ

だけます。

(約1,170g)で約	1.0					
醤油(国内製造)、砂料					1ℓ(約1,170g) 84×84×270mm	
白ごま、生姜、醸造酢、唐辛子/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、塩化マグネシウム				スサイズ	264×174×276	nm
含有物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)				ス重量	7.518kg	
成分表示 100g当たり	脂質g	2.0			開栓前常温 12ヶ CYKB1	月
ベルギー kcal 157	炭水化物 g	29.7	JAN	コード	49011080122	77

黒胡椒だれ

●醤油ベースに、にんにくや生姜などの香味野菜 を合わせ、トウチ・豆板醤を加えて味わい深く 仕上げた黒胡椒だれです。粗挽き黒胡椒の風 味が食欲をそそります。

炒め物の場合、食材に対し15~20%の使用が標準です。 本品1本1ℓ(約1,190g)で5.9~7.9kgの食材にご使用いただけ



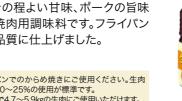
醤油(国内製造)、砂糖、還元水あめ、食塩、乳 **墜調味料、にんにく、醸造酢、里胡椒、みそ、豆板** 、トウチ、生姜、白胡椒、山椒/調味料(アミ 酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム) 0.3

カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)							
栄養成分表示 100	脂質g	(
エネルギー kcal	116	炭水化物 g	24				
たんぱく質g	3.9	食塩相当量g	10				

内 容 量	1ℓ(約1,190g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.638kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	CYBP1	
JANコード	4901108009840	
ITFコード	14901108069847	

®肉用 生姜焼のたれ

●醤油をベースにおろし生姜ときざみ生姜を使 用し、りんご果汁の程よい甘味、ポークの旨味 とコクを加えた焼肉用調味料です。フライパン 調理にも適した品質に仕上げました。





原 美、果汁類(りんご、レモシ)、食塩、発酵調味料、りんご 酢、香辛料、ボークエキス、赤ワイン、オニオンエキス/ 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ 酸)、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)						
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 0.1						
エネルギー kcal	131	炭水化物 g	28.8			
たんぱく質g	3.7	食塩相当量g	6.4			



鶏肉用 やきとりのたれ

●本醸造醤油と砂糖、発酵調味料を合わせてレモ ン果汁で仕上げた、甘辛いやきとりのたれです。 醤油を炭火であぶったように香ばしく、照りよい やきとりが簡単に作れます。

焼きあがった鶏串、または鶏肉に本品をつけてください。生肉(鶏 もも肉など)に対し20~25%の使用が標準です。本品1本1ℓ(約 ,210g)で4.8~6kgの生肉にご使用いただけます。



豆を含む)

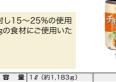
栄養成分表示 100	o 当たり	影響の	0.4
エネルギー kcal		_	34.9
たんぱく質g	4.1	食塩相当量g	6.2



鶏肉用 チキン南蛮のたれ

●本醸造醤油と砂糖をベースに5種のかんきつ 果汁(レモン、なつみかん、ゆず、だいだい、うん しゅうみかん)を効かせた、さわやかなチキン 南蛮のたれです。

揚げた鶏肉にかけてご使用ください。食材に対し15~25%の使用 が標準です。本品1本1ℓ(約1,183g)で約5kgの食材にご使用いた



油・腰エキス、食塩、蛋白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、副味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	3.0
エネルギー kcal	163	炭水化物 g	30.7
たんぱく質g	2.8	食塩相当量g	5.4

醤油(国内製造)、砂糖、膠造酢、水あめ、果汁類(レモン、なつ みかん、ゆず、だいだい、うんしゅうみかん)、発酵調味料、ごま 商品サイズ 84×84×270mm ケースサイズ 264×174×276mm ケース重量 7.596kg 賞味期間 開栓前常温 12ヶ月 商品コード CYCN1 IAN 7 - K 4901108014080 ITF = - K 14901108014087

ステーキソース 和風おろし

●本醸造醤油をベースにすりおろした大根と鰹の 旨味を加え、隠し味にわさびを効かせました。 さっぱりとした味わいで、牛肉はもちろん豚肉や 鶏肉、魚介などにも幅広くお使いいただけます。

焼きあげたステーキにかけてご使用ください。ステーキなどに対し 20~30%の使用が標準です。



大根(国産)、醤油、アミノ酸液、砂糖、水あめ、! プロド、グラバンエイをさいませて、大変価、ロギャン グ加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キ ナンタンガム)、香料、カラメル色素、香辛料抽

出物、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)							
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.1			
	エネルギー kcal	109	炭水化物 g	23.8			
	たんぱく質g	3.3	食塩相当量g	4.8			

内 容 量	500ml (約573g)	1ℓ (約1,146g)
商品サイズ	71×71×193mm	84×84×270mm
ケースサイズ	297×220×199mm	264×174×276mm
荷 姿	12入	6入
ケース重量	7.484kg	7.374kg
賞味期間	開栓前常温 18ヶ月	開栓前常温 18ヶ月
商品コード	CGSO500	CGSO1A
JAN3-K	4901108015391	4901108006146
ITF I - K	14901108015398	14901108006143

ステーキ グリルシス ステーキソース シャリアピン

●オニオンソテーと本醸造醤油をベースに、ビー フの旨味と赤ワイン・ローレルの風味を効かせ 味わい深く仕上げました。粗めにみじん切りし た玉ねぎで食感にアクセントを加えました。

焼きあげたステーキ、ハンバーグにかけてご使用ください。肉に対し



オニオンソテー(国内製造)、水あめ、醤油、砂糖、オニ オンベースト、乾燥モわぎ、りんご酢、食塩、ワイン、に **商品サイズ** 71×71×193mm 84×84×270mm イーイング (場合)イーイング (場合)イーイング (人) (場合)イーインベースト、乾燥玉ねぎ、りんご酢、食塩、ワイン、にんにく、でん粉、ピーフエキス、ブラックペッパー、ローレル/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、 ケースサイズ 297×220×199mm 264×174×276mm 荷 姿 12入 ケース重量 7.688kg 香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む) 7.572kg 賞味期間 商品コード JANコード 4901108015414 開栓前常温 18ヶ月 栄養成分表示 100g当たり 脂質g 0.3 CGSC1B 4901108013038 エネルギー kcal 135 炭水化物 g

たんぱく質g 2.2 食塩相当量g 5.2 | ITFコード | 14901108015411 | 14901108013035

醤油(国内製造)、砂糖、果糖ぶど5糖液糖、りんご果汁、 洋なし果汁、ごま油、アミノ酸液、りんごパルブ、りんご 商品サイズ 84×84×270mm 荷 姿 6入 ケース重量 7.638kg

メル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む) 賞味期間開栓前常温 12ヶ月 商品コード CYPK1 栄養成分表示 100g当たり 脂質g 3.9 エネルギー kcal 179 炭水化物 g 32.6 たんぱく質g 3.4 食塩相当量g 6.2 ITFコード 14901108014063

フライパンでのからめ焼きまたはもみこみにご使用ください。生肉

(牛ロース肉等)に対し20~25%の使用が標準です。本品1本1ℓ (約1,190g)で4.7~5.9kgの生肉にご使用いただけます。

油淋鶏のたれ

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

●醤油をベースに3種の具材(玉ねぎ、生姜、長 ねぎ)と3種の果汁(パイン、レモン、みかん)を

揚げた鶏肉にかけてご使用ください。食材に対し20~30%の使用

が標準です。本品1本1ℓ(約1,190g)で約5kgの食材にご使用い

 エネルギー kcal
 145
 炭水化物 g
 32.0

 たんぱく質g
 2.7
 食塩相当量g
 5.2

 ITFコード
 14901108014070

プルコギのたれ

仕上げたプルコギのたれです。

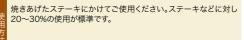
●醤油をベースにりんご果汁と洋なし果

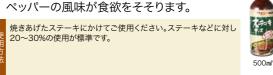
汁を加え、ごま油とにんにくで風味よく

加えた、具材入りの油淋鶏のたれです。

ステーキソース ガーリックオニオン

●本醸造醤油をベースにすりおろした玉ねぎ・ にんにくを加え、ローストガーリックでコク深く 仕上げました。程よく効かせた粗挽きブラック

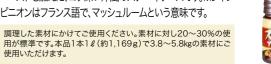








●ソテーマッシュルームにフォン・ド・ヴォーを合わせ、トリュフオイ ルで贅沢な香りと味わいに仕上げました。赤ワインとレーズン ペーストを加えた、コク深い洋風のステーキソースです。※シャン ピニオンはフランス語で、マッシュルームという意味です。





	水あめ(国内製造)、砂糖、ソ: ト、ワイン、食塩、醤油、フォン りんご酢、トリュフオイル、胡 ンガム)、カラメル色素、調味 (ピタミンE)、(一部に小麦・4	・ド・ヴォーパウダー、ビ・椒/増粘剤(加工でん粉料(アミノ酸等)、香料、酢	−フエキス、 }、キサンタ 炎化防止剤			
i	養成分表示 100g当たり 脂質g 3.0					
-	ナルゼー kool 150	当セルル物 a	21.2	Г		

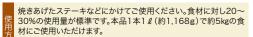
たんぱく質g

内容量 1ℓ(約1,169g) 商品サイズ 84×84×270mm サースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6入 ケース重量 7.512kg 賞味期間 開幹前常温 14ヶ月 商品コード CGSKC1 JANコード 4901108016855 | 1.59 | 灰水化物 g | 31.2 | **JANコード** | 4901108016855 | 1.7 | 食塩相当量g | 4.7 | **ITFコード** | 14901108016852

2.130g

グレイビーソース

●ビーフの旨味と赤ワインのコクが、お肉のおい しさを引き立てるグレイビーソースです。程よい とろみがあるので、食材にかけて、つけてと、さ まざまなメニューにお使いいただけます。



●フォン・ド・ヴォーの旨味に赤ワインの風味を加

え、コク深い味わいに仕上げたデミグラスソー

焼きあげたハンバーグなどにかけてご使用ください。食材に対し20

~30%の使用が標準です。本品1本1ℓ(約1,154g)で約5kgの食材

 エネルギー kcal
 140
 炭水化物 g
 30.5

 たんぱく質g
 1.8
 食塩相当量g
 3.9

 ITFコード
 14901108013175



水あめ(国内製造)、醤油、砂糖、ワイン、ビーフエキス、食 塩、りんご酢、ミルポワベースト、フォン・ド・ヴォーパワ ー、オニオンエキス、酵母エキス、胡椒/増粘剤(加工で ん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色

※、九ル州、(一即に小友・干内・人立・豚内・りんこを目む)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.9			
エネルギー kcal	125	炭水化物 g	26.7			
たんぱく質g	2.4	食塩相当量g	5.5			

^{ステーキ・} デミグラスソース

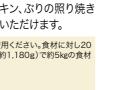
スです。

		1 &
内 容 量	1ℓ(約1,168g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.506kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	CGGR1	
JANコード	4901108013526	
ITF3-K	14901108013523	

^{ステーキ・} テリヤキソース

●香ばしいロースト醤油に黒蜜の芳醇な風味を加え、 さらに本みりんで照りよく仕上げたテリヤキソース です。ハンバーグや照り焼きチキン、ぶりの照り焼き などのメニューに幅広くお使いいただけます。

焼きあげたハンバーグなどにかけてで使用ください。食材に対し20 ~30%の使用が標準です。本品1本1ℓ(約1,180g)で約5kgの食材



醤油(国内製造)、砂糖、水あめ、里密、みりん 粉末醤油、ワイン、チキンエキス、香辛料、蛋 加水分解物/増粘剤(加工でん粉、キサンタ ガム)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆 鶏肉を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

 エネルギー kcal
 142 炭水化物 g
 32

 たんぱく質g
 3.2 食塩相当量g
 4

Έ .	内 容 量	1ℓ(約1,180g)	
白	商品サイズ	84×84×270mm	
ン	ケースサイズ	262×178×295mm	
₹.	荷 姿	6入	
	ケース重量	7.618kg	
_	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
.3	商品コード	CGTY1	
.3	JAN3-ド	4901108006184	
.8	ITFコード	14901108006181	
_			

ステーキ・ グリルソース

●生姜、りんご、玉ねぎで具材感を加え、バルサミ コ酢で酸味とコクを感じられる味わいに仕上 げました。タイムを効かせた洋風のジンジャー ソースです。



調理した素材にかけてご使用ください。素材に対し20~25%の使 用量が標準です。本品1本1ℓ(約1,134g)で4.5~5.6kgの素材に



캢현

9

原材料名	りんごパルプ(国内製造)、生 あめ、玉ねぎ、ぶどう果汁、発 塩、でん粉、醸造酢、パルサミ ベッパー、タイム/カラメルも 化防止剤(ピタミンC)、(一部	酵調味料、みりん、レコ酢、酵母エキス、ワイ 白素、増粘剤(キサンタ	モン果汁、食 イン、ブラック タンガム)、酸
学者	成分表示 100g当たり	脂質 g	0.2

