

Eat Well, Live Well.

**Aj**  
AJINOMOTO



# 味の素KK業務用商品 総合カタログ



味の素<sup>KK</sup>

業務用商品カテゴリー一覧

うま味・基礎調味料

Umami seasoning and basic seasonings

▶3ページ

素材の持ち味を活かす!



うま味調味料 3ページ

Umami seasoning "AJI-NO-MOTO®"

- ・「味の素<sup>㊟</sup>」
- ・「ハイミー<sup>㊟</sup>」
- ・「味プラス<sup>㊟</sup>」



にがり塩

Sea-salt

4ページ

- ・「瀬戸のほんじお<sup>㊟</sup>」

和洋中のだし・調味料

Japanese, European and Chinese-style Stock and Seasonings

▶5ページ

様々な料理のかくし味にも!



風味調味料 5ページ

(粉体)  
Japanese-style granulated stock

- ・「ほんだし<sup>㊟</sup>」
- ・風味調味料バラエティー



和風だし

(パック・液体)  
Japanese-style stock "Pack-Liquid"

7ページ

- ・「本造り」だしパック
- ・「本造り一番だし 極味」
- ・「本造り一番だし」
- ・「だし自慢」
- ・「本造り」和風だし



洋風調味料 12ページ

European-style stock

- ・コンソメシリーズ
- ・ブイヨンシリーズ



中華だし

(粉体)  
Chinese stock (powder)

16ページ

- ・「丸鶏がらスープ」
- ・「中華味」
- ・「チキンパウダー」



中華だし

(ペースト)  
Chinese stock (paste)

17ページ

- ・「Cook Do<sup>㊟</sup>香味ペースト<sup>㊟</sup>」



中華だし

(液体)  
Chinese stock (liquid)

18ページ

- ・「味の素<sup>KK</sup>新鮮がらスープ」
- ・「味の素<sup>KK</sup>本炊きがらスープ」
- ・「妃湯<sup>㊟</sup>」

機能型食品

Rice / Meat / Fish improver, Rich with seasoning

▶19ページ

下ごしらえや調理の仕上げに使う、おいしさアップ



米用・肉用・ 19ページ

魚用食感改良剤

Rice / Meat / Fish improver

- ・「味の素<sup>KK</sup>お米ふっくら調理料」
- ・「味の素<sup>KK</sup>お肉やわらか調理料SP」
- ・「味の素<sup>KK</sup>唐揚げ・お肉ジューシー調理料」
- ・「味の素<sup>KK</sup>スジやわらか調理料」
- ・「味の素<sup>KK</sup>お肉やわらか調理料」
- ・「味の素<sup>KK</sup>やわらかしっとり調理料」
- ・「献立さん<sup>㊟</sup>」



コク付け調味料

Rich with seasoning

21ページ

- ・「コクのチカラ<sup>㊟</sup>」
- ・「味の素<sup>KK</sup>じっくり煮込み」

## メニュー用調味料・ソース

Seasonings and Sauces for Specific Dishes

▶22ページ

手を加えても、そのままでも!



## 合わせ調味料 22ページ

Seasoning blend

- ・「Cook Do®」
- ・「味の素KK中華あわせ」
- ・「中華のミカタ®」



## マヨネーズ 27ページ

Mayonnaise

- ・チューブシリーズ
- ・袋・箱シリーズ
- ・小袋シリーズ



## ドレッシング 30ページ

"Dressing" Series

- ・500mLシリーズ
- ・クリーミーシリーズ
- ・セミセパレートシリーズ
- ・ノンオイルシリーズ
- ・「One's Dressing®」(ワンドレス®)シリーズ
- ・小袋シリーズ



## ソース 35ページ

Sauces

- ・「GABAN®」スパイスソース



## 「クノール®」 36ページ

ソース

Knorr® Sauce

- ・「クノール®」粉体洋風ソース



## バルサミコ酢 36ページ

Balsamic vinegar

- ・「味の素KK信州アルプス工場 木樽熟成バルサミコ酢」



## スープ 37ページ

Soup

- ・「クノール® スープベース」
- ・「クノール® クッキングスープ」
- ・「クノール® クイックサーブ® スープ」
- ・その他商品

簡単! 料理にそのまま使える



## スープ 40ページ

Soup

- ・「クノール® ランチ用スープ」



## 米飯調味料 41ページ

Rice dish seasonings

- ・「Rice Cook®」



## たれ 42ページ

Sauces

- ・「かけだれ工房®」



## ラーメンスープ 43ページ

Ramen soups

- ・「妃醬®」
- ・「冷太郎®」

## 即食用加工品

Prepared Food Products

▶45ページ

手間いらずで、すぐ提供できる



## チルドサラダ 45ページ

Chilled products

- ・品種限定シリーズ
- ・バラエティシリーズ
- ・パスタサラダ



## おかゆ 48ページ

Rice porridge

- ・「本粥(ほんがゆ)」

## 低カロリー甘味料

Low Calorie Sweeteners

▶49ページ



## 49ページ

- ・「パルスweet®」
- ・「パルスweet®カロリーゼロ」
- ・「パルスweet®スリムアップシュガー®」

うま味・基礎調味料

和洋中のだし・調味料

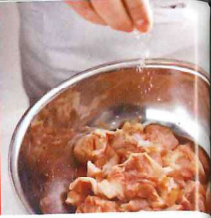
機能型食品

メニュー用調味料・ソース

即食用加工品

低カロリー甘味料

# うま味・基礎調味料



## うま味調味料

### 「味の素 S®」

#### 「味の素 S®」1kg袋

- 昆布のうま味成分にかつおぶしとしいたけのうま味成分を加えた、少量で手軽に料理をおいしくできるうま味調味料です。
- 素材本来の持ち味を引き立て、料理の味のバランスをととのえます。
- 熱に強く、調理の際いつお使いになっても効き目は同じです。
- 減塩した料理にお使いいただくと味のもの足りなさを補っておいしく仕上がります。

- 【使 い 方】〈下味付けや下ゆでに〉
- ぎょうざ・ハンバーグ(10人分)の下味付け ..... 3~5g(小さじ1)
  - 漬物(10人分) ..... 5~9g(小さじ1~2)
  - マリネ ..... 漬け汁500mLに3~5g(小さじ1)
  - 野菜の下ゆで ..... お湯1Lに3~5g(小さじ1)
  - 魚介類の下ごしらえ ..... 適量
  - 〈仕上げに〉
  - チャーハン・野菜炒め(10人分) ..... 5~9g(小さじ1~2)
  - ドレッシング ..... 500mLに2g(小さじ1/2)

【成 分】L-グルタミン酸ナトリウム99% 5'-リボヌクレオチドナトリウム1%



【荷姿】  
1kg袋×12

【JANコード】  
4901001194186

【外箱サイズ】  
456×296×167

#### 「味の素 S®」20kg箱

- 昆布のうま味成分にかつおぶしとしいたけのうま味成分を加えた、少量で手軽に料理をおいしくできるうま味調味料です。
- 素材本来の持ち味を引き立て、料理の味のバランスをととのえます。
- 熱に強く、調理の際いつお使いになっても効き目は同じです。
- 減塩した料理にお使いいただくと味のもの足りなさを補っておいしく仕上がります。