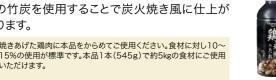
栄養成分表示 100 g	当たり	脂質g	0.2
エネルギー kcal	104	炭水化物 g	23.6
たんぱく質g	2.0	食塩相当量g	4.2



鶏炭焼のたれ

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

●赤穂産の塩と鶏の旨味をベースに、香味野菜 を加えた風味豊かな鶏炭焼のたれです。食用 の竹炭を使用することで炭火焼き風に仕上が ります。



1.2 商品コード CGDM1A



)、醤油、フ	大豆油、チキンエキス	、醸造酢、	内	容	量	545g	
原 砂糖、発酵調味	料、にん	にく、胡椒、蛋白加水	分解物、	商品	みせる	バズ	71×71×193mm	
経 酵母エキス、生姜、山椒/調味料(アミノ酸等)、増粘剤					スサイ	イズ	297×220×199mm	
原 材 酵母エキス、生 名 (加工でん粉、	キサンタン	ノガム)、香料、カラメ	(ル色素、	荷		姿	12入	
炭末色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)					- ス重	量	7.148kg	
				賞	味 期	間	開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	6.0	商品	- C	- K	TST500A	
エネルギー kcal	110	炭水化物 g	9.6	JAI	Νコ-	- K	4901108013854	
たんぱく質g	4.3	食塩相当量g	8.2	ITE	= = -	- K	14901108013851	

鶏肉用 彩り梅だれ

●さっぱりとした梅の酸味とさわやかな赤しその 風味、きざみ梅と赤しその具材感が特長の彩り 梅だれです。



585g

用が標準です。本品1本(585g)で2.9~5.8kgの食材にご使用いた だけます。

調理した食材にかけてご使用ください。食材に対し10~20%の使

原才抖名	水あの(国内製造)、梅加工品(馬、食塩、して梅酢)、砂糖、食塩、醤 油、酸造酢、発酵頭味料、降ビュール、蛋白加水分解物、毎干レベー スト、生生、赤して湯け、昆布エキス、鯉エキス/増貼剤(加工でん 数、キサンタンガム)、酸味料、香料、パブリカ色素、野菜色素、ベニ コウジ色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)							
Ė	養成分表示 100g当たり	脂質g	0					
-	kルギー kcal 123	炭水化物 g	30.3					

	、梅加工品	(梅、食塩、しそ梅酢)、砂	塘、食塩、醤	F	内 容	量	585g	
原油、醸造酢、発酵調	味料、梅ビ	ューレ、蛋白加水分解物、	梅干しべー	F	商品サ	イズ	71×71×193mm	
だ スト、生姜、赤しそう	責け、昆布コ	ニキス、鰹エキス/増粘剤	引(加工でん	1	ケースサ	イズ	297×220×199mm	
原 油、醸造酢、発酵調 スト、生姜、赤しそ 料 名 粉、キサンタンガム)、酸味料、	香料、パプリカ色素、野菜	色素、ベニ	1	苛	姿	12入	
コウジ色素、調味料		≨)、(一部に小麦・大豆を			ケース	重量	7.628kg	
- TE GARCINE				3	黄味其	明間	開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0	B	商品コ	ード	IUD500	
エネルギー kcal	123	炭水化物 g	30.3		JANコ	ード	4901108014561	
たんぱく質g	0.4	食塩相当量g	5.7	1	TF =	ード	14901108014568	
	-							

ただけます。

ヤンニョムチキンのたれ

●からめるだけの手軽さで、韓国風の甘辛チキン (ヤンニョムチキン)を作ることができる肉用 調味料です。

調理した素材にからめてご使用ください。素材に対し20~25%の

使用が標準です。本品1本(595g)で2.3~2.9kgの食材にご使用い





原 が /増粘剤(加工でん 経等)、酸味料、甘味	原が ジャン 食恵 (国内製造)、水あめ、アミノ酸素 りんこ果汁、コチュ アイン 食鬼、蜂蜜、唐辛子、みそ、にんにく、ごま油、ガーリックパウダー / 増貼剤 (加工でん形、キサンタ・ガム)、カラメル色素、調味材(アミノ 放等)、 酸味料、 日味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、パブリカ色素、ベニコウジ色素(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)								
栄養成分表示 100	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 2.0								
エネルギー kcal	165	炭水化物 g	35.1	J					
たんぱく質g	1.6	食塩相当量g	5.0	1					

							333g
果糖などう糖液糖(国内製造)、水あめ、アミノ酸液、りんご果汁、コチュ ジャン、食塩、蜂蜜、唐辛子、みそ、にんにく、ごま油、ガーリックパウダー					ズ	595g 71×71×193mm 297×220×199mm	
/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料(アミノ 酸等)、酸味料、甘味料(アセスルファムカリウム、スクラロース)、パブリ カ色素、ベニコウジ色素、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)				荷 ケース重	姿量	12入 7.748kg 開栓前常温 15ヶ月	
虔成分表示 100	g当たり	脂質g	2.0			YNC500	
トルギー kcal	165	炭水化物 g	35.1			4901108014745	
ぃぱく質g	1.6	食塩相当量g	5.0	ITF = -	ド	14901108014742	

マヌルカンジャンチキンのたれ

●からめるだけの手軽さで、韓国風にんにく醤油 チキン(マヌルカンジャンチキン)を作ることが できる肉用調味料です。

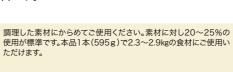


調理した素材にからめてご使用ください。素材に対し20~25%の 使用が標準です。本品1本(585g)で2.3~2.9kgの食材にご使用い ただけます。

		造)、醤油	由、水あめ、りんご	酢、発酵					585 g	Π
	原 調味料、にんり	こく、食り	氲、ガーリックエキ	ス、蛋白	R	商品	サイ	ズ	71×71×193mm	
	7 加水分解物/	/増粘剤	(加工でん粉、キ	サンタン	2	7 –	スサイ	イズ	297×220×199mm	
	和水分解物/ ガム)、調味*	4(アミノ	/酸等)、カラメル	色素、香	7	苛		姿	12入	
	辛料抽出物、		小麦・大豆・りんご		1	ケー	-ス重	量	7.628kg	
					3	龍目	未期	間	開栓前常温12ヶ月	
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.2	B	商品	<u> </u>	- K	MKJC500	
	エネルギー kcal	146	炭水化物 g	33.5	J	۱A۱	۱ コ-	- K	4901108015872	
ĺ	たんぱく質g	2.6	食塩相当量g	4.8	1	ΤF	= -	٠ ٢	14901108015879	
				-						

鶏肉用 オレンジチキンのたれ

●からめるだけの手軽さで、アメリカ風中華料理 のオレンジチキンを作ることができる肉用調味 料です。



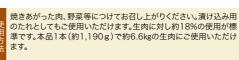


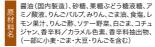


雷油(国内製造)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、還元水あ め、りん心酢、オレンジベースト、にんにく、食塩、蛋白加 水分解物、生姜、オレンジビール/増粘剤(加工でん 粉、キサンタンガム)、pけ調整剤、カラメル色素、酸味 科、香料、(一部に小麦・オレンジ・大豆・りんごを含む) 養成分表下100g当たり 脂質 0 (実出ボールをは 1.61) 単性化物 2 294 栄養成分表示 100g当たり 脂質g エネルギー kcal 161 炭水化物 g 38.4 たんぱく質g 1.9 食塩相当量g 4.0 ITFコード 14901108015886

^{嫩のたれ} 焼肉のたれ 韓国風醤油味

●ごま風味の香ばしさに唐辛子の辛味とコチュ ジャンのコクを加えた、香り高い焼肉のたれ韓 国風醤油味です。



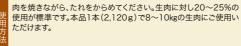


(一助に小友・こな・人立・りんこを目の)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.7			
エネルギー kcal	171	炭水化物 g	32.9			
たんぱく質g	3.8	食塩相当量g	6.1			



鰤oth e-Gold 焼肉のたれ 黄金の味

●本醸造醤油をベースにりんご、もも、蜂蜜の まろやかな甘味とコチュジャン、にんにくの辛味 を加えたコクのある焼肉のたれです。





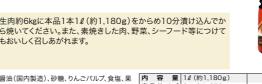
姿 6入 重量 13.625kg

もも・りんごを	含む)			ケース重量	13.625kg
				賞味期間	開栓前常温 12ヶ月
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	1.4	商品コード	EGYO18
エネルギー kcal	137	炭水化物 g	27.9	JAN3-K	4901108009604
たんぱく質g	3.3	食塩相当量g	5.6	ITFコード	1490110800960

^{歯のたれ} 焼肉のたれ 醤油味

●本醸造醤油の旨味とコクのある甘さをベース に、香味野菜をほんのり効かせた風味豊かな 焼肉のたれ 醤油味です。

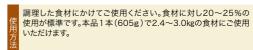


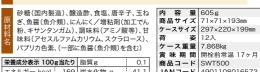


1 1 1 1 1	原糖ぶどう糖液酵調味料、白	を 糖、りん ごま、ご	で、黒蜜、レモン ま油、蜂蜜、もろ。 小麦・ごま・大豆・	果汁、発み、香辛	ク在ク	アースサイズ 詩 姿 アース重量	84×84×270mm 264×174×276mm 6入 7.578kg 開栓前常温 12ヶ月
3	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	1.4		商品コード	
[エネルギー kcal	138	炭水化物 g	27.5	J	IANコード	4901108006443
7	たんぱく質g	3.8	食塩相当量g	7.4	1.	TFコード	14901108006440

鶏肉用 スイートチリソース

●ナンプラーを効かせ、程よい酸味の甘辛な スイートチリソースです。生春巻きはもちろん、 鶏の唐揚げ、フライなど幅広くお使いいただ けます。

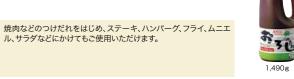


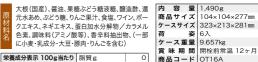




歯のたれ おろしのたれ

●大根おろしの程よい風味、さっぱりとした味わ いで、いろいろな料理に幅広くご使用いただけ ます。

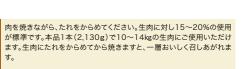


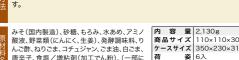




®肉用 e-Gold 豚スタミナ焼のたれ

●みそ、ねりごまをベースに、にんにく、生姜の風 味とコチュジャンの辛味を加え、豚肉に合う品 質に仕上げました。

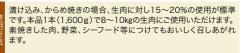




材 / 不断 かりっ		く、生姜)、発酵調 ・ ュジャン、ごま油、		ケー	スサイズ	110×110×309mm 350×230×315mm	
名 唐辛子、食塩	/増粘	剤(加工でん粉)、	(一部に	荷	姿	6入	
小麦・ごま・大豆・りんごを含む)			ケー	ス重量	13.685kg		
				賞『	末期 間	開栓前常温 9ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	4.7	商品	コード	EGBS18	
エネルギー kcal	182	炭水化物 g	28.7	JAN	1コード	4901108009635	
たんぱく質g	6.3	食塩相当量g	6.6	ITF	コード	14901108009632	

^{腕のたれ} 焼肉のたれ 醤油味 1,600g

●本醸造醤油の旨味とコクのある甘さをベースに、香 味野菜をほんのり効かせた風味豊かな焼肉のたれ 醤油味です。牛肉・豚肉をはじめ、鶏肉、マトン、ホル モンなどどんな肉にも幅広くご使用いただけます。





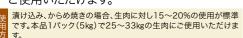
原材料名	醤油(国内製造)、アミブ、発酵調味料、りんごま、香辛料、食塩/麦・ごま・大豆・りんご	ご酢、ごま油、にん カラメル色素、(-	にく、白	
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g	1.2	
I.	ネルギー kcal 139	炭水化物 g	26.6	

たんぱく質g 5.5 食塩相当量g

パル	内 容 量	1,600g	
く、白	商品サイズ	104×104×277mm	
に小	ケースサイズ	323×213×281mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	10.317kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
1.2	商品コード	Y16A	
26.6	JANコード	4901108001271	
8.6	ITFコード	14901108001278	

㈱咖糖 焼肉のたれ 醤油味 紙パック

●本醸造醤油の旨味とコクのある甘さをベース に、香味野菜をほんのり効かせた風味豊かな 焼肉のたれ醤油味です。牛肉・豚肉をはじめ、 鶏肉、マトン、ホルモンなどどんな肉にも幅広く ご使用いただけます。





醤油(国内製造)、アミノ酸液、砂糖、りんごパル プ、発酵調味料、りんご酢、ごま油、にんにく、白 ごま、香辛料、食塩/カラメル色素、(一部に小 麦・ブま・大豆・りんごを含む)

4		/	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.9
エネルギー kcal	144	炭水化物 g	28.8
たんぱく質g	5.1	食塩相当量g	8.4

		Bio I
		5kg
内 容 量	5kg	
商品サイズ	141×141×236mm	
ケースサイズ	312×310×283mm	
荷 姿	4入	
ケース重量	21.318kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	Y5P	
JANJ-K	4901108002636	
ITF⊐−K	14901108002633	