- 【使 い 方】〈下味付けや下ゆでに〉
- ぎょうざ・ハンバーグ(10人分)の下味付け ..... 3~5g(小さじ1)
  - 漬物(10人分) ..... 5~9g(小さじ1~2)
  - マリネ ..... 漬け汁500mLに3~5g(小さじ1)
  - 野菜の下ゆで ..... お湯1Lに3~5g(小さじ1)
  - 魚介類の下ごしらえ ..... 適量
  - 〈仕上げに〉
  - チャーハン・野菜炒め(10人分) ..... 5~9g(小さじ1~2)
  - ドレッシング ..... 500mLに2g(小さじ1/2)

【成 分】L-グルタミン酸ナトリウム99% 5'-リボヌクレオチドナトリウム1%



【荷姿】  
20kg箱

【JANコード】  
4901001287895

【外箱サイズ】  
356×266×294

### 「ハイミー®」

#### 「ハイミー®」1kg袋

- 昆布のうま味成分にかつおぶしとしいたけのうま味成分を加えた、少量でだしの補強やコクづけができるうま味調味料です。
- 素材の風味をそこなわず、料理に強いうま味と深いコクを付与できます。
- 熱に強く、調理の際いつ加えても効き目は同じです。
- 味の濃い料理にお使いいただくと効果的です。

- 【使 い 方】〈だしの補強〉
- ラーメンスープ ..... スープ1Lに1g(小さじ1/4)
  - 煮物 ..... 煮汁1Lに1g(小さじ1/4)
  - うどん/そば ..... だし1Lに1g(小さじ1/4)
  - 〈コクづけ〉
  - たれ(焼肉・丼物・ラーメン等) ..... 1Lに2~4g(小さじ1/2~1)
  - 中華丼・八宝菜のあんかけ ..... 10人分に対し4~8g(小さじ1~2)
- 【成 分】L-グルタミン酸ナトリウム92%、5'-リボヌクレオチドナトリウム8%



【荷姿】  
1kg袋×12

【JANコード】  
4901001050185

【外箱サイズ】  
456×296×167

## 「味プラス®」

### 「味プラス®」1kg袋

- 昆布のうま味成分と、かつお節としいたけのうま味成分に、クエン酸ナトリウムを少量加えました。強いうま味としまりのある味が特長の調味料です。
- うま味・コク・ひさしまった後味。素材の持ち味を活かす調味料で、中華料理に最適です。
- サッと溶けて料理の味を引き立てる、とても使いやすい顆粒タイプ。熱に強く、加熱しても効きめはいつも同じです。

【使用方】餃子(10人分)・・・約3g(小さじ1 1/2杯)  
 野菜炒め(10人分)・・・約3g(小さじ1 1/2杯)  
 ラーメンスープ(10人分)・・・約6g(小さじ3杯)

【成分】L-グルタミン酸ナトリウム96.9%、5'-リボヌクレオチドナトリウム2.1%、クエン酸ナトリウム1.0%



【荷姿】  
1kg袋×12

【JANコード】  
4901001111695

【外箱サイズ】  
526×266×215

## にがり塩

### 「瀬戸のほんじお®」

#### 「瀬戸のほんじお®」1kg袋

- 瀬戸内・備前岡山の海水のみを使用して作られた塩です。
- 海の恵み“にがり”を含んだ塩味のカドの少ない、まろやかで深い味わいのあら塩です。
- 漬け物をはじめ、魚の塩焼き、おにぎり、お吸物、煮物等、あらゆる料理にお使いいただけます。

【原材料】海水(日本)



【荷姿】  
1kg袋10×2

【JANコード】  
4901001300754

【外箱サイズ】  
336×231×260

#### 「瀬戸のほんじお®」25kg袋

- 瀬戸内・備前岡山の海水のみを使用して作られた塩です。
- 海の恵み“にがり”を含んだ塩味のカドの少ない、まろやかで深い味わいのあら塩です。
- 漬け物をはじめ、魚の塩焼き、おにぎり、お吸物、煮物等、あらゆる料理にお使いいただけます。

【原材料】海水



【荷姿】  
25kg袋

【JANコード】  
4901001229253

【外箱サイズ】  
622×444×76

#### 「瀬戸のほんじお®」さらさらタイプ1kg袋

- 瀬戸内・備前岡山の海水を使用して作られた塩です。
- 海の恵み“にがり”を含んだ塩味のカドの少ない、さらさらタイプの塩です。
- 焼き物、おにぎりはもちろん、卓上塩としても幅広くお使いいただけます。

【原材料】海水(日本)/炭酸マグネシウム



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001311378

【外箱サイズ】  
290×215×175

#### 「瀬戸のほんじお®」さらさらタイプ25kg袋

- 瀬戸内・備前岡山の海水を使用して作られた塩です。
- 海の恵み“にがり”を含んだ塩味のカドの少ない、さらさらタイプの塩です。
- 焼き物、おにぎりはもちろん、卓上塩としても幅広くお使いいただけます。

【原材料】海水/炭酸マグネシウム



【荷姿】  
25kg袋

【JANコード】  
4901001311590

【外箱サイズ】  
550×370×130

#### 「瀬戸のほんじお®」焼き塩1kg袋

- 瀬戸内・備前岡山の海水のみを使用して作られた塩です。
- 当社独自の480°C高温直火焼き製法で作った本格焼き塩です。
- なめた時の味のまろやかさ、独自のさらさら感が特長です。

【原材料】海水(日本)

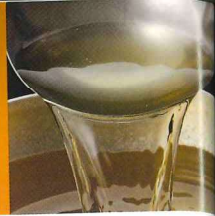


【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001313389

【外箱サイズ】  
290×215×180

# 和洋中のだし・調味料



## 風味調味料(粉体)

### 「ほんだし®」

#### 「ほんだし®」かつおだし1kg袋<sup>MS</sup>

- 焼津と枕崎の伝統的なかつお節製造業者と共同開発した、厳選されたかつお節を使用した香り豊かなかつお風味調味料です。
- かつお節本来の力強い香りと風味がしっかり続くので、料理を作ってから時間が経ってもおいしくお召し上がりいただけます。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込み料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。
- JAS(日本農林規格)合格品です。

**【使 い 方】**味噌汁・めん類のかけ汁…………… 1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 おでん・鍋物の煮汁…………… 煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 炒め物(野菜炒め・和風やしそば等)…………… 1人前6g(小さじ2杯)  
 煮込料理(カレー等)…………… 1人前1g(小さじ1/3杯)  
 ※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原 材 料】**食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001248490

[外箱サイズ]  
500×280×235

#### 「ほんだし®」かつおだし500g袋

- 焼津と枕崎の伝統的なかつお節製造業者と共同開発した、厳選されたかつお節を使用した香り豊かなかつお風味調味料です。
- かつお節本来の力強い香りと風味がしっかり続くので、料理を作ってから時間が経ってもおいしくお召し上がりいただけます。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込み料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。

**【使 い 方】**味噌汁・めん類のかけ汁…………… 1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 おでん・鍋物の煮汁…………… 煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 炒め物(野菜炒め・和風やしそば等)…………… 1人前6g(小さじ2杯)  
 煮込料理(カレー等)…………… 1人前1g(小さじ1/3杯)  
 ※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原 材 料】**食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、かつおエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001901784