^{触のたれ} 焼肉のたれ 醤油味22kg

●本醸造醤油の旨味とコクのある甘さをベース に、香味野菜をほんのり効かせた風味豊かな 焼肉のたれ醤油味です。牛肉・豚肉をはじめ、 鶏肉、マトン、ホルモンなどどんな肉にも幅広く ご使用いただけます。

漬け込み、からめ焼きの場合、生肉に対し15~20%の使用が標準 です。本品1パック(22kg)で110~146kgの生肉にご使用いただけ



22kg

原材料	醤油(国内製造)、アミプ、発酵調味料、りんごごま、香辛料、食塩/麦・ごま・大豆・りんご	ご酢、ごま油、にん カラメル色素、(-	にく、白
栄養	成分表示 100g当たり	脂質g	0.9

字 量	22kg	
商品サイズ	314×291×291mm	
ケースサイズ	-	
	1入	
ケース重量	23.087kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード		
JANコード	4901108008249	
ITFコード	-	

焼肉のたれ 甘口

●本醸造醤油の旨味とみそをベースに野菜と果 実を加えた、まるやかな味わいの焼肉のたれ甘 口です。

漬け込み、からめ焼きの場合、生肉に対し15~20%の使用が標準 です。本品1本(1,630g)で8~10kgの生肉にご使用いただけます。 素焼きした肉、野菜、シーフード等につけてもおいしく召しあがれ



ケースサイズ 323×213×281mm

荷 姿 6入 ケース重量 10.497kg 賞 味 期 間 開栓前常温 12ヶ月

IAN 7 - K 4901108002643

ITF = - F 1490110800264

商品コード YA16A

妙糖(国内製造)、アミノ酸液、もろみ、野菜・果 乗類(りんご、玉ねぎ、にんにく、生姜)、還元水 おめ、みそ、発酵調味料、醤油、りんご酢、辣醤、 ごま油、白ごま、食塩、(一部に小麦・ごま・大豆・ りんごを含む)
--

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	1.5
エネルギー kcal	159	炭水化物 g	31.8
たんぱく質g	4.5	食塩相当量g	6.9

煽のたれ 焼肉のたれ 甘口 紙パック

●本醸造醤油の旨味とみそをベースに野菜と果 実を加えた、まるやかな味わいの焼肉のたれ甘 口です。

漬け込み、からめ焼きの場合、生肉に対し15~20%の使用が標準 です。本品1パック(5kg)で25~33kgの生肉にご使用いただけま す。素焼きした肉、野菜、シーフード等につけてもおいしく召しあがれ



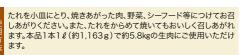
砂糖(国内製造)、アミノ酸液、もろみ、野菜・果 実類(りんで、玉ねぎ、にんにく、生姜)、還元水 あめ、みそ、発酵調味料、醤油、りんご酢、辣醤 ごま油、白ごま、貞塩、(一部に小麦・ごま・大豆・ りんごを含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	1.5
エネルギー kcal	159	炭水化物 g	31.8
たんぱく質g	4.5	食塩相当量g	6.9

		SKG
内 容量	5kg	
	141×141×236mm	
	312×310×283mm	
	4入	
ケース重量	21.330kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	YA5P	
JAN3-K	4901108007563	
ITF⊐−ド	14901108007560	

嫐のたれ 黄金の味 甘口

●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。





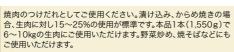
果実ピューレ(りんご(国産)、もも、うめ)、醤油、砂 糖、還元水あめ、アミノ酸液、蜂蜜、りんご酢、食塩 村白ごま、オニオンエキス、ごま油、蛋白加水分解物、

ま・大豆・もも・りんごを含む)						ケース重量		
ı					- 1	賞味期間	開栓前常温 18ヶ月	
ı	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.7	- 1	商品コード	YOA1B	
ı	エネルギー kcal	124	炭水化物 g	26.4		JANコード	4901108006450	
l	たんぱく質g	3.0	食塩相当量g	5.2	L	ITFコード	14901108006457	

		1.0
内 容 量	1ℓ(約1,163g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.476kg	
賞味期間	開栓前常温 18ヶ月	
商品コード	YOA1B	
JAN3-K	4901108006450	
LITES I	14001100000457	

歯のたれ 黄金の味 甘口

●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。





(国産)、もも、うめ)、醤油、砂	Þ
(1111)	商
ス、ごま油、蛋白加水分解物、	7

名 にんにく、香辛料/カラメル色素、(一部に小麦ま・大豆・もも・りんごを含む)									
栄養成分表示 100g当たり 脂質g									
ΙŻ	ペルギー kcal	124	炭水化物 g	2					
t- L	14/年々	3.0	会指担以票 σ						

果実ピューレ(りんご

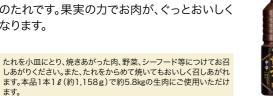
焼. 還元水あめ. アミ

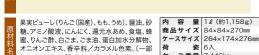
白ごま、オニオンエキ

内 容 量	1,550g	
商品サイズ	104×104×277mm	
ケースサイズ	323×213×281mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	10.017kg	
賞味期間	開栓前常温 18ヶ月	
商品コード	YOA16B	
JAN3-K	4901108001356	
ITF⊐−ド	14901108001353	

嫐のたれ 黄金の味 中辛

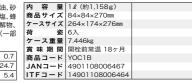
●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。





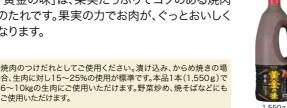
に小麦・ごま・大豆・もも・りんごを含む)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.7			
エネルギー kcal	118	炭水化物 g	24.7			
たんぱく質g	3.3	食塩相当量g	5.4			

22



歯のたれ 黄金の味 中辛

●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。



果実ビューレ(りんご(国産)、もも、うめ)、醤油、砂糖、アミノ酸液にんにく、還元水あめ、食塩、蜂腐、サイズ 104×104×277mm ケースサイズ 323×213×281mm オニオンエキス、香辛料/カラメル色素、(一部 に小麦・ごま・大豆・もも・りんごを含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

で使用いただけます。

| Tour 賞 味 期 間 商品コード YOC16B JANコード 4901108001288
 栄養成分表示 100g当たり
 脳質
 0.7

 エネルギー kcal
 118
 淡水化物 g
 24.7

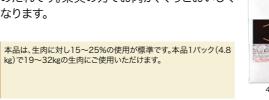
 たんぱく質g
 3.3
 食塩相当量g
 5.4

 ITFコード
 14901108001288

 ITFコード
 14901108001285

Magazin 黄金の味 中辛 紙パック

●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。



							4,800g	3
アミノ酸液 りんご酢、 オンエキ	友、にん! 白ごま、 ス、香辛	国産)、もも、うめ)、 こく、還元水あめ、 ごま油、蛋白加水 料/カラメル色素 も・りんごを含む)	食塩、蜂 分解物、 w、(一部	ケースサイズ 荷 姿 ケース重量	141×141×236m 312×310×283m 4入	nm		
表示 100	g当たり	脂質g	0.7	商品コード				
- kcal	118	炭水化物 g	24.7	JAN3-K	49011080075	56		
質g	3.3	食塩相当量g	5.4	ITFコード	149011080075	553		

豚肉用 とんたれみそ

栄養成分

●豚肉・牛肉・モツ・鶏肉などに合うように作られ た、みそ漬けのたれです。みそをベースに発酵 調味料と野菜の旨味を加えました。

漬け込みの場合、生肉に対し15~25%の使用が標準です。本品1袋 (2kg)で8~13kgの生肉にご使用いただけます。



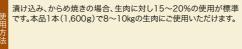
	内 容 量	
(、生姜)、アミノ酸液、発酵調味料、植物油脂、	商品サイズ	220×60×320r
日ごま、食塩、レッドベッパー/調味料(アミノ	ケースサイズ	413×321×141
蒙等)、(一部にごま・大豆を含む)	荷 姿	6入

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	9.7
エネルギー kcal	235	炭水化物 g	28.3
たんぱく質g	8.6	食塩相当量g	8.0



豚肉用 生姜焼のたれ

●本醸造醤油をベースに砂糖と生姜を加え、すっ きりとした味わいに仕上げた生姜焼のたれ です。



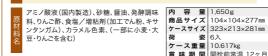


料 人品を含む)					6入	l
1				ケース重量	10.317kg	
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月	l
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0	商品コード	YS16A	l
エネルギー kcal	135	炭水化物 g	27.8	JAN3-ド	4901108001325	
たんぱく質g	5.9	食塩相当量g	9.7	ITF3-K	14901108001322	L

鶏肉用 やきとりのたれ

●本醸造醤油の旨味とまるやかな甘さが特徴の やきとりのたれです。程よい粘度で肉にからみ、 照りがつきやすいので、見栄えよく仕上がり ます。

やきとり、串焼きをはじめ、鶏の丸焼きやもも焼きなどにもご使用い ただけます。焼きあがったやきとりを、たれにたっぷり浸してくださ い。たれをつけながら焼きあげると殴りがつき、味も一段と引き立ち ます。本品1本(1,650g)で約275串(たれ6g/串の場合)にご使用 *いただけます。*



名 ンタンガム)、カラメ 豆・りんごを含む)	ル色素、(一部に	小麦·大		323×213×281mm 6入	
4 1 7,000000			ケース重量	10.617kg	
			賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100g当たり	脂質g	0	商品コード	T16A	
エネルギー kcal 168	炭水化物 g	37.2	JAN3-ド	4901108001332	
たんぱく質g 4.7	食塩相当量g	7.3	ITF3-K	14901108001339	

黄金の味 辛口 焼肉のたれ

●「黄金の味」は、果実たっぷりでコクのある焼肉 のたれです。果実の力でお肉が、ぐっとおいしく なります。



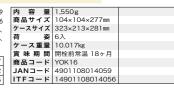
焼肉のつけだれとしてご使用ください。漬け込み、からめ焼きの場合、生肉に対し15~25%の使用が標準です。本品1本(1,550g)で ~10kgの生肉にご使用いただけます。野菜炒め、焼そばなどにも



果実ピューレ(りんご(国産)、もも、ラめ)、醤油、砂糖、アミノ酸液、コチュジャン、豆板醤、還元水あめ、にんにく、蜂蜜、食塩、白ごま、オニオンエキス。 番白かイメ 323×213×281mm 番白かん解物、ご志油 春年料/ カラメル色素。 荷 姿 6入 蛋白加水分解物、ごま油、香辛料/カラメル色素、

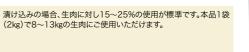
ご使用いただけます。

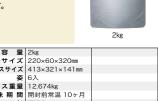
ケー	(一部に小麦・ごま・大豆・もも・りんごを含む)					
賞「						
商品	0.7	脂質g	養成分表示 100g当たり			
JAI	26.2	炭水化物 g	124	ネルギー kcal		
ITE	5.5	食塩相当量g	3.3	んぱく質g		



とんたれみそ(赤)

●豚肉・牛肉・モツ・鶏肉などに合うように作られ た、みそ漬けのたれです。みそをベースに発酵 調味料と野菜の旨味を加えました。

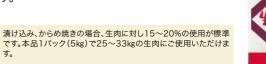


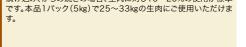




™肉用 生姜焼のたれ 紙パック

●本醸造醤油をベースに砂糖と生姜を加え、すっ きりとした味わいに仕上げた生姜焼のたれで









やきとりのたれ 紙パック

●本醸造醤油の旨味とまるやかな甘さが特徴の やきとりのたれです。程よい粘度で肉にからみ、 照りがつきやすいので、見栄えよく仕上がり ます。



やきとり、串焼きをはじめ、鶏の丸焼きやもも焼きなどにもご使用い ただけます。焼きあがったやきとりを、たれにたっぷり浸してくださ い。たれをつけながら焼きあげると殴りがつき、味も一段と引き立 ます。本品1パック(5kg)で約830串(たれ6g/串の場合)にご使用 いただけます。

ごを含む)

ち 用	Ent.	
	5kg	
236mm 283mm		

アミノ酸液(国内製造)、砂糖、醤油、発酵調味 内容 量 5kg 商品サイズ 141×141×2 ガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・りん ケースサイズ 312×310×2 ケース重量 21.318kg 賞味期間 商品コード JANコード 4901108002629 栄養成分表示 100g当たり 脂質g 38.2 エネルギー kcal 172 炭水化物 g たんぱく質g 4.9 食塩相当量g 7.7 ITF⊐-ド 14901108002626

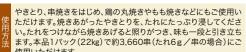
麻婆

棒勺鼠。

25

鶏肉用 やきとりのたれ22kg

●本醸造醤油の旨味とまろやかな甘さが特徴の やきとりのたれです。程よい粘度で肉にからみ、 照りがつきやすいので、見栄えよく仕上がり





22kg

い。たれをつけながら焼きあげると照りがつき、味も一段と引き立ち 使用いただけます。

原材料名	アミノ酸液(国内製造)、砂糖、醤油、発酵調味料、りんご酢/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)
------	--

料、りんご酢/増柏角 ガム)、カラメル色素 ごを含む)		ケースサイズ	-		
が ごを含む)		荷 姿	1入		
12		ケース重量	23.087kg		
			賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100g当たり	脂質g	0	商品コード	T22B	
エネルギー kcal 172	炭水化物 g	38.2	JANコード	4901108008232	
たんぱく質g 4.9	食塩相当量g	7.7	ITF⊐−ド	-	L
	•				

内容量 22kg

鶏肉用 てりやきのたれ

●本醸造醤油をベースにみりんと生姜を加え、さ らに鰹の旨味を効かせたコクのあるてりやきの たれです。

本品は、食材に対し20~25%の使用が標準です。



原材料名	水あめ(国内製造)、番料、りんご酢、コーンス エキス/カラメル色ラ 味料(アミノ酸等)、電 麦・大豆・りんごを含む	スターチ、生姜、み 素、甘味料(ステヒ 等辛料抽出物、(-	りん、鰹 プア)、調
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g	0

啡	内容量		
、鰹	商品サイズ	104×104×277mm	
調	ケースサイズ	323×213×281mm	
小	荷 姿	6入	
	ケース重量	10.559kg	
_	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
0	商品コード	TY16A	
1.1	JAN3-K	-	
i.2	ITFコード	_	

旨みたっぷり、艶やかな仕上がり!!

中華調味料

強火の鍋でもスチコンでも味にぶれがなく、 いつでも美味しい中華料理に仕上がる様々な味の商品をラインナップ。 人気の中華料理が誰でも簡単に、美味しく手早くお作りいただけます。

题 房 AS 授 副

- ◆場所をとらないコンパクトサイズ!
- ◆美味しく、手早く、いろいろな料理を簡単クッキング!
- ◆中華炒めシリーズは、あなたのお店を応援します!

中華鍋で炒めた素材に、さっとからめるだけの手軽さで、 素材の旨みが格段にアップ。 厳選した中華調味料を程よくブレンドした中華炒めシリーズなら、

あっというまに美味しく仕上がります。

広東風八宝菜(ハッポウサイ)ソース

●塩味をベースにXO醤、ホタテ、オイスター、え びなどの魚介の旨味と香味野菜の風味、老酒 のコクを加え、ブラックペッパーで仕上げた広 東風の炒め調味料です。八宝菜はもちろん、中 華丼などにもお使いいただけます。



フライパンでからめるだけで簡単に広東風の味が楽しめます。1人分 の標準使用量は約27gです。本品1本1ℓ(約1,174g)で約43人分

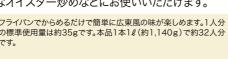
んご用・花園、八日園、任芸、ボーゲルエキス、イオスゲー エキス、えびエキス、にんて、香辛科、チキンエキス、伊貼制(加工で 大学、オンサンガル)、訓練科(アミ・皮癬)、高利、カランル色素、香 辛料抽出物、(一部にえび・小麦・大豆・湯肉・豚内・りんごを含む) 7.542kg 辛料抽出物、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
 栄養成分表示 100g当たり
 脂質g
 6.5

 エネルギー kcal
 175
 炭水化物 g
 26.8

賞味期間 開栓前常温 10ヶ月 商品コード CTKH1A JANコード 4901108006757 たんぱく質g 2.4 食塩相当量g 7.9 ITFコード 14901108006754

広東風青椒肉絲(チンジャオロースー)ソース

●オイスターのコク、チキンの旨味と豆板醤やブラッ クペッパーを合わせ、程よい辛さに仕上げた広東 風の炒め調味料です。青椒肉絲はもちろん、様々 なオイスター炒めなどにお使いいただけます。





ん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料(アミノ 酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
 栄養成分表示100g当たり
 脂質ε
 2.0

 エネルギー kcal
 122
 炭水化物 g
 21.2

 たんぱく質ε
 4.9
 食塩相当量度
 6.8

 ITFコード
 14901108006730

醤油(国内製造)、オイスターエキス、砂糖、発酵調味 料、濁元水あめ、豆板醤、りんご酢、植物油脂、生素に んにく、老酒、香辛料、チキンエキス/増粘剤(加工で ケースサイズ サースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6入 ケース重量 7.338kg 賞味期間 開栓前常温 10ヶ月

広東風甘酢ソース

●三種の酢(醸造酢、米黒酢、りんご酢)と三種の果 汁(パイン果汁、りんご果汁、レモン果汁)をベース に、蜂蜜、黒蜜の甘味を加えた、さわやかでコクある 酸味の広東風の炒め調味料です。酢豚はもちろん、 肉団子の甘酢炒めなどにもお使いいただけます。



フライパンでからめるだけで簡単に広東風の味が楽しめます。1人分 D標準使用量は約40gです。本品1本1ℓ(約1,190g)で約29人分

汁、りんご、蜂蜜、黒蜜、米黒酢、発酵調味料、りんご酢、 食塩、生姜、チキンエキス、レモン果汁/増粘剤(加工で ん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料(アミノ酸 等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g エネルギー kcal 167 炭水化物 g

サースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6入 ケース重量 7.638kg 賞味期間開発前常温10ヶ月 商品コード CTKA1 JANコード 4901108006740 たんぱく質g 1.9 食塩相当量g 3.4 ITFコード 14901108006747

厨房吃援团

四川風回鍋肉(ホイコーロー)ソース

●甜麺醤・トウチのみそ独特の甘味とコク、さら に香味野菜とチキンの旨味を加えた四川風 の炒め調味料です。回鍋肉はもちろん、ジャー ジャー麺など幅広いメニューにもお使いいただ けます。



フライパンでからめるだけで簡単に四川風の味が楽しめます。1人分 の標準使用量は約17gです。本品1本1ℓ(約1.170g)で約68人分

栄養成分表示 100g当たり 脂質g 3.4
 エネルギー kcal
 148
 炭水化物 g
 24.4

 たんぱく質g
 5.0
 食塩相当量g
 7.2

 JANコード
 4901108006368

 ITFコード
 14901108006368

商油(国内製造)、砂糖、トウチ、豆板醤、甜麺醤、りんご酢、にんにく、発酵調味料、植物油脂、食塩、コキュジャン、生姜、チキンエキスノ増粘剤(加工でも粉、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)
 養成分表示 100g当たり 間で
 養成分表示 100g当たり 10g
 選成分表示 100g当たり 10g
 244

四川風チリソース

●トマトの旨味やコク、柑橘果汁のさわやかな酸味 が特長です。隠し味に酒醸(チューニャン)の風味 を加え、味わい深く仕上げた四川風の炒め調味 料です。エビのチリソース煮はもちろん、スウィー トチリソースなど幅広くお使いいただけます。

フライパンでからめるだけで簡単に四川風の味が楽しめます。1人分 の標準使用量は約30gです。本品1本1ℓ(約1,160g)で約38人分

栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 184
 炭水化物 g
 34.5

 たんぱく質g
 2.2
 食塩相当量g
 4.1

 ITFコード
 14901108006375



中華炒め調味料 干焼蝦仁用(カンシャオシャーレン)

●トマトベースに豆板醤、香味野菜を加え、まろ やかに仕上げました。

材料(4人分) えび…300g 長ねぎ…80g 中華炒め調味料 干焼蝦仁用)…120g 油…80g 片栗粉…適量



 栄養成分表示100g当たり
 脂質ε
 3.4

 エネルギー kcal
 132
 炭水化物 g
 23.1

 たんぱく質ε
 1.8
 食塩相当量度
 4.7

 ITFコード
 14901108003428

 ITFコード
 14901108003425

賞味期間開発前常温 12ヶ月

中華炒め調味料 うま煮用

●ホタテエキス、オイスターソースに老酒を加え 風味豊かに仕上げました。

材料(4人分)豚もも肉…100g えび(中)…12尾 いか…120g 筍…100g 白菜…240g 長ねぎ…60g 干し椎茸…5枚 にん じん…80g 中華炒め調味料 うま煮用…120g 油…55g



アミノ酸液(国内製造)、砂糖、植物油脂、醤油、発酵調味料、ホタ テエキス 孝西 りんご酢 台框 オイスケーソース エピエキス 野 商品 サイズ 104×104×277mm テエキス、老酒、りんご酢、食塩、オイスターソース、エビエキス、野菜類(生姜、にんにく)、ボークエキス、蛋白加水分解物、ブラック パー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン ガム)、(一部にえび・小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g エネルギー kcal 146 炭水化物 g たんぱく質g 5.9 食塩相当量g 7.9 ITFコード 14901108003418

 ケースサイズ
 323×213×281mm

 荷姿
 6入
 荷 姿 6入 ケース重量 9.717kg 賞味期間 商品コード JANコード 4901108003411

フライパンでからめるだけで簡単に四川風の味が楽しめます。1人分 の標準使用量は約25gです。本品1本1ℓ(約1.140g)で約45人分

四川風麻婆(マーボ)ソース

幅広いメニューにお使いいただけます。

●甜麺醤・トウチ・みその甘味とコクを前面に引

き出しました。花椒など数種の香辛料の程よ

い辛味がおいしい四川風の炒め調味料です。

麻婆豆腐はもちろん、麻婆茄子・麻婆春雨など

みそ(国内製造)、醤油、砂糖、豆成量、植物油脂、発酵調味 料、甜糖菌、ボークエキス、生姜、にんにく、豚脂、唐辛子、トウ チ、チキンエキス、花椒、胡椒、マサラ/調味料(アラン酸等)、 ・ 機能剤(加工が粉、キナウタカバム)、カラメル色末、酸化防 止剤(ピタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

 エネルギー kcal
 181
 炭水化物 g
 20.1

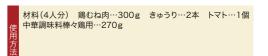
 たんぱく質g
 6.6
 食塩相当量g
 6.5

JANコード 4901108006351

ITFコード 14901108006358

中華調味料 棒々鶏用(バンバンジー)

●ねりごまをベースにほんのり酸味と辛味を効か せ、風味豊かに仕上げました。







中華炒め調味料 青椒肉絲用(チンジャオロースー)

●醤油をベースにオイスターソースを加え、風味 豊かに仕上げました。





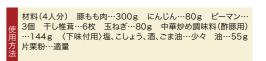
栄養成分

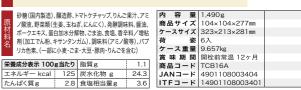
たんぱく

別(加工でん	粉、キサ	ンタンガム)、調味* 豆・りんごを含む)		ケース重量		
表示 100	g当たり	脂質g	5.2	商品コード		
ř– kcal	142	炭水化物 g	19.9	JANコード	4901108003374	
質g	4.0	食塩相当量g	6.1	ITFコード	14901108003371	

中華炒め調味料 酢豚用(スブタ)

●トマトケチャップをベースにりんご果汁の甘味 を加え、甘酸っぱい味に仕上げました。





き焼ったけ

1,670g

27

中華炒め調味料 回鍋肉用(ホイコーロー)

●みそをベースにトウチ、豆板醤を加え、ほのか に辛味を効かせました。

材料(4人分) 豚バラ肉…200g キャベツ…280g ピーマン… 3個 長ねぎ…80g 中華炒め調味料(回鍋肉用)…80g 油…



砂糖(国内製造)、醤油、植物油脂、みそ、チ、食塩、りんご酢、発酵調味料、豆板醤、に (、唐辛子/増粘剤(加工でん粉、キサンタ 、)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま 豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 200 炭水化物 g
 2

 たんぱく質g
 3.7 食塩相当量g

			1,0208
トウ	内容量		
んに ンガ		104×104×277mm 323×213×281mm	
・大		6入	
	ケース重量		
0.0		開栓前常温 12ヶ月	
0.0	商品コード		
3.8		4901108003381	
8.5	ITF3-F	14901108003388	

中華炒め調味料 麻婆豆腐用(マーボドウフ)

●香味野菜と豆板醤をバランスよく加え、マイル ドに仕上げました。

材料(4人分) 豆腐…400g ひき肉…80g 長ねぎ…30g 中 華炒め調味料(麻婆豆腐用)…120g 油…55g

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

JAN3-F 4901108003398

厨房応援団 すき焼のたれ

湯またはだし汁で味を調整してください)

いいただけます。

小麦・大豆を含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g

●醤油ベースに昆布・鰹の旨味を程よくブレンド

したすき焼のたれです。鍋調味料としてはもち

ろん、煮物などの和食メニューにも幅広くお使

薄めずそのままご使用いただけます。熱した鍋に牛脂を溶かして肉を かるく焼き、本品と他の材料を加えて煮込みます。(お好みによりお

 エネルギー kcal
 146
 炭水化物 g
 33.6

 たんぱく質g
 3.0
 食塩相当量g
 7.8

ケースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6人 ケース重量 7.758kg

賞味期間開栓前常温 12ヶ月

商品コード CNST1

個性派鍋の台頭で進化を続ける鍋メニュー!!