[外箱サイズ]  
410×250×185

#### 「お塩控えめの・ほんだし®」1kg袋 **NEW**

- おいしさはそのままに塩分60%カット(業務用「ほんだし®」かつおだし比、食塩相当量)。
- 厳選されたかつお節をふんだんに使い、更においしく減塩する「やさしお®」の技術で、料理の味を引き立てます。

**【使 い 方】**味噌汁・すまし汁…………… 1人前150mLに1g(小さじ2/5杯)  
 煮物…………… 煮汁100mLに2g(小さじ4/5杯)  
 ※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原 材 料】**砂糖類(乳糖(アメリカ製造)、砂糖)、風味原料(かつおぶし粉末、かつおエキス)、酵母エキス、小麦たん白発酵調味料、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸、(一部に小麦・乳成分を含む)

##### 当社従来品との食塩相当量比較(100g当たり)

	食塩相当量
本品	13.7g
当社従来品	44.0g

※当社従来品とは業務用「ほんだし®」かつおだしです。



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001780877

[外箱サイズ]  
500×280×235

## 「ほんだし®」こんぶだし1kg袋

- 北海道産の真昆布粉末を使用した甘くまろやかな、こんぶ風味調味料です。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。

<b>【使い方】</b> 味噌汁・すまし汁	1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)
煮物	煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)
めん類のかけ汁・つけ汁	1人前260mLに1.5g(小さじ1/2杯)
ラーメンスープのかくし味	1人前300mLに1g(小さじ1/3杯)
浅漬け	1人前150gに1g(小さじ1/3杯)
炒め物(野菜炒め等)や和風パスタ	1人前200gに4g(小さじ1杯強)

※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原材料】**食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)／グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム、マンニト、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001281497

[外箱サイズ]  
500×280×235

## 「ほんだし®」こんぶだし500g袋

- 北海道産の真昆布粉末を使用した甘くまろやかな、こんぶ風味調味料です。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。

<b>【使い方】</b> 味噌汁・すまし汁	1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)
煮物	煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)
めん類のかけ汁・つけ汁	1人前260mLに1.5g(小さじ1/2杯)
ラーメンスープのかくし味	1人前300mLに1g(小さじ1/3杯)
浅漬け	1人前150gに1g(小さじ1/3杯)
炒め物(野菜炒め等)や和風パスタ	1人前200gに4g(小さじ1杯強)

※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原材料】**食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(こんぶ粉末、こんぶエキス)／グルタミン酸ナトリウム、塩化カリウム、マンニト、リボヌクレオチドナトリウム、コハク酸ナトリウム



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001506491

[外箱サイズ]  
410×250×185

## 「ほんだし®」いりこだし1kg袋<sup>JAS</sup>

- 国内製造のいりこ粉末を使用した、甘く豊かな香りとしっかりとしたコクとうま味が特長の、いりこ風味調味料です。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。
- JAS(日本農林規格)合格品です。

<b>【使い方】</b> 味噌汁・すまし汁	1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)
煮物	煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)
めん類のかけ汁・つけ汁	1人前260mLに2g(小さじ2/3杯)
ラーメンスープのかくし味	1人前300mLに1g(小さじ1/3杯)
炒め物(野菜炒め・焼きうどん等)や和風パスタ	1人前200gに4g(小さじ1杯強)

※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原材料】**食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(煮干いわし粉末、煮干いわしエキス)、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001281473

[外箱サイズ]  
500×280×235

## 「ほんだし®」いりこだし500g袋

- 国内製造のいりこ粉末を使用した、甘く豊かな香りとしっかりとしたコクとうま味が特長の、いりこ風味調味料です。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。

<b>【使い方】</b> 味噌汁・すまし汁	1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)
煮物	煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)
めん類のかけ汁・つけ汁	1人前260mLに2g(小さじ2/3杯)
ラーメンスープのかくし味	1人前300mLに1g(小さじ1/3杯)
炒め物(野菜炒め・焼きうどん等)や和風パスタ	1人前200gに4g(小さじ1杯強)

※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

**【原材料】**食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(煮干いわし粉末、煮干いわしエキス)、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001209446

[外箱サイズ]  
410×250×185

## 「ほんだし®」かつおとこんぶのあわせだし500g袋

- 国内製造の香り高いかつお節と、甘くまろやかな北海道産の真昆布から抽出したエキスを使用した、かつお昆布あわせ風味調味料です。
- だし用途はもちろん、炒めものや煮込料理のコクづけなど、さまざまな料理のかくし味としても幅広くお使いいただけます。

【使 い 方】味噌汁・すまし汁 ..... 1人前150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 煮物 ..... 煮汁150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 めん類のかけ汁・つけ汁 ..... 1人前260mLに2g(小さじ2/3杯)  
 ラーメンスープのかくし味 ..... 1人前300mLに1g(小さじ1/3杯)  
 炒め物(野菜炒め等)や和風パスタ ..... 1人前200gに4g(小さじ1杯強)  
 ※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

【原 材 料】食塩(国内製造)、砂糖類(砂糖、乳糖)、風味原料(かつお節粉末、こんぶエキス)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)



【荷姿】  
500g袋×12

【JANコード】  
4901001364039

【外箱サイズ】  
410×250×185

## 風味調味料バラエティー

### 「豊漁®だし 匠(たくみ)®」1kg袋

- かつお節といりこを最適なバランスで配合しています。
- コクとうま味が効いていて、あらゆる和風料理に幅広くお使いいただけます。
- サッと溶けやすい顆粒状なので、調理の時間や手間が省けます。また、少量でしっかりとした風味とコクがつかますので、経済的です。

【使 い 方】味噌汁・すまし汁 ..... 150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 めん類のかけ汁 ..... 150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 鍋物・おでん・煮付け ..... 150mLに1g(小さじ1/3杯)  
 丼物・炒め物 ..... 1人前6g(小さじ2杯)  
 ※大さじ、小さじはすり切りで表示しています。

【原 材 料】食塩(国内製造)、砂糖、風味原料(煮干いわし粉末、かつお節粉末、煮干いわしエキス、かつおエキス、こんぶエキス)、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)



【荷姿】  
1kg袋×12

【JANコード】  
4901001360055

【外箱サイズ】  
500×280×235

# 和風だし(パック・液体)

## 「本造り」だしパック

### 「本造り」だしパックかつお500g袋

- 香りの強い節を使用することで、風味豊かなだしが簡単にできます。
- 麺類のだしとしてはもちろん、煮物や味噌汁等の和風料理全般にお使いいただけます。
- 1袋(50g)で2.5~5Lのだしがとれます。

【使 い 方】うどんつゆ、そばつゆ ..... 1袋(50g)を2.5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・煮物 ..... 1袋(50g)を2.5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・味噌汁 ..... 1袋(50g)を3.6~5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で15分間煮だしてください。  
 ※「本造り」和風だしと併用いただけますと、より一層風味豊かな料理がお作りいただけます。

【原 材 料】かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、酵母エキス、かつお節エキス、かつおエキス



【荷姿】  
500g袋(50g袋×10)×12

【JANコード】  
4901001094707

【外箱サイズ】  
386×316×190

### 「本造り」だしパックあわせ500g袋

- 香りの強い節を使用することで、風味豊かなだしが簡単にできます。
- 麺類のだしとしてはもちろん、煮物や味噌汁等の和風料理全般にお使いいただけます。
- 1袋(50g)2.5~5Lのだしがとれます。