鍋用調味料

味のベースも、使う食材も、様々に進化しはじめた鍋メニュー。 秋冬メニューの定番と思われてきた鍋が、 今や、オールシーズンへとシフトしています。 エバラでは、高まる鍋メニューの需要に応え定番の鍋から、 個性派のバラエティー鍋まで、多彩にご用意しています。

ハオ味醬 (オイスターソース)

●中華料理全般にご使用いただける調味料 です。

●ほたて貝柱や干しえびなどの海鮮素材を使用

点心や湯菜の薬味として、また炒め物の調味料としてご使用くだ

●チキンの旨味と野菜のコクが料理やスープの

味を引き立てます。味付けやスープの素などに

炒め物などに振りかけるだけで味付けができます。また、お湯に溶か

すだけで、スープとしてもご利用いただけます。お湯150mℓに対し3g

使える汎用性の高い便利な顆粒調味料です。

炒め物などに少量を隠し味としてご使用ください。



カキエキス(国内製造)、糖類(水あめ、砂糖)、 アミノ酸液、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ 商品サイズ 77×77×113mm 酸)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一部 ケースサイズ 315×238×125mm

	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
	エネルギー kcal	153	炭水化物 g	29.9
	たんぱく質g	8.3	食塩相当量g	13.2

XO鱶



ハオ味醬 (オイスターソース) 1,690g

●中華料理全般にご使用いただける調味料 です。



Pミノ酸液、食塩、酵母エキス/調味料(アミ 酸)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	149	炭水化物 g	28.8
たんぱく質g	8.4	食塩相当量g	13.1

		1,690g
、 内容量	1,690g	
/ 商品サイズ	104×104×277mm	
タースサイズ	323×213×281mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	10.857kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	HMJ16A	
JAN3-K	4901108002483	
ITF3-K	14901108002480	
荷 姿 ケース重 賞味期間 商品コード JANコード	6入 10.857kg 開栓前常温 12ヶ月 HMJ16A 4901108002483	

帆立ソース 扇味醬 (サンウェイジャン)

●ほたて、えび、かきの旨味と風味を濃縮した、食 材の色を生かすクリアーなソースです。





植物油脂(国内製造)、玉ねぎ、ベーコン、ホタテ 貝柱、にんにく、鯛フレーク、エビ、食塩、唐辛子、 沙糖、カレー粉/調味料(アミノ酸等)、酸化防 止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、(一部

し、旨味を凝縮した調味料です。

にえび・卵・乳	成分·大	豆・豚肉を含む)	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	47.5
エネルギー kcal	522	炭水化物 g	7.9
たんぱく質g	15.7	食塩相当量g	3.5

顆粒鶏がらスープ

が標準です。

		330g
内 容 量	330g	
商品サイズ	72×72×124mm	
ケースサイズ	239×161×146mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	3.530kg	
賞味期間	開栓前常温 8ヶ月	
商品コード	XOJ330A	
JAN3-K	4901108001899	
ITF コード	14901108001896	

オイスターソースと同

同じ要領でお使いください。	3
回じ女限でお戻いへたさい。	4

還元水あめ(国内製造)、ホタテエキス、エビエキ ス、カキエキス、食塩、魚介エキス(魚介類)/調	P
味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、香料、	1
(一部にえび・大豆・魚介エキス(魚介類)を含 お)	1
υ/	1.

67			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	П
エネルギー kcal	120	炭水化物 g	25
たんぱく質g	4.2	食塩相当量g	8

内 容 量	480g	Ī
商品サイズ	77×77×113mm	
ケースサイズ	315×238×125mm	
荷 姿	12入	
ケース重量	6.917kg	
賞味期間	開缶前常温 10ヶ月	
商品コード	HSW480A	
JANコード	4901108004876	
ITFコード	14901108004873	

顆粒ホタテ調味料

●ほたての旨味と野菜のコクが料理やスープの 味を引き立てます。味付けやスープの素などに



鶏がら	
500g	

食塩(国内製)	告)、乳糖	、チキンオイル、チ	キンエキ	P	9 9	容	量	500g	
原 スパウダー、ポークエキスパウダー、ベジタブルパウ								93×93×171mm	
原 材 ダー、オニオン: 名 (アミノ酸等)、	エキスパ	ウダー/加工でん粉	、調味料	2	「一ス	サイ	ズ	380×288×194mm	
だ (アミノ酸等)、	カラメル	色素、酸味料、(一部	『に小麦・	存	苛		姿	12入	
乳成分・ごま・プ	マ・鶏肉	1・豚肉・りんごを含む	7)	2	r — :	ス重	量	7.115kg	
				3	* 味	期	閰	開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	3.2	雨	5品	コー	ĸ	KTG500	
エネルギー kcal	232	炭水化物 g	45.9	J	ΑN	コー	ĸ	4901108004784	
たんぱく質g	4.8	食塩相当量g	41.9	11	TF:	-	ĸ	14901108004781	

使える汎用性の高い顆粒調味料です。

炒め物などに振りかけるだけで味付けができます。また、お湯に溶か

すだけで、スープとしてもご利用いただけます。お湯150mlに対し4g



480g

食塩(国内製造)、ホタテエキスパウダー、砂 蛋白加水分解物、白菜エキスパウダー/加: ん粉、調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(

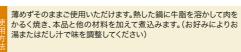
名 ラロース)、(一部にかに・さばを含む)						
栄養成分表示 100 8	g当たり	脂質g	0			
エネルギー kcal	230	炭水化物 g	49.7			
たんぱく質g	7.8	食塩相当量g	37.3			

が標準です。

糖、	内 容 量		
エで	商品サイズ	93×93×171mm	
スク	ケースサイズ	380×288×194mm	
	荷 姿	12入	
	ケース重量	5.939kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
0	商品コード	KHT400A	
9.7	JAN3-ド	4901108004685	
7.3	ITFコード	14901108004682	
_			

すき焼(煮つけ)のたれ

●本醸造醤油をベースに砂糖、かつおの旨味を 程よくブレンドしたコクのあるすき焼のたれ です。





	名			
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
	エネルギー kcal	152	炭水化物 g	32.9
1	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	1		

すき焼のたれ

ケースサイズ 323×213×281mm 荷 姿 6入 ケース重量 10.617kg 賞味期間開発前常温 12ヶ月 栄養成分表示 100g当たり 脳質g 0 エネルギー kcal 152 淡水化物 g 32.9 たんぱく質g 5.1 食塩相当量g 9.1

すき焼のたれ マイルド

●本醸造醤油をベースに砂糖、かつおの旨味を 程よくブレンドしたまるやかな甘さのすき焼の たれ マイルドです。

厨房応援団 すき焼のたれ マイルド

●醤油ベースに昆布・鰹の旨味を程よくブレンド

したまろやかな甘さのすき焼のたれです。

鍋調味料としてはもちろん、煮物などの和食メ

薄めずそのままご使用いただけます。熱した鍋に牛脂を溶かして肉を

かるく焼き、本品と他の材料を加えて煮込みます。(お好みによりお

 エネルギー kcal
 181
 炭水化物 g
 42.7

 たんぱく質g
 2.6
 食塩相当量g
 6.3

 ITFコード
 14901108006204

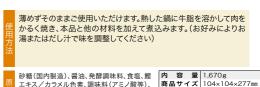
前品サイス 84×84×270mm ケースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6入 ケース重量 7.878kg 賞味期間 開栓前常温 12ヶ月 商品コード CNSM1

ニューにも幅広くお使いいただけます。

湯またはだし汁で味を調整してください)

小麦・大豆を含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g



原材	11.77
材料	(一部に小麦・大豆を含む)
名	

材 (一部に小麦・大豆を含む) 名		荷 姿ケース重量	323×213×281mm 6入 10.737kg 開栓前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100g当たり 脂質g	0	商品コード		
エネルギー kcal 176 炭水化物 g	41.2	JANコード	4901108002414	
たんぱく質g 2.7 食塩相当量g	6.1	ITF3-K	14901108002411	

●本醸造醤油をベースに砂糖、かつおの旨味を 程よくブレンドしたコクのあるすき焼のたれ です。



神徒(前水

薄めずそのままご使用いただけます。熱した鍋に牛脂を溶かして肉を かるく焼き、本品と他の材料を加えて煮込みます。(お好みによりお 湯またはだし汁で味を調整してください)

	醤油(国内製造)、砂糖、発酵調味料、食塩、鰹	内	容	量	1ℓ (約1,210g)	
愿	エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、	商品	サイ	ズ	84×84×270mm	
权	(一部に小麦・大豆を含む)	ケー	スサイ	ズ	264×174×276mm	1
科夕		荷		姿	6入	
1		ケー	・ス重	量	7.758kg	

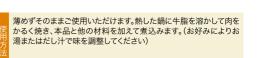
栄養成分表示 100g当たり

エネルギー kcal 142 たんぱく質g

Ē	含む)		ケースサイズ	264×174×276mm	
			荷 姿	6入	
			ケース重量	7.758kg	
_			賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
	脂質g	0	商品コード	SH1	
2	炭水化物 g	32.4	JAN3-K	4901108006429	
ı	食塩相当量g	7.6	ITF I - K	14901108006426	
_		$\overline{}$			

すき焼のたれ マイルド

●本醸造醤油をベースに砂糖、かつおの旨味を 程よくブレンドしたまるやかな甘さのすき焼の たれ マイルドです。



砂糖(国内製造)、醤油、発酵調味料、食塩 エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等 (一部に小麦・大豆を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 178
 炭水化物 g

 たんぱく質g
 2.7
 食塩相当量g

よせ鍋つゆ 醤油仕立て

●鶏と焼あごの旨味を合わせました。コクと旨味 が共存した、味わい深く香り高い醤油仕立ての よせ鍋つゆです。

本品はお湯またはがらスープで11~13倍に希釈し、ご使用くださ い。本品1本1&(約1,160g)で約13鍋分(約52人分)のよせ鍋を作



醤油(国内製造)、砂糖、食塩、チキンエキス、焼 あごエキス、発酵調味料、鰹エキス、煮干いわ し、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル 色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

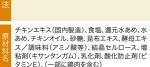
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	74	炭水化物 g	12.5
たんぱく質g	5.9	食塩相当量g	12.9

		1ℓ
	(0/	
	1ℓ(約1,160g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.458kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	YNSA1	
JAN3-K	4901108008423	
ITFコード	14901108008420	

よせ鍋つゆ 鶏白湯仕立て

●鶏と昆布の旨味を合わせました。コクと旨味が 共存した、味わい深く風味豊かな白湯仕立ての よせ鍋つゆです。

本品はお湯またはがらスープで11~13倍に希釈し、ご使用くださ 塩 い。本品1本1&(約1,150g)で約13鍋分(約52人分)のよせ鍋を作

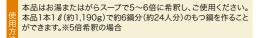


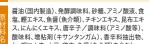
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	8.0
エネルギー kcal	143	炭水化物 g	13.3
たんぱく質g	4.4	食塩相当量g	13.9

			1.0
か、 zk	内 容 量	1ℓ(約1,150g)	
エキ		84×84×270mm	
ス、増	ケースサイズ	264×174×276mm	
削(ビ	荷 姿	6入	
	ケース重量	7.398kg	
	賞味期間	開栓前常温 10ヶ月	
8.0	商品コード	YNPK1	
13.3	JANコード	4901108008454	
3.9	ITFコード	14901108008451	
_			

もつ鍋の素 醤油味

●魚介と鶏がらの旨味を合わせ、隠し味に魚醤と にんにくの旨味を加えた、あっさり醤油味のも つ鍋の素です。





		・魚醤(魚介類)を含	含む)
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	106	炭水化物 g	19.8
たんぱく質g	6.6	食塩相当量g	11.3

内 容 量	1ℓ(約1,190g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.638kg	
賞味期間	開栓前常温 8ヶ月	
商品コード	MNS1	
JANコード	4901108008386	
ITFコード	14901108008383	

スンドゥブチゲの素

●あさり、かに、ほたて、オキアミ、えび、鮭の旨味 に唐辛子の辛味を効かせたスンドゥブチゲの 素です。

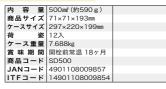
本品1に対し、お湯またはがらスープ4で薄めてください。(5倍希釈) 本品1本500ml(約590g)で約10人分です。



原材料名	魚介エキス(あさり、かに、ほたて、オキアミ、えび、さけ)、みそ(国内製造)、砂味、ボークエキス、食塩、富治、産・子、ごまぬ、大豆油、にんにく、熱糖/調味料(アミノ酸等)、カブメルウ・スパブリカモ素、ベニワジウ色素、淋出剤(タマリンド)、毛科、配化防止剤(ピタミンE)、(一部にえび・かに・小麦・ごま・さけ、大豆・服肉を含む)

剤(ビタミンE)、(一部にえび・かに・小麦・ごま・さけ・大豆・豚肉を含む)									
	栄養成分表示 100g当たり 脂質g 8.5								
I.	ネルギー kcal	192	炭水化物 g	23.0					
た	んぱく質g	5.8	食塩相当量g	9.7					