【使 い 方】うどんつゆ、そばつゆ ..... 1袋(50g)を2.5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・煮物 ..... 1袋(50g)を2.5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・味噌汁 ..... 1袋(50g)を3.6~5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で15分間煮だしてください。  
 ※「本造り」和風だしと併用いただけますと、より一層風味豊かな料理がお作りいただけます。

【原 材 料】かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、さば節粉末、煮干粉末、酵母エキス、かつお節エキス、こんぶエキス



【荷姿】  
500g袋(50g袋×10)×12

【JANコード】  
4901001094714

【外箱サイズ】  
386×316×190



## 「本造り」だしパックかつお金ラベル500g袋

- 香りの強い節を使用することで、風味豊かなだしが簡単にできます。
- 麺類のだしとしてはもちろん、煮物や味噌汁等の和風料理全般にお使いいただけます。
- 1袋(50g)で5~10Lのだしがとれます。

【使 い 方】・うどんつゆ、そばつゆ・・・1袋(50g)を5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・煮物・・・1袋(50g)を5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・味噌汁・・・1袋(50g)を7.2~10Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で15分間煮だしてください。

※「本造り」和風だしと併用いただきますと、より一層風味豊かな料理がお作りいただけます。

【原 材 料】かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、酵母エキス、食塩、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)



[荷姿]  
500g袋(50g袋×10)×12

[JANコード]  
4901001094721

[外箱サイズ]  
386×316×190

## 「本造り」だしパックあわせ金ラベル500g袋

- 香りの強い節を使用することで、風味豊かなだしが簡単にできます。
- 麺類のだしとしてはもちろん、煮物や味噌汁等の和風料理全般にお使いいただけます。
- 1袋(50g)で5~10Lのだしがとれます。

【使 い 方】・うどんつゆ、そばつゆ・・・1袋(50g)を5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・煮物・・・1袋(50g)を5Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で10分間煮だしてください。  
 ・味噌汁・・・1袋(50g)を7.2~10Lの水またはお湯に入れて、沸騰したら、中火で15分間煮だしてください。

※「本造り」和風だしと併用いただきますと、より一層風味豊かな料理がお作りいただけます。

【原 材 料】かつお節粉末(国内製造)、そうだかつお節粉末、さば節粉末、酵母エキス、煮干粉末、食塩、かつお節エキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)



[荷姿]  
500g袋(50g袋×10)×12

[JANコード]  
4901001094738

[外箱サイズ]  
386×316×190

## 「本造り一番だし 極味」

### 「本造り一番だし 極味」かつお1L袋

- 焼津でつくった厳選したかつお節から抽出した濃厚な一番だしです。
- お好みの濃さ(16~20倍)にのぼすだけで、必要な量だけ短時間でだしが作れます。
- 食塩やアルコールは加えておりませんので、原液または水でのぼしても使えます。

【使 い 方】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
 使用の目安は、16~20倍希釈。

【原 材 料】かつお節(焼津製造)/調味料(核酸)



[荷姿]  
1L袋×10

[JANコード]  
4901001345373

[外箱サイズ]  
415×305×275

### 「本造り一番だし 極味」かつお昆布あわせだし1L袋

- 焼津でつくったかつお節と昆布の濃厚なあわせだしです。
- 日本料理のだしとして最適です。お好みの濃さ(16~20倍)にのぼすだけで、必要な量だけ短時間でだしが作れます。
- 食塩やアルコールは加えておりませんので、原液または水でのぼしても使えます。

【使 い 方】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
 使用の目安は、16~20倍希釈。

【原 材 料】かつお節(焼津製造)、昆布エキス、還元水飴/調味料(核酸)



[荷姿]  
1L袋×10

[JANコード]  
4901001345366

[外箱サイズ]  
415×305×275

## 「本造り一番だし」

### 「本造り一番だし」かつお1.8L袋

●厳選されたかつお節から抽出した濃厚な一番だしです。

【**使い方**】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
使用の目安は、そば・うどんもり汁(辛汁)5~7倍希釈、かけ汁(甘汁)7~11倍希釈、その他和食用だし8~15倍希釈。

【**原材料**】かつお節(国内製造)/調味料(核酸)



【荷姿】  
1.8L袋×6

【JANコード】  
4901001194384

【外箱サイズ】  
360×345×295

### 「本造り一番だし」かつお昆布あわせだし1.8L袋

●焼津でつくったかつお節と利尻昆布から抽出した、天然風味そのままの濃厚な一番だしです。

●日本料理用のだしとして最適。お好みの濃さ(8~15倍)にのぼすだけで、幅広いメニューにご利用いただけます。

【**使い方**】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
使用の目安は、8~15倍希釈。

【**原材料**】かつお節(焼津製造)、昆布/調味料(核酸)



【荷姿】  
1.8L袋×6

【JANコード】  
4901001301805

【外箱サイズ】  
360×345×295

### 「本造り一番だし」あわせ(うるめ・さば・宗田かつお)1.8L袋

●厳選されたうるめ節・さば節・宗田かつお節から抽出した濃厚な一番だしです。関西風うどん用のだしとして最適です。

【**使い方**】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
使用の目安は、うどんもり汁(辛汁)5~7倍希釈、かけ汁(甘汁)7~11倍希釈、  
その他和食用だし8~15倍希釈。

【**原材料**】うるめ節(国内製造)、さば節、宗田かつお節/調味料(核酸)



【荷姿】  
1.8L袋×6

【JANコード】  
4901001222803

【外箱サイズ】  
360×345×295

### 「本造り一番だし」蕎麦用あわせだし1.8L袋

●厳選された宗田かつお本枯節・さば本枯節・かつお枯節から抽出した天然風味そのままの蕎麦用あわせだしです。

●節のうま味とコクをしっかり引き出した厚みのあるだしですから、蕎麦つゆに深みと豊かな香りを与えます。

●醤油の風味とのバランスがよく、いつも安定した蕎麦つゆに仕上がります。

【**使い方**】水またはお湯でお好みの濃さにのぼしてご使用ください。  
使用の目安は、そばもり汁(辛汁)5~7倍希釈、かけ汁(甘汁)7~11倍希釈。

【**原材料**】宗田かつお枯節(国内製造)、さば枯節、かつお枯節/調味料(核酸)



【荷姿】  
1.8L袋×6

【JANコード】  
4901001244324

【外箱サイズ】  
360×345×295

## 「だし自慢」

## 「だし自慢」濃厚かつおだし1Lボトル

●厳選したかつお節より抽出したエキスをベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした透明タイプの液体和風だしです。

●そばつゆ、鍋に最適です。

【使 い 方】50~100倍希釈が目安です。

使用量の目安(4人分)

めん類のかけ汁 . . . . . 小さじ2 1/4杯

めん類のつけ汁 . . . . . 小さじ1 1/4杯

鍋 . . . . . 大さじ1杯

てんつゆ . . . . . 小さじ2/3杯

【原 材 料】食塩(国内製造)、かつお節エキス、かつおエキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、乳酸、糊料(キサンタンガム)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001052479

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「だし自慢」濃厚こんぶだし1Lボトル

●厳選した真昆布より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

●めん類のかけ汁、つけ汁、鍋などに最適です。

●真昆布とは、うま味の強い高級なだし用昆布の品種です。

【使 い 方】100~200倍希釈が目安です。

使用量の目安(4人分)