28



よせ鍋つゆ 塩仕立て

●鶏と帆立の旨味を合わせました。コクと旨味が 共存した、味わい深くまろやかな塩仕立てのよ せ鍋つゆです。

本品はお湯またはがらスープで11~13倍に希釈し、ご使用くださ い。本品1本1&(約1,190g)で約13鍋分(約52人分)のよせ鍋を作

原本米名	食塩(国内製造)、砂糖、チキンエキス、アミノ酸液、魚番(魚介類)、ホタテエキス、発酵調味料、あさりエキス、見布エキス、煮干しエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に大豆・鶏肉・魚番(魚介類)を含む)	
- 1	#A ま 100 a ¥ t- h 影響 a 0	1

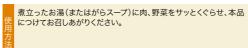
 エネルギー kcal
 72 炭水化物 g

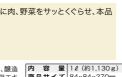
 たんぱく質g
 4.9 食塩相当量g

			1.8
		///	
ミノ酸		1ℓ(約1,190g)	
味料、		84×84×270mm	
/調味	ケースサイズ	264×174×276mm	
出物、	荷 姿	6入	
)	ケース重量	7.638kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
0	商品コード	YNOH1	
13.2	JANコード	4901108008430	
16.1	ITF3-K	14901108008437	
_			

厨房瓜援団 しゃぶしゃぶのたれ ごまだれ

●焙煎ごまの香ばしさを生かした、コク深いしゃ ぶしゃぶのたれです。鍋調味料としてはもちろ ん、冷しゃぶやごま和えなど幅広くお使いいた だけます。





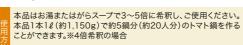
ンガム)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む)

よ・人立・りんとを召む)								
栄養成分表示 100g	当たり	脂質g	7.9					
エネルギー kcal	180	炭水化物 g	22.6					
たんぱく質g	4.5	食塩相当量g	3.9					

告「	内 容 量	1ℓ(約1,130g)	
+	商品サイズ	84×84×270mm	
9 I	ケースサイズ	264×174×276mm	
-	荷 姿	6入	
	ケース重量	7.278kg	
_ l	賞味期間	開栓前常温 10ヶ月	
9	商品コード	CNSG1	
	JANコード	4901108006214	
9 I	ITFコード	14901108006211	

トマト鍋の素

●完熟トマトの旨味にチキンのコクを合わせ、オ リーブオイルとバジルで風味豊かに仕上げま した。野菜がたっぷり食べられるトマト鍋の素 です。





3

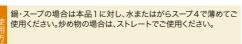
原材料名	トマトペースト(ポルトガル 塩、りんご酢、にんにく、炒8 キス、大豆油、香味油、オリ ラックペッパー/調味料(フ 料、(一部に小麦・乳成分・フ	か玉ねぎ、発酵調味料 ノーブオイル、ワイン、 アミノ酸等)、ベニコウ	、ポークエ バジル、ブ ジ色素、香
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g	2.2

ス、砂糖、食	内 容 量	1ℓ(約1,150g)
ト、ポークエ	商品サイズ	84×84×270mm
バジル、ブ	ケースサイズ	264×174×276mm
ジ色素、香	荷 姿	6入
ごを含む)	ケース重量	7.398kg
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月
2.2	商品コード	TMN1
16.4	JAN3-ド	4901108009321
7.6	ITFコード	14901108009328

トムヤムクンの素

エネルギー kcal 108 炭水化物 g たんぱく質g 5.6 食塩相当量g

●鶏がらとえびの旨味をベースに、唐辛子とハー ブ(レモングラス、こぶみかんの葉)を加え、柑 橘系のさわやかな風味ですっきりと仕上げた 「トムヤムクンの素」です。





原材料名	レモン果汁、植物油 ングラス、唐辛子、オ ンダー/調味料(ア	脂、えびエ キアミエ ミノ酸等)	間、良塩、チキンエキベッカ キス、トマトベースト、に、 キス、玉ねぎ、こぶみかんり ・増粘剤(キサンタンガム ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	んにく、レモ の葉、コリア ()、パプリカ
栄養	能成分表示 100g	当たり	脂質g	5.2
T:	オルギー kcal	138	岩水化物 a	17.8

	魚醤(魚介類) (タイ	(製造)、砂	唐、食塩、チキンエキス、フ			500ml (約580g)		
	原 レモン果汁、植物液	胎、えびエ	キス、トマトベースト、に	商品サ	イズ	71×71×193mm		
	ングラス、唐辛子、	オキアミエニ	Fス、玉ねぎ、こぶみかん	の葉、コリア	ケースサ	イズ	297×220×199mm	
	グランダー/調味料()	?ミノ酸等)	.増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ	荷	姿	12入	
	色素、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)					重量	7.568kg	
					賞味其	月間	開栓前常温 12ヶ月	
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	5.2	商品コ	ード	TYM500	
	エネルギー kcal	138	炭水化物 g	17.8	JANI	ード	4901108012871	
	たんぱく質g	4.9	食塩相当量g	10.2	ITF =	ード	14901108012878	
1								

キムチ鍋の素

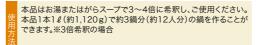
●あさり、ほたて、いわし、オキアミ、鮭、かつおの 旨味を効かせたコク深い味わいのキムチ鍋の 素です。

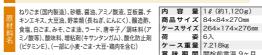


		アミノ酸液、みそ、醸造酢			1ℓ (約1,130g)		
原類)、魚介エキス(オ	キアミ、鮭、ブ	Pサリ、ホタテ)、食塩、りん	ごバルプ、チ	商品サイズ	84×84×270mm		
(学) キンエキス、砂糖、に	んにく、乳酸	発酵調味料、唐辛子、酵母	エキス、かつ		264×174×276mm		
2 お節/調味料(アミ	お節/調味料(アミノ酸等)、パブリカ色素、ベニコウジ色素、香辛料抽 荷 姿 6入						
1 出物、(一部に小麦・	出物、(一部に小麦・さけ・大豆・錦肉・りんご・魚菜(魚介類)を含む) ケース重量 7.278kg						
				賞味期間	開栓前常温 17ヶ月		
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0.9	商品コード	KNM1A		
エネルギー kcal	79	炭水化物 g	12.4	JAN3-K	4901108008355		
たんぱく質g	4.9	食塩相当量g	8.1	ITF3-K	14901108008352		

担々ごま鍋の素

●鶏がらの旨味をベースにねりごまを加えて、豆 板醤で程よい辛さに仕上げた、コク深い担々ご ま鍋の素です。

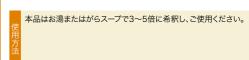




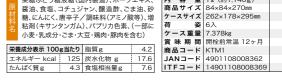
(ビタミンE)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)					ケース重量	7.218kg
					賞味期間	開栓前常温 9ヶ月
成分表示 100	g当たり	脂質g	16.4	- 1	商品コード	TGH1
ルギー kcal	246	炭水化物 g	17.5			4901108008379
ぱく質g	7.1	食塩相当量g	6.4		ITFコード	1490110800837

韓国風チゲの素

使用し、ごま油で香り付けした韓国風チゲの素 です。



原材料名	果糖ぶどう糖液糖(国 醤油、食塩、コチュジ糖、にんにく、唐辛子/ 粘剤(キサンタンガム 小麦・乳成分・ごま・大	ヤン、醸造酢、ご /調味料(アミノ配)、パプリカ色素、	ま油、砂 竣等)、増 (一部に
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g	4.2



●畜肉系だしをベースにコチュジャン、にんにくを









定番の丼、ご当地メニュー作りは、おまかせください!!

和風調味料

日本人にとって、子供の頃から慣れ親しんだ和食は、 深いこだわりと愛着があります。 食欲をそそる醤油の香りや出汁の旨み。 定番の丼から、ご当地メニューまで作れる便利なたれや、 地域の特性にあわせた美味しい和食作りもエバラにおまかせください。

e-Basic

イーベーシックシリーズ

- ◆ベーシックな味わい!
- ◆簡単オペレーション!
- ◆低コスト・高い汎用性!

誰にでも好まれるベーシックな味わいに仕上げたシンプル設計の丼のたれ です。かつ丼や親子丼、天丼、玉子丼、他人丼等のたれとして、幅広くご使 用いただけます。

e-Basic 丼のたれ

●本醸造醤油をベースに、かつお、さば、い わし(にぼし)と北海道産真昆布の旨み を効かせ、風味豊かに仕上げたベーシッ クな丼のたれです。

つ井・親子丼の場合、本品1に対し水2~3で薄めてく ださい。(3~4倍希釈)天井の場合、本品2に対し、水1で薄めてください。その他牛丼、玉子丼、他人丼等のたれと て幅広くご使用いただけます。

●本醸造醤油、発酵調味料をベースに

かつおの風味を加えた丼のたれです。

●水またはだし汁で薄めてからご使用ください。天丼・鰻

丼 本品2:水1 かつ丼・親子丼・玉子丼 本品1:水2 ●1人分の標準量は薄めた液で約60mℓです。その他すき

焼、煮物、照り焼きなどにもご使用いただけます。



醤油(国内製造)、砂糖、アミノ酸液、発酵調 は、食塩、りんご酢、煮干しエキス、鰹エキス 布エキス、さばエキス/カラメル色素、(一部 小麦・さば・大豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 142 炭水化物 g
 31

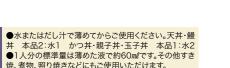
 たんぱく質g
 4.2 食塩相当量g
 8

丼のたれ 紙パック

調味	内 容 量	2,195 g	
、昆	商品サイズ	110×110×309mm	
部に	ケースサイズ	350×230×315mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	14.075kg	
	賞味期間	開栓前常温 17ヶ月	
0	商品コード	EBDT18B	
1.4	JAN3-ド	4901108016503	
8.7	ITFコード	14901108016500	

丼のたれ

●本醸造醤油、発酵調味料をベースに かつおの風味を加えた丼のたれです。



丼 本品2:水1 かつ丼・親子丼・玉子丼 本品1:水2 ●1人分の標準量は薄めた液で約60mℓです。その他すき 焼、煮物、照り焼きなどにもご使用いただけます。

醤油(国内製造)、砂糖、アミノ酸液、発酵調味 料、食塩、魚介エキス(さば、かつお、にぼし)、 りんご酢/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、 一部に小麦・さば・大豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	139	炭水化物 g	30.3
たんぱく質g	4.4	食塩相当量g	8.5

ソースカツ丼のたれ

	1,	600g
内 容 量	1,600g	
商品サイズ	104×104×277mm	
ケースサイズ	323×213×281mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	10.317kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	DT16A	
JAN3-ド	4901108001547	
ITF I - K	14901108001544	

醤油(国内製造)、砂糖、アミノ酸液、発酵調味 以、食塩、魚介エキス(さば、かつお、にぼし)、 のんご酢/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、 -部に小麦・さば・大豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	
エネルギー kcal	139	炭水化物 g	3
たんぽん唇の	4.4	会指担以票 σ	

			SKE
ŧ	内 容 量	5kg	
	商品サイズ	141×141×236mm	
	ケースサイズ	312×310×283mm	
	荷 姿	4入	
	ケース重量	21.318kg	
_	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
	商品コード	DT5P	
	JAN3-ド	4901108002612	
1	ITF3-K	14901108002619	

●野菜類(玉ねぎ・トマト・にんじん)の風 味にりんご果汁を加え、甘口に仕上げ たソースカツ丼のたれです。

とんかつにかけてご使用ください。とんかつに対し、20~ 使 25%の使用が腫準です 25%の使用が標準です。

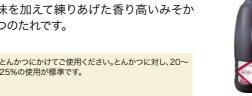


30

	首油(国门表足)、福规(1	び裾、未裾いこつ裾か	(猫人、ソル		=		1,5006	
愿	ご果汁、中濃ソース、オニ	オンエキス、トマトペー	スト、キャ				104×104×277mm	
原材料名	ロットエキス、ボークエキ	ス、香辛料/増粘剤	加工でん	ケ	ースサイ	イズ	323×213×281mm	
科夕	粉、キサンタンガム)、調味	料(アミノ酸等)、カラ	メル色素、	荷		姿	6入	
11	酸味料、(一部に小麦・大豆	豆・鶏肉・豚肉・りんご	E含む)				10.077kg	
_				賞	味期	間	開栓前常温 12ヶ月	
栄養	態成分表示 100g当たり	脂質g	0	商	品コ-	- K	SKD16A	
エキ	ドルギー kcal 133	炭水化物 g	30.1	JA	AN I -	- K	4901108008119	
たん	uばく質g 3.1	食塩相当量g	5.3	IT	F = -	- K	14901108008116	
_								

みそかつのたれ

●風味豊かな豆みそを使用し、程よい甘 味を加えて練りあげた香り高いみそか つのたれです。



砂糖(国内製造)、豆みそ、水あめ、もろる 調味料、食塩、みりん、りんご酢、蛋白加

25%の使用が標準です。

物/増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)							
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.2				
エネルギー kcal	199	炭水化物 g	40.2				
たんぱく質g	4.5	食塩相当量g	5.1				

	み、発酵	内 容 量	1,660g	
ול	1水分解	商品サイズ	104×104×277mm	
	素、調味	ケースサイズ	323×213×281mm	
į	りんごを	荷姿	5入	
		ケース重量	10.677kg	
		賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
	2.2	商品コード	VKT16A	
	40.2	JAN3-K	1901108007617	
	5.1	ITFコード	14901108007614	