めん類のかけ汁 . . . . . 大さじ1杯

めん類のつけ汁 . . . . . 大さじ1杯

鍋 . . . . . 大さじ2杯

おでん . . . . . 大さじ3杯

【原 材 料】還元水飴(国内製造)、昆布エキス、昆布粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘多糖類



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001112463

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「だし自慢」濃厚いりこだし1Lボトル

●厳選された上質のいりこ(煮干いわし)をベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

●うどんつゆ、みそ汁に最適です。

【使 い 方】100~200倍希釈が目安です。

使用量の目安(4人分)

めん類のかけ汁 . . . . . 小さじ1杯

めん類のつけ汁 . . . . . 小さじ2/3杯

みそ汁 . . . . . 小さじ3/4杯

【原 材 料】発酵調味料(国内製造)、還元水飴、食塩、煮干いわし粉末、デキストリン、煮干いわしエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタンガム)、酸味料



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001243358

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「だし自慢」濃厚関西あわせだし1Lボトル

●厳選した宗田かつお・うるめ・さば節より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした、透明タイプの液体和風だしです。

●麺類のつゆ、煮物に最適です。

【使 い 方】50~100倍希釈が目安です。

使用量の目安(4人分)

めん類のかけ汁 . . . . . 小さじ2 1/4杯

めん類のつけ汁 . . . . . 小さじ1 1/4杯

煮物 . . . . . 小さじ1 1/4杯

【原 材 料】食塩(国内製造)、節エキス(宗田かつお節エキス、うるめ節エキス、さば節エキス)、酵母エキス、かつおエキス、昆布エキス/ソルビット、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳酸、糊料(キサンタンガム)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001027231

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「だし自慢」万能あわせだし1Lボトル

- かつお節・昆布から抽出したエキスに調味料をバランスよく配合した液体和風だしです。
- 少量加えるだけで煮物やうどんつゆ、炊き込みご飯など様々な和風メニューの味のベースが出来上がります。
- 当社独自技術で抽出したエキスを使用しているため、作り置きでも追いがつおのいらぬ「だし」の効いたおいしい料理を提供することができます。

【使 い 方】(標準使用量(本品1に対してのうすめ方))  
 お吸い物・・・水又はお湯 19  
 煮物・・・水又はお湯 13  
 かけうどん・・・水又はお湯 13~14  
 炊き込みご飯・・・水又はお湯 8  
 だし巻き卵・・・水又はお湯 7  
 おでん・鍋・・・水又はお湯 9

【原 材 料】たん白加水分解物(国内製造)、食塩、還元水飴、かつお節エキス、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、(一部に小麦・大豆を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001949748

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「だし自慢」濃厚かつおだし赤ラベル18Lガゼット

- 厳選された上質のかつお節より抽出したエキスをベースに、各種調味料をブレンドした透明タイプの液体和風だしです。
- そば・うどんつゆ、鍋に最適です。

【使 い 方】50~100倍希釈が目安です。  
 使用量の目安(4人分)  
 めん類のかけ汁・・・小さじ2 1/4杯  
 めん類のつけ汁・・・小さじ1 1/4杯  
 鍋・・・大さじ1杯

【原 材 料】調味エキス(かつお節エキス、かつおエキス)、食塩、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、ソルビット、酒精、乳酸、糊料(キサンタンガム)



【荷姿】  
18Lガゼット

【JANコード】  
4901001052783

【外箱サイズ】  
336×296×311

## 「だし自慢」濃厚かつおだし青ラベル18Lガゼット

- 厳選された上質のかつお節をベースに、各種調味料をブレンドした液体和風だしです。
- みそ汁、煮物のだしに最適です。

【使 い 方】50~100倍希釈が目安です。  
 使用量の目安(4人分)  
 みそ汁・・・大さじ1/2杯  
 煮物・・・小さじ1 1/4杯

【原 材 料】発酵調味料、食塩、かつお節/調味料(アミノ酸等)、ソルビット、糊料(キサンタンガム)



【荷姿】  
18Lガゼット

【JANコード】  
4901001052233

【外箱サイズ】  
336×296×311

## 「本造り」和風だし

### 「本造り」和風だし濃口1.8Lボトル

- かえしの熟成感をたかめることで、まろやかさとだし感が向上しました。
- 風味が豊かでしまり感の強い「かつお節」、厚みとだし感の強い「さば節」と「宗田かつお節」の計3種類の節を厳選して使用しています。
- だしと相性の良い2種類の濃口醤油を厳選して使用しています。

【使 い 方】(標準使用量(本品1に対してのうすめ方))  
 そばのかけつゆ・・・水6  
 そばのつけつゆ・・・水7  
 てんつゆ・・・水6  
 丼物・・・水3~4  
 野菜の煮物・・・水6~8  
 肉じゃが・・・水6~7  
 鍋物・・・水9~10  
 おでん・・・水10~11

※使用量は目安ですので、お好みに応じて調味料などをご使用ください。  
 【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、たん白加水分解物、発酵調味料、食塩、かつお節、宗田かつお節、さば節、かつお節エキス、酵母エキス、かつおエキス、デキストリン、糖類/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)



【荷姿】  
1.8Lボトル×6

【JANコード】  
4901001094684

【外箱サイズ】  
325×220×343

## 「本造り」和風だし淡口1.8Lボトル

●風味豊かな「かつお節」「宗田かつお節」とまろやかで厚みのある「うるめいわし節」の3種を厳選して使用しています。

●だしと相性の良い醤油を厳選し、淡口、濃口醤油をブレンドしています。

【使 い 方】(標準使用量(本品1に対してのうすめ方))

うどんのかけつゆ・・・水11  
てんつゆ・・・・・・・・・・水6  
丼物・・・・・・・・・・水6  
煮物・・・・・・・・・・水12  
茶碗蒸し・・・・・・・・・・水17~18  
出し巻きたまご・・・・・・水6  
おでん、鍋物・・・・・・水14  
炊き込みご飯・・・・・・水10

※使用量は目安ですので、お好みに応じて調味料などをご使用ください。

【原 材 料】食塩(国内製造)、たん白加水分解物、還元水飴、しょうゆ、かつお節、うるめいわし節、砂糖、宗田かつお節、昆布エキス、かつお節エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
1.8Lボトル×6

[JANコード]  
4901001094691

[外箱サイズ]  
325×220×343

## 「本造り」和風だし昆布あわせ1.8Lボトル

●北海道産真昆布を丁寧に水出しし、昆布本来の自然で上品な甘みと、後味のすっきり感を実現しました。

●風味豊かな「かつお節」と「宗田かつお節」、まろやかで厚みのある「うるめいわし節」の計3種の節を厳選して使用しています。

●かえしの熟成感を高め、まろやかさとバランスのよいだし感を実現しました。

【使 い 方】(標準使用量(本品1に対してのうすめ方))

そばのかけつゆ・・・水6  
そばのつけつゆ・・・・・・水2  
てんつゆ・・・・・・・・・・水6  
丼物・・・・・・・・・・水3~4  
野菜の煮物・・・・・・・・・・水6~8  
肉じゃが・・・・・・・・・・水6~7  
鍋物・・・・・・・・・・水9~10  
おでん・・・・・・・・・・水10~11

※使用量は目安ですので、お好みに応じて調味料などをご使用ください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、還元水飴、たん白加水分解物、食塩、宗田かつお節、うるめいわし節、かつお節エキス、かつおエキス、かつお節、発酵調味料、昆布、昆布エキス、酵母エキス、デキストリン、糖類/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
1.8Lボトル×6

[JANコード]  
4901001129096

[外箱サイズ]  
325×220×343

# 洋風調味料

## コンソメシリーズ

### 「クノール® チキンコンソメ」1kg缶

●新鮮な国産老鶏本来の風味と味を実現したチキンコンソメです。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。

【使 い 方】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身24gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとチキンコンソメスープが出来上がります。

【用 途】チキンコンソメスープや煮込み料理、炒め料理等のコク付け、かくし味、下味付け

【原 材 料】乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001240296

[外箱サイズ]  
324×220×189

### 「クノール® チキンコンソメ」1kg袋

●新鮮な国産老鶏本来の風味と味を実現したチキンコンソメです。1kg缶と同じ中身です。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。また、缶品種に比べ、包装の廃棄量が減り、厨房でのゴミ処理が便利になります。

【使 い 方】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身24gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとチキンコンソメスープが出来上がります。

【用 途】チキンコンソメスープや煮込み料理、炒め料理等のコク付け、かくし味、下味付け

【原 材 料】乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、鶏肉、デキストリン、砂糖、チキンファット、酵母エキス、食用加工油脂、粉末しょうゆ、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、乳たん白、香辛料、たん白加水分解物、でん粉、果糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001115662

[外箱サイズ]  
367×265×255

## 「クノール® チキンコンソメ」15kg箱<sup>AS</sup>

●チキン特有の風味と香辛料、エキスをほどよく調和させております。

【**使 い 方**】中身24gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。

【**用 途**】チキンコンソメスープのほか、各種洋風料理の調味料等

【**原 材 料**】食塩、乳糖、鶏肉、食用油脂、チキンエキス、オニオンパウダー、ゼラチン、ビーフエキス調味料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、香辛料、酵母エキス、たん白加水分解物、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
15kg箱

[JANコード]  
4901001200719

[外箱サイズ]  
346×241×254

## 「クノール® ビーフコンソメ」1kg缶

●煮出した牛肉、野菜風味豊かなビーフコンソメです。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ、ソースのベースなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。

【**使 い 方**】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身22gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとビーフコンソメスープが出来上がります。

【**用 途**】コンソメスープ、煮込み料理・炒め料理の味・風味・コクづけ、素材の味つけ、ソースのベース等

【**原 材 料**】食塩(国内製造)、乳糖、食用加工油脂、ビーフエキス、酵母エキス、オニオンパウダー、たん白加水分解物、ビーフエキス調味料、はくさいエキス、粉末しょうゆ、香辛料、デキストリン、オニオンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001240302

[外箱サイズ]  
324×220×189

## 「クノール® ビーフコンソメ」1kg袋タイプ

●煮出した牛肉、野菜風味豊かなビーフコンソメです。1kg缶と同じ中身です。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理、素材の下ごしらえ、ソースのベースなど洋風調味料として幅広くお使いいただけます。また、缶品種に比べ、包装の廃棄量が減り、厨房でのゴミ処理が便利になります。

【**使 い 方**】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身22gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとビーフコンソメスープが出来上がります。

【**用 途**】コンソメスープ、煮込み料理・炒め料理の味・風味・コクづけ、素材の味つけ、ソースのベース等

【**原 材 料**】食塩(国内製造)、乳糖、食用加工油脂、ビーフエキス、酵母エキス、オニオンパウダー、たん白加水分解物、ビーフエキス調味料、はくさいエキス、粉末しょうゆ、香辛料、デキストリン、オニオンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001115679

[外箱サイズ]  
367×265×255

## 「クノール® ビーフコンソメ」15kg箱<sup>AS</sup>

●ビーフと香辛料のバランスが良い豊かな味のコンソメです。

【**使 い 方**】中身22gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。

【**用 途**】ビーフコンソメスープのほか、各種洋風料理の調味料等

【**原 材 料**】食塩、乳糖、食用加工油脂、ビーフエキス、酵母エキス調味料、酵母エキス、ゼラチン、オニオンパウダー、香辛料、たん白加水分解物、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
15kg箱

[JANコード]  
4901001200726

[外箱サイズ]  
346×241×254

## 「クノール® 味コンソメ」1kg缶

●ビーフ風味豊かなコンソメです。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理など料理のベースや各種ソースのベースとして幅広くお使いいただけます。

【**使 い 方**】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身20gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとコンソメスープが出来上がります。

【**用 途**】コンソメスープ、煮込み料理のベース、炒め料理の調味料等

【**原 材 料**】食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用加工油脂、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、ビーフエキス、オニオンパウダー、香辛料、デキストリン、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001240289

[外箱サイズ]  
324×220×189

## 「クノール® 味コンソメ」1kg袋

●ビーフ風味豊かなコンソメです。1kg缶と同じ中身です。スープはもちろん、煮込み料理、炒め料理など料理のベースや各種ソースのベースとして幅広くお使いいただけます。また、缶品種に比べ、包装の廃棄量が減り、厨房でのゴミ処理が便利になります。

【**使 い 方**】料理全体の2~4%程度添加して頂きますと調味できます。

中身20gを1Lの熱湯で溶き、煮立てて頂きますとコンソメスープが出来上がります。

【**用 途**】コンソメスープ、煮込み料理のベース、炒め料理の調味料等

【**原 材 料**】食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用加工油脂、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、ビーフエキス、オニオンパウダー、香辛料、デキストリン、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001115693

[外箱サイズ]  
367×265×235

## 「味の素KKコンソメ」1kg箱

- じっくり煮込んだ牛肉と野菜のコクが詰まった、手軽にコク付与や調味が出来る洋風調味料です。スープベースや洋風料理はもちろん、和風、中華の調味料として幅広くお使いいただけます。

【使用方】中身18gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。

【用途】コンソメスープのほか、各種料理の調味料等

【原材料】食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用油脂、酵母エキス、香辛料、粉末しょうゆ、たん白加水分解物、しょうゆ、はくさいエキス、オニオンエキス、酵母エキス調味料、野菜エキス、果糖、酵母エキス発酵調味料、ビーフエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg箱(500g袋×2)×12

[JANコード]  
4901001240265

[外箱サイズ]  
464×302×225

## 「味の素KKコンソメ」ふりだしタイプ470g缶

- じっくり煮込んだ牛肉と野菜のコクが詰まった、手軽にコク付与や調味が出来る便利なふりだし口の付いた洋風調味料です。手軽に炒め物や煮込み料理等に幅広くお使いいただけます。

【使用方】「炒め料理」1kgに対して25~34g

「煮込み料理」1kgに対して17~25g

「スープ」熱湯1Lに18g

【用途】炒め料理、煮込み料理、スープ等

【原材料】食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、食用加工油脂、野菜・肉エキス、香辛料、酵母エキス、しょうゆ、果糖、キャベツエキス、オニオンエキス、野菜エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
470g缶×12

[JANコード]  
4901001130092

[外箱サイズ]  
373×282×195

## 「味の素KKコンソメ」15kg箱

- スープまたはベース調味料として洋風料理をはじめ、和風、中華等あらゆる料理の調味料として幅広くお使いいただけます。

【使用方】中身18gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。

【用途】コンソメスープのほか、各種料理の調味料等

【原材料】食塩、砂糖、乳糖、食用加工油脂、酵母エキス、香辛料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、酵母エキス調味料、しょうゆ、オニオンエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
15kg箱