うなぎ蒲焼のたれ

●醤油、みりんをベースにうなぎ、かつお の風味を加え、照りよく仕上げました。



うなぎに何度かたれをつけながら焼きあげてください。 S種蒲焼にご使用いただけます。

仕上げに適量のたれをかけていただくと、色つやともに っそう出来栄えがよくなります。うなぎ蒲焼以外にも、

層油(国内製造)、糖類(砂糖、水あめ)、みりん、 りんご酢、うなぎエキス、カツオエキス、食塩 / カラメル色素、増粘剤(加工でん粉)、調味料(ア ケースサイズ 323×213×281mm ノ酸等)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	
エネルギー kcal	130	炭水化物 g	2
たんぱく質g	4.6	食塩相当量g	

荷 姿 6入 ケース重量 10.317kg 賞味期間 開栓前常温 12ヶ月 | **百味期间**|||田佐町市無 12973 | **商品コード** | UK16A | **JANコード** | 4901108001479 | **ITFコード** | 14901108001476

焼そばのたれ

●野菜・果汁の旨味とビーフエキスのコク を効かせた焼そばのたれです。鉄板や フライパンで焼けるたれの香ばしさが 特長です。

蒸し麺1人分に対し、本品36gの使用が標準です。本品 1本(1,600g)で約44人分です。



商品コード YT16B

IAN 7 - K 4901108001523

ITF⊐-ド 14901108001520

ウスターソース(国内製造)、砂糖、りんご果汁、 食塩、黒蜜、醤油、香辛料、トマトベースト、ビー 商品サイズ 104×104×277mm 食塩、里密、醤油、香辛料、トマトペースト、ビー 及極、海域、商品、百十杯・ドイド・ベイドに ブエキス、オーオンエキス/カラメル色素、調 味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成 分・牛肉・大豆・りんごを含む) ガーキス・サイン・ス・重量 10.317kg 賞味期間 開始的常温 12ヶ月

_			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	119	炭水化物 g	27.3
たんぱく質g	1.2	食塩相当量g	10.4



いっそう出来栄えがよくなります。



塩焼そばのたれ

●ポーク白湯とシーフードの旨味が特徴 の塩焼そばのたれです。

うなぎ蒲焼のたれ No.2

口のための仕込用のたれです。

●うなぎ等の蒲焼用として開発された、プ

うなぎに何度かたれをつけながら焼きあげてください。

仕上げに適量のたれをかけていただくと、色つやともに



豚バラ肉50g、イカゲソ50g、キャベツ50g、もやし50g を炒め、麺1玉を加えてから本品40gを加えて軽く炒めて ください。本品1本(1,470g)で約36人分です。

		.,	
ホタテエキ	内 容 量	1.470g	
ス、ベジタブ	商品サイズ	104×104×277mm	
等)、増粘剤	ケースサイズ	323×213×281mm	
劉(ビタミン	荷 姿	6入	
· 含む)	ケース重量	9.537kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
13.9	商品コード	SOYT16A	
7.2	JANコード	4901108004197	

醤油(国内製造)、ラード、食塩、ボークエキス、酵母エキス、 ス、オニオンエキス、にんにく、オイスターソース、エビエキフ レパウダー、ガーリックエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等 (加工でん粉)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸化防止剤 F)、香料、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 175 炭水化物 g
 7.2

 たんぱく質g
 5.2 食塩相当量g
 11.7

 JANコード 4901108004197

 ITFコード 14901108004194

33



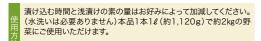
浅漬けで、サラダで、野菜を美味しく食べよう!!

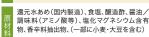
野菜用調味料

みずみずしい野菜の美味しさがそのまま味わえる便利な浅漬けの素や 焼肉店のサラダが簡単に作れる韓国風サラダの素、 韓国風の味わいが楽しめるキムチのたれなど、 旬の野菜を美味しくする調味料をラインナップ。 肉や魚介とも相性が良いので いろいろな料理の調味料としてもお使いいただけます。

浅漬けの素 レギュラー

●ほんのり醤油の風味とピリッとした辛さがどん な野菜にもよく合う、簡単便利な浅漬けの素 レギュラータイプです。





	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
	エネルギー kcal	66	炭水化物 g	15.8
	たんぱく質g	0.7	食塩相当量g	7.6

醤油/		1ℓ(約1,120g)	
ム含有	商品サイズ	84×84×270mm	
含む)	ケースサイズ	264×174×276mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	7.218kg	
	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
0	商品コード	ARE1	
15.8	JAN3-K	4901108006382	
7.6	ITF3-K	14901108006389	

浅漬けの素 レギュラータイプ

●ほんのり醤油の風味とピリッとした辛さがどん な野菜にもよく合う、簡単便利な浅漬けの素レ ギュラータイプです。

漬け込む時間と浅漬けの素の量はお好みによって加減してください。 (水洗いは必要ありません)本品1本(1,480g)で約2.6kgの野菜

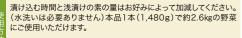


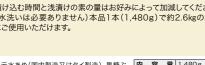
栄養成分表示 100 億	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	68	炭水化物 g	15.9
たんぱく質g	1.1	食塩相当量g	8.4

			1,1008
醤	内 容 量		
出	商品サイズ	104×104×277mm	
	ケースサイズ	323×213×281mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	9.597kg	
_	賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
9	商品コード	AZM16A	
.9	JAN3-K	4901108001745	
.4	ITFコード	14901108001742	
_			

浅漬けの素 昆布味

●北海道産昆布を使用し、まろやかに食べやすく 仕上げた、どんな野菜にもよく合う浅漬けの素 昆布味です。





原材料名	遠元水めの(国内製造又はダイ製造)、果糖などう糖液糖、食塩、醤油、醸造酢、昆布/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦大豆を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	0
エネルギー kcal	61	炭水化物 g	14.4
たんぱく質g	0.8	食塩相当量g	8.1

		1,480g
内 容 量	1.480g	
	104×104×277mm	
ケースサイズ	323×213×281mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	9.597kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	AZK16	
JAN3-ド	4901108009505	
ITF コード	14901108009502	

差滅けの罪

浅漬けの素 キムチの素

●魚介の旨味と唐辛子の辛味に程よい酸味を効 かせた、30分漬けるだけで生野菜からキムチ ができる簡単便利なキムチの素です。

野菜100gに対し、本品65gの使用が標準です。漬け込む時間 \。本品1本1ℓ(約 約1.5本が清け込め

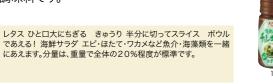
角方去	2 本品の重はお好かによって加減して、 1,120g)で白菜約1株、きゅうり約20本、ます。	
原材	還元水あめ(国内製造)、醸造酢、食塩、りんごパルズ 乳酸発酵 調味料、野菜類(にんにく、大根)、魚番(魚介類)、アミノ酸液、 唐空子、まパエキス、者干いわし、かつおぶし、/ 微味剤(加工	内容商品サ

材料名	でん粉)、調味料(アミノ酸等	わし、かつおぶし/増)、パプリカ色素、ベニコ んご・魚醤(魚介類)を含	ウジ色素	
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 0.5					
Ξź	トルギー kcal	81	炭水化物 g	15.6	
たん	しばく質g	2.8	食塩相当量g	7.8	

		11
内 容 量	1ℓ(約1,120g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.218kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	AMHK1	
JAN3-K	4901108008805	
ITF3-K	14901108008802	

チョレギサラダ あっさり塩味

●香り豊かなごま油に、長ねぎ・にんにくの風味 と黒こしょうを効かせたあっさり塩味のサラダ 調味料です。



栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	15.2
エネルギー kcal	224	炭水化物 g	21.0
たんぱく質g	0.9	食塩相当量g	5.1



賞味期間 開栓前常温 12ヶ月

商品コード CHS1 JANコード 4901108006474

ITF = - K 14901108006471

韓国風サラダの素 チョレギ(塩味)

●本品は生野菜用のサラダの素です。レタス、 きゅうり、にんじん等の生野菜に和えるもしく は、かけてご使用ください。その他、「炒める」、 「焼く」等様々な応用メニューにもご使用いた だけます。

食材に対し15~20%の使用が標準です。本品1本1ℓ(約1,090g) で5.4~7.2kgの食材にご使用いただけます。



還元水あめ(国内製造)、ごま油、食塩、にんに 気、ブラックペッパー、白ごま/調味料(アミノ酸 等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に ごまを含む)						
栄養成分表示 100g当たり 脂質g 14.5						
エネルギー kcal	206	炭水化物 g	18.0			
たんぱく質g	0.8	食塩相当量g	5.9			

内 容 量	1ℓ(約1,090g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.038kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	KSC1	
JANコード	4901108008775	
ITFコード	14901108008772	

韓国風サラダの素 センチェ(辛口)

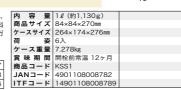
●レタス、きゅうり、にんじん等の生野菜にあえるも しくは、かけてご使用ください。その他、「炒める」、 「焼く」等様々な応用メニューにもご使用いただ

食材に対し15~20%の使用が標準です。本品1本1ℓ(約1,130g)で 5.6~7.5kgの食材にご使用いただけます。



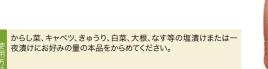
 還元水あめ(国内製造)、ごま油、醤油、食塩、 コチュジャンにんにく、唐辛子、白ごま/訓味料 (アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガ ケースサイズ 264×174×276mm (一部に小麦・ごま・大豆を含む)

_			
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	(
エネルギー kcal	188	炭水化物 g	23
たんぱく質g	1.8	食塩相当量g	6



キムチのたれ

●果実、にんにくの旨味を加えたキムチのたれ です。





りんごピューレ(国内製造)、りんご酢、食塩、にん く、砂糖、トマトペースト、魚醤(魚介類)、鰹エキ ッドペッパー/調味料(アミノ酸等)、カラメ 素、増粘剤(キサンタンガム)、パプリカ色素、(に乳成分・大豆・りんご・魚醤(魚介類)を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

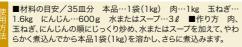
1,520g	
104×104×277mm	
323×213×281mm	
6入	
9.839kg	
開栓前常温 12ヶ月	
KT16A	
4901108004968	
_	
	104×104×277mm 323×213×281mm 6入 9.839kg 開栓前常温 12ヶ月 KT16A

直火釜で丹念に焼き上げた深いコクと厳選したスパイスの香り!!

手間を惜しまず、じつくりと焼き上げた本格派のルウは、 根強い人気を誇るエバラのロングセラー商品です。

ルゥ マドラスカレールウ 湿潤

●マドラスカレールウ湿潤は、小麦粉とラードを褐色になるまで高温 の直火釜で丹念に焼きあげ、野菜・果実と20種類以上のスパイス& ハーブをブレンドした、使いやすいフレークタイプのカレールウです。 ソテーオニオンとフォン・ド・ヴォーの旨味にスパイス&ハーブが合わ さり、香りと辛味のバランスが絶妙なコク深いこだわりの逸品です。





(1kg)を溶かし、さらに煮込みます。

ルベースト、にんにく、りんごピューレ、バナナフレーク、オニオンエキ

ス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、

(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・パナナ・豚肉・りんごを含む)

 栄養成分表示 100g当たり
 脂質g
 31.6

 エネルギー kcal
 476
 炭水化物 g
 40.5

各科、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)			10.808kg	
脂質g	34.0	商品コード	MCSJ1B	
炭水化物 g	38.6		490110800312	
食塩相当量g	7.3	ITF3-K	14901108003	
		内・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) D 脂質g 34.0 5 炭水化物 g 38.6	内・Zま・大豆 鶏肉・豚肉・りんごを含む) D 脂質 8 34.0 5 炭水化物 g 38.6 JANコード	

●マドラスカレールウリッチ&スパイシーは、小麦粉と牛脂を褐色になるまで高温の

直火釜で丹念に焼きあげ、野菜・果実とブラックペッパーをベースに20種類以上

のスパイス&ハーブをブレンドした使いやすいフレークタイプのカレールウです。

長時間煮込まなくても味わえるコク深い旨味と、ブラックペッパーとさまざまなス

パイス&ハーブの爽やかな辛さがクセになる大人のためのこだわりの逸品です。

■材料の目安/35皿分 本品…1袋(1kg) 玉ねぎ…2kg 肉・

1.5kg 水またはスープ…4ℓ ■作り方 肉、玉ねぎの順にじっくり炒め、水またはスープを加えて、やわらかく煮込んでから本品1袋

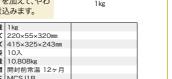
中指(国内製造)、小麦粉、カレー粉、トマトペースト、食塩、砂糖、チャッス・番車エネス、乳脂酸解料、麦芽糖、チキンエキス、加工治脂、番辛料、蛋白加水分解物、チーズ、王ねぎ、粉末着治、ソースパウゲー、ピンケースサイズ 415×325×243mm