[JANコード]  
4901001200733

[外箱サイズ]  
346×261×269

## 「味の素KKコンソメ」塩分ひかえめ500g袋

- おいしさはそのままに塩分40%カット(業務用「味の素KKコンソメ」比、食塩相当量)。
- ビーフ、チキンなどから出るうま味、コクと当社独自の減塩技術で、料理の味を引き立て、毎日の「おいしく減塩」をお手伝いします。

【使用方】スープベース用途 . . . . . お湯1Lに対し18g

ソース系、カレー等のコクの補強用途 . . . . . 200gに対し1~2g

【原材料】乳糖(アメリカ製造)、食塩、砂糖、食用油脂、酵母エキス、香辛料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、酵母エキス調味料、チキンブイヨンパウダー、しょうゆ、オニオンエキス、オニオンパウダー、野菜エキス、はくさいエキス、小麦たん白発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル色素)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)

当社従来品との食塩相当量比較(100g当たり)

	食塩相当量
本品	25.0g
当社従来品	47.5g

※当社従来品とは業務用「味の素KKコンソメ」です。



[荷姿]  
500g袋×20

[JANコード]  
4901001935925

[外箱サイズ]  
455×295×210

## 「味の素KKコンソメ<sup>AS</sup>」500g袋

- じっくり煮込んだ肉と野菜のコクが活きたバランスの良いコンソメです。
- 経済的にすぐれており、和・洋・中のあらゆる料理の下味付け、かくし味、仕上げにお使いいただけます。
- そのまま溶かしてスープとしてもご利用いただけます。

**【使い方】** 中身18gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。  
(全量500gを溶く場合)  
28Lの熱湯でよく溶き、煮立てます。

**【用途】** コンソメスープのほか、各種料理の調味料等

**【原材料】** 食塩(国内製造)、砂糖、乳糖、食用加工油脂、しょうゆ、チキンエキス調味料、酵母エキス、香辛料、オニオンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
500g袋×20

[JANコード]  
4901001240272

[外箱サイズ]  
455×295×210

## 「味の素KKコンソメ」お徳用1kg袋

- スープまたはベース調味料として洋風料理をはじめ、和風、中華等あらゆる料理の調味料として幅広くお使いいただけます。

**【使い方】** 中身10gを1Lの熱湯で溶き、煮立てます。

**【用途】** コンソメスープのほか、各種料理の調味料等

**【原材料】** 食塩(国内製造)、乳糖、砂糖、粉末しょうゆ、食用加工油脂、たん白加水分解物、ビーフエキス調味料、オニオンパウダー、でん粉、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001240258

[外箱サイズ]  
356×231×204

## ブイヨンシリーズ

### 「クノール® スペシャルチキンブイヨン」1kg缶

- お湯に溶かすだけで簡単にチキンブイヨンが作れます。塩味ひかえめなので、洋風料理のベースとして幅広くお使いいただけます。

**【使い方】** 中身16gを1Lの熱湯で溶かします。

**【用途】** 各種洋風料理のベース等

**【原材料】** 乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、デキストリン、チキンエキス、チキンファット、ゼラチン、酵母エキス、野菜エキス、食用油脂、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、粉末しょうゆ、香辛料、果糖/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001104321

[外箱サイズ]  
324×220×214

### 「クノール® スペシャルチキンブイヨン」15kg箱

- お湯に溶かすだけで簡単にチキンブイヨンが作れます。塩味ひかえめなので、洋風料理のベースとして幅広くお使いいただけます。

**【使い方】** 中身16gを1Lの熱湯で溶かします。

**【用途】** 各種洋風料理のベース等

**【原材料】** 乳糖、食塩、デキストリン、チキンエキス、チキンファット、ゼラチン、酵母エキス、野菜エキス、食用油脂、オニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、粉末しょうゆ、香辛料、果糖/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
15kg箱

[JANコード]  
4901001289769

[外箱サイズ]  
356×256×254



## 「クノール® スペシャルフィッシュブイヨン」1kg缶

●お湯に溶かすだけで簡単にフィッシュブイヨンが作れます。塩味ひかえめなので、洋風料理のベースとして幅広くお使いいただけます。

【使 い 方】中身18gを1Lの熱湯で溶かします。

【用 途】各種洋風料理(シーフード料理)のベース等

【原 材 料】乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、食塩、フィッシュパウダー(たら、乳糖、食塩)、食用油脂、あさりエキス、オニオンパウダー、酵母エキス、かつおエキス、たん白加水分解物、小麦粉、香辛料、デキストリン、ほたてエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001104345

[外箱サイズ]  
324×220×214

## 「クノール® ブイヨングラニューール」1kg缶

●シェフの製法にならない、肉と野菜と一緒に煮出したコク味豊かなブイヨンです。

●当社独自の製法により、固まりにくく使いやすい顆粒タイプのブイヨンです。

●カレーなどの煮込み料理やスープのベース、パスタ料理や炒め料理をおいしく仕上げます。

【使 い 方】スープ・・・・・・・・・・熱湯1Lに13g

煮込み料理・・・・・・・・・・1kgに対し9~18g

パスタ、炒め料理・・・・・・・・1kgに18~25g

【原 材 料】食塩(国内製造)、食用油脂、でん粉、たまねぎエキス、はくさいエキス、野菜・肉エキス、酵母エキス、しょうゆ、野菜エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001231331

[外箱サイズ]  
324×220×189

## 「クノール® ブイヨンキューブ」200g袋

●シェフの製法にならない、肉と野菜と一緒に煮出したコク味豊かなブイヨンです。

●カレーなどの煮込み料理やスープのベース、パスタ料理をおいしく仕上げます。

●計量の手間がはぶける、使いやすいキューブタイプです。

●保存に便利なジッパー付きです。

【使 い 方】スープ・・・・・・・・・・キューブ1個に熱湯300mL

煮込み料理・・・・・・・・・・1kgに対しキューブ4~6個

パスタ・・・・・・・・・・1kgに対しキューブ6~8個

【原 材 料】食塩(国内製造)、食用油脂、でん粉、たまねぎエキス、はくさいエキス、野菜・肉エキス、酵母エキス、しょうゆ、野菜エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
200g袋×24

[JANコード]  
4901001139019

[外箱サイズ]  
448×193×197

# 中華だし(粉体)

## 「丸鶏がらスープ」

### 「丸鶏がらスープ」1kg袋

●丸のままの鶏肉と、がらをじっくり煮出した風味豊かな顆粒鶏がらスープの素です。

●スープや料理のベースに幅広く使え、自家製がらスープの補強にも適しています。

【使 い 方】スープ用途(1人分)・・・・・・・・水150mLに対し、小さじ1杯(約2.5g)

炒め用途(1人分)・・・・・・・・小さじ1 1/2杯分(3.8g)

自家製がらスープの補強用途・・・・自家製がらスープに対し、0.2~0.3%

【原 材 料】食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001364251

[外箱サイズ]  
500×290×265

### 「丸鶏がらスープ」500g袋

●丸のままの鶏肉と、がらをじっくり煮出した風味豊かな顆粒鶏がらスープの素です。

●スープや料理のベースに幅広く使え、自家製がらスープの補強にも適しています。

【使 い 方】スープ用途(1人分)・・・・・・・・水150mLに対し、小さじ1杯(約2.5g)