たんぱく質g 7.3 食塩相当量g 7.1 ITFコード 14901108003906

マドラスカレールウ リッチ&スパイシー

商品サイス 220×55×320mm ケースサイズ 415×325×243mm 荷 姿 10入 ケース重量 10.808kg 賃 味 期間 開封前常温 12ヶ月 商品コード MCRS1B JANコード 4901108003909

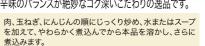




RICH&SPICY

マドラスカレールウ 湿潤 10kg

●マドラスカレールウ湿潤は、小麦粉とラードを褐色になる まで高温の直火釜で丹念に焼きあげ、野菜・果実と20種 類以上のスパイス&ハーブをブレンドした、使いやすいフ レークタイプのカレールウです。ソテーオニオンとフォン・ ド・ヴォーの旨味にスパイス&ハーブが合わさり、香りと 辛味のバランスが絶妙なコク深いこだわりの逸品です。







ナヤツイ、乳酸固取料、ソナーオニオン、ナキンエキ人、酵母エキ人、ピンタ			陶品リイス	369×320×190mm		
ルベースト、にんにく、りんごピューレ、フォン・ド・ヴォーバウダー、オリーブ				ケースサイズ	369×320×190mm	
オイル、蛋白加水分類	解物/カラメ	ル色素、調味料(アミノ酸等	F)、酸味料、	荷 姿	1入	
香料、(一部に小麦・	香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)				10.832kg	
				賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
養成分表示 100	g当たり	脂質g	34.0	商品コード	MCSJ10A	
ネルギー kcal	485	炭水化物 g	38.6	JANコード	_	
んぱく質g	6.1	食塩相当量g	7.3	ITFコード	_	

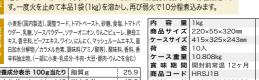
ハヤシルウ 湿潤

栄養成分表

たんぱく質

●ハヤシルウ湿潤は、小麦粉とラードを褐色になるまで高温 の直火釜で丹念に焼きあげ、野菜・果実をブレンドした、使 いやすいフレークタイプのハヤシルウです。完熟トマト・ソ テーオニオン・ビーフの旨味に赤ワインのコクを加え、デミ グラスソースのおいしさを楽しめるこだわりの逸品です。







マドラスカレー

●小麦粉と溶けやすい油脂(ラード)を褐色にな るまで高温の直火釜で丹念に焼きあげ、スパイ スと野菜・果実をブレンドしたカレールウ、マド ラスカレーです。

●スープ1ℓにつきマドラスカレー160g、食塩3gの使用が標準です。
●スープペースに「エバラ がらスープ」をご使用いただきますと、より一層おいしく召しあがれます。
●本品1缶(3.3kg)で110~120



小麦粉(国内製造)、ラード、カレー粉、食塩 糖、ポークオイル、玉ねぎ、トマトペースト、 ご、にんにく/調味料(アミノ酸等)、カラメル

素、酸味料、(一部に小麦・りんごを含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g

砂	内 容 量		
ん		157×157×177mm	
色	ケースサイズ	479×320×190mm	
	荷 姿	6入	
	ケース重量	22.331kg	
_	賞味期間	開缶前常温 24ヶ月	
.7	商品コード	MC33	
.3	JAN3-K	4901108003145	
.1	ITF I - K	14901108003142	

業務店に嬉しい、あると便利な商品を取り揃えました!!

米飯用調味料/ シーズニング/冷凍食品/ その他

厨房応援団 チャーハンの素

●豚がらスープをベースにオイスターソースと老 酒で味わい深く仕上げ、香味油、ごま油で炒め た風味を加えました。炒めても、炊き込んでも パラパラ食感に仕上がるチャーハンの素です。

炒める場合:フライパンに油をひき、溶き卵、ご飯を炒めます。具材を 加え、仕上げに本品を加え炒めて出来あがりです。 炊き込む場合: お 米をとぎ、炊飯器に入れ、本品と水で規定量に合わせ、よく混ぜてか ら炊飯します。炊きあがったご飯に炒めた具材を混ぜて出来あがりで



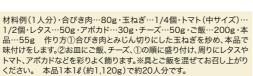
す。本品1本1ℓ(約1,100g)で約60人分 ポークエキス(国内製造)、食塩、大豆油、香味 油、醤油、ごま油、酵母エキス、ガーリックエキス、 胡椒、老酒、オイスターソース/調味料(アミノ 酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、、

(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む)						
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	16.9			
エネルギー kcal	183	炭水化物 g	1.8			
たんぱく質g	5.8	食塩相当量g	14.7			

かチャーハン	が作れます。	1.0
内 容 量	1ℓ(約1,100g)	
商品サイズ	84×84×270mm	
ケースサイズ	264×174×276mm	
荷 姿	6入	
ケース重量	7.098kg	
賞味期間	開栓前常温 12ヶ月	
商品コード	CBCM1	
JANコード	4901108008188	
ITF コード	14901108008185	

タコライスソース

●トマトベースにクミン、オレガノ、コリアンダーなどの ハーブで香り良く、沖縄産の加工黒糖でさらにコク 深く仕上げたスパイシーなタコライスソースです。



/増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g 0.5
 栄養成分表示 100g当たり
 脳質g
 0.5

 エネルギー kcal
 102
 炭水化物 g
 22.4

 たんぱく質g
 1.4
 食塩相当量g
 4.9

| TFコード | 14901108008413

サースサイズ ウースサイズ 264×174×276mm 荷 姿 6人 ケース重量 7.218kg 賞 味 期 間 開栓前常温 10ヶ月

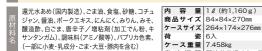
1394

500g

ビビンバのたれ

●本品はご飯料理用調味料です。下ゆでした野菜を 本品で和え、ご飯に盛り付けるだけで簡単にビビ ンバができます。

具材(ご飯の量は含まれておりません)に対し20~25%の使用が標準です。本 品1本1ℓ(約1,160g)で約4.6~5.8kgの具材にご使用いただけます。①にん じん、大根は千切りにし、豆もやしは根を取ります。②ほうれん草、ぜんまいは 4cm長に切ります。③①②を軽くゆで、水気をよく切ります。④③の具材を本品 で和え、ご飯の上に盛り付けます。※お好みで目玉焼きや白菜キムチなどをのせ ますと見栄えもよく、一層おいしく召しあがれます。石鍋を使用し、石焼風にアレ ンジしますと香ばしい風味が楽しめます。



1	(一部に小麦・孔成力・こま・人豆・豚肉を含む)						
	栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	9.9			
	エネルギー kcal	203	炭水化物 g	25.8			
	たんぱく質g	2.6	食塩相当量g	8.4			

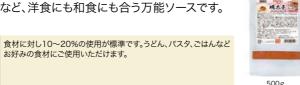
34



10

明太子ソース

●辛子明太子と魚介の旨みをきかせた明太子 ソースです。明太子スパゲティや明太子うどん など、洋食にも和食にも合う万能ソースです。



水あめ(国内製造)、週元水あめ、辛子明太子、食塩、 大豆油、香油、でん粉、醸造酢、魚醤(魚介類)、オキア ミエキス、唐辛子、鮭エキス・乳酸ナトリウム、調味剤 (アミン酸)、総計剤(加工でん粉、キサンタンガム)、 香料、pH調整剤、ベニコウジ色素、バブリカ色素、酸 (球料、(一根)、ボルキ・北十・エー・ルード・ムート ケース重量 6.5537kp 名 香料、pH調整剤、ベニコウジ色素、パプリカ色素、酸 味料、(一部に小麦・さけ・大豆・魚醤(魚介類)を含む)
 栄養成分表示 100g当たり
 脳質g
 4.4

 エネルギー kcal
 166
 炭水化物 g
 28.2

商品サイス 140×40×257mm ケースサイズ 309×201×275mm 荷 姿 12入 ケース重量 6.537kg 賃 味 期間 間栓的常温 10ヶ月 商品コード MENT500 JANコード 4901108016251 たんぱく質g 3.5 食塩相当量g 7.7 ITFコード 14901108016258

スパイスシーズニング

●スパイスシーズニングは風味豊かなチキン専 用のスパイス調味料です。鶏肉特有のにおいを おさえますので、鶏肉の味付けに最適です。



鶏肉の【正肉、ぶつ切り、手羽肉、もも骨付き】に表面が色づく程度に 歩いけ軽くすりこんでください。●本品1袋(1kg)で約35kgの生肉 こご使用いただけます。●から揚げの下味、チキンソテーやロースト チキンの味付け、チキンピラフ等の料理に最適です。

食塩(国内製造)、砂糖、パブリカ、ブラックペッ 原 パー、還元水あめ、オレガ人、マジョラム/調味 料(アミ/酸等)、リン酸塩(Na)、カラメル色素、 ケースサイズ 410×290×145mm

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	
エネルギー kcal	190	炭水化物 g	3
たんぱく質g	7.0	食塩相当量g	5

荷 姿 ケース重量 賞味期間 商品コード CI JAN3-F 4901108002186 33.1 JANコード 4901108002186 51.8 ITFコード 14901108002183

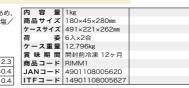
いももちミニ

●じゃがいもをよくたたくと粘性が出てお餅のようになります。その形 をととのえ、揚げたり、焼いたりしたものが北海道に古くから伝わる 「いももち」です。当社独自の製法により冷めても硬くならず、いつ までももちもちのおいしさが楽しめるいももちを作りあげました。

〈揚げる〉凍ったまま165℃に熱した油で約2分半~3分(浮いてから約 30秒)揚げてください。高温で調理しますと、完全に火が通る前に表面が 焦げることがありますのでご注意ください。〈ゆでる〉凍ったまま沸騰した お湯でゆでます。表面がやわらかくなったら冷水で冷やしてください。※お 好みによりソースを使用し、各種メニューにご使用ください。

加工でん粉、(一部に乳成分を含む)

栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	2.3
エネルギー kcal	188	炭水化物 g	40.4
たんぱく質g	1.3	食塩相当量g	0.4



だしパック

●いわし・さば・そうだ鰹・鰹の節とまいわしの煮 干しを中華・ラーメンに合うように配合し、風味 よく仕上げました。

煮出した後、取り出してご使用ください。からスープと一緒に煮出す場合:からスープ18~36 ℓに本品1袋を入れ、15~30分間煮出し た後、取り出してご使用ください。

4			ケース重量 6.623kg		
				賞 味 期 間 開封前常温 12ヶ月	
栄養成分表示 100	g当たり	脂質g	11.0	商品コード DP100	
エネルギー kcal	363	炭水化物 g	0.5	JAN⊐-ド 4901108009710	
たんぱく質g	65.5	食塩相当量g	1.5	ITF⊐ - F 14901108009717	

いちちちミニ

600g

冷凍いももち

●じゃがいもをよくたたくと粘性が出てお餅のようにな ります。その形をととのえ、揚げたり、焼いたりしたもの が北海道に古くから伝わる「いももち」です。当社独自 の製法により冷めても硬くならず、いつまでももちもち のおいしさが楽しめるいももちを作りあげました。



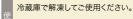
使 凍ったまま165℃に熱した油で約5分半揚げてください。高温で調 理しますと、完全に火が涌る前に表面が焦げることがありますのでご 注意ください。※お好みにより、たれをかけてお召しあがりください。

				賞味期間	開封前冷凍 12ヶ月
栄養成分表示 60 8	当たり	脂質g	0.1	商品コード	RIM60N
エネルギー kcal	101	炭水化物 g	24.3	JANコード	4901108003541
たんぱく質g	0.7	食塩相当量g	0.2	ITF コード	14901108003548



冷凍濃厚旨辛キムチ

●こだわりの薬念醤(ヤンニョムジャン)、8種の 海産物の旨み(イワシ、カンダリ、サッパ、タチウ オ、イシモチ、エビ、アワビ、マグロ)、2種の唐辛 子(あらびき、粉末)のあとひく辛み。





増粘剤(キサンタンカム)、ソルヒトール、ヒタミンB I、日味料(アて ファムK)、(一部にえび・あわび・ごま・大豆・魚醤(魚介類)を含む) 栄養成分表示 100g当たり 脂質g
 エネルギー kcal
 64 炭水化物 g
 1

 たんぱく質g
 4.0 食塩相当量g

iks,	27 台里	300g	
バタ	商品サイズ	200×300×15mm	
フピエ	ケースサイズ	418×315×186mm	
整剤、 セスル	荷 姿	10入×2合	
2 <i>XJV</i>	ケース重量	11.704kg	
	賞味期間	開封前冷凍 18ヶ月	
0.4	商品コード	RNK500	
1.0	JANコード	4901108012918	
3.8	ITFコード	14901108012915	
_			

お湯で煮出す場合:お湯9~18ℓに本品1袋を入れ、15~30分間

P
2
存

どか	内 容 量	600g(100g×6袋)	
(-	商品サイズ	240×350×45mm	
	ケースサイズ	355×310×174mm	
	荷 姿	10入	
	ケース重量	6.623kg	
_	賞味期間	開封前常温 12ヶ月	
1.0	商品コード	DP100	
0.5	JAN3-K	4901108009710	