炒め用途(1人分)・・・・・・・・小さじ1 1/2杯分(3.8g)

自家製がらスープの補強用途・・・・自家製がらスープに対し、0.2~0.3%

【原 材 料】食塩(国内製造)、デキストリン、チキンエキス、食用油脂、野菜エキス(オニオンエキス、キャベツエキス、ニンジンエキス)、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に鶏肉を含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001364275

[外箱サイズ]  
410×220×205

## 「丸鶏がらスープ」塩分ひかえめ500g袋

- おいしさはそのままに塩分35%カット(業務用「丸鶏がらスープ」比、食塩相当量)。
- 丸のままの鶏肉と、がらを使用した本格鶏がらスープの素に、更においしく減塩する「やさしお®」の技術で、料理の味を引き立てます。

【使 い 方】スープ用途(1人前) . . . . . 水150mLに対し2.5g(小さじ1杯)  
自家製がらスープの補強用途 . . . . . 自家製がらスープに対し0.2%~0.3%

【原 材 料】食塩(国内製造)、乳糖、チキンエキス、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、食用油脂、こしょう、肉風味調味パウダー、野菜エキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、酸味料、グルタミン酸カルシウム、ポリグルタミン酸、(一部に乳成分・鶏肉を含む)

当社従来品との食塩相当量比較(100g当たり)

	食塩相当量
本品	26.7g
当社従来品	46.0g

※当社従来品とは業務用「丸鶏がらスープ」です。



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001509294

[外箱サイズ]  
390×270×225

## 「中華味」

### 「中華味」顆粒 1kg袋

- 中華特有の味わいのあるメニューが、簡単に作れます。
- 炒め料理、スープ、餡への練り込みなど、あらゆる中華料理に、お使いいただけます。

【使 い 方】炒飯(1人分) . . . . . 1.5~2g  
餃子(4人分) . . . . . 3g  
スープ(1人分) . . . . . 1~1.5g

【原 材 料】食塩(国内製造)、チキンエキス、ポークエキス、砂糖、食用風味油、デキストリン、香辛料、酵母エキス調味料、野菜エキス、たん白加水分解物、ゼラチン、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
1kg袋×12

[JANコード]  
4901001364299

[外箱サイズ]  
500×290×265

## 「チキンパウダー」

### 業務用 チキンパウダー1kg缶

- 鶏のまろやかな風味と上品な濃厚感が特長の中華飯店・料理店向け汎用調味料です。
- 鶏の下味つけをはじめ、湯(タン)のベース、点心等、幅広い料理にお使いいただけます。

【使 い 方】湯(スープ) . . . . . 水に対し1~2.5%  
点心類 . . . . . 具材に対し約2%  
炒め料理 . . . . . 具材に対し約1.5%

【原 材 料】食塩(国内製造)、デキストリン、鶏肉パウダー、でん粉、砂糖、チキンファット、酵母エキス、粉末しょうゆ、乳糖、たん白加水分解物、肉風味調味パウダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、酸味料、カラメル色素、キシロース、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg缶×6

[JANコード]  
4901001230570

[外箱サイズ]  
324×220×214

# 中華だし(ペースト)

## 「Cook Do®香味ペースト®」

### 「Cook Do®香味ペースト®」(汎用ペースト調味料) 500g NEW

- 鶏のだしをベースに、こがしにんにく油などの香味油と調味料を配合したペースト状の調味料です。
- これ1本で、炒飯、スープ、肉野菜炒めなどの中華料理が本格的においしく調理できます。
- 片手で持ちやすく、絞り出しやすいスパウトパウチなので簡単に使えます。

【使 い 方】絞り出し長さ10cm(約17g)で4人前です。炒飯(ご飯800g)、野菜炒め(材料約600g)、スープ(お湯600mL)の味付けができます。

【原 材 料】食塩(国内製造)、食用油脂、香味油、ポークエキス、砂糖、チキンエキス、野菜エキス、香辛料、酵母エキス、酵母エキス発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



[荷姿]  
500g×12

[JANコード]  
4901001617524

[外箱サイズ]  
290×220×233

# 中華だし(液体)

## 「味の素KK新鮮がらスープ」

### 「味の素KK新鮮がらスープ」豚骨&鶏がら400g袋

●東北地方の新鮮な鶏がら、豚骨を使用して、マイルドな加圧製法でじっくり炊き出した風味豊かな濃縮がらスープです。

【使 い 方】がら全量置き換え時・・・使用量の目安30～50倍  
がらとの併用時(追いだし用途・ベース用途)・・・使用量の目安40～80倍

【原 材 料】豚骨(国産)、鶏がら(国産)、砂糖、酵母エキス、豚脂、オニオンエキス、たん白加水分解物、ジンジャーパウダー、鶏脂/調味料(核酸等)、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)



[荷姿]  
400g袋×12

[JANコード]  
4901001351510

[外箱サイズ]  
499×319×229

## 「味の素KK本炊きがらスープ」

### 「味の素KK本炊きがらスープ」豚骨&鶏がら1kg袋

●東北地方の新鮮な鶏がらと豚骨を使用して、お店の寸胴と同じ製法で炊き出した風味豊かな低濃縮がらスープです。

【使 い 方】がら全量置き換え時・・・使用量の目安10～20倍  
がらとの併用時(追いだし用途・ベース用途)・・・使用量の目安20～30倍

【原 材 料】鶏がら(国産)、豚骨(国産)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、しょうが/酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、(一部に鶏肉・豚肉を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001331758

[外箱サイズ]  
425×310×160

### 「味の素KK本炊きがらスープ」鶏がら1kg袋

●東北地方の新鮮な鶏がらを使用して、お店の寸胴と同じ製法で炊き出した風味豊かな低濃縮がらスープです。

【使 い 方】がら全量置き換え時・・・使用量の目安10～20倍  
がらとの併用時(追いだし用途・ベース用途)・・・使用量の目安20～30倍

【原 材 料】鶏がら(国産)、たまねぎ、にんじん、ねぎ、しょうが/酸化防止剤(ローズマリー抽出物)、(一部に鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001331741

[外箱サイズ]  
425×310×160

## フェイタン 「妃湯®」

### フェイタン 「妃湯®」ポークとチキンの素汁1kg袋

●豚骨、鶏骨、鶏肉を主体に煮出したくせのない味です。お店独自の方法で自在にお使いいただけます。

【使 い 方】お湯で30～60倍にのばしてご使用ください。

【原 材 料】豚骨・鶏骨・鶏肉の煮出汁(国内製造、アメリカ製造)、豚脂、ゼラチン、酵母エキス、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物(一部に鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001379880

[外箱サイズ]  
400×311×285

### フェイタン 「妃湯®」炊き出し風味ポーク&チキン清湯タイプ500g袋

●豚と丸鶏をていねいに炊き出し、あっさりとした中にもコクがあり、すっきりとした味に仕上げています。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、100倍(50L)のお湯でのばしてお使いください。濃い目使用では50～70倍、薄目使用では150～200倍にのばしてください。

【原 材 料】チキンエキス(国内製造)、ポークエキス、食用油脂、(一部に鶏肉・豚肉を含む)

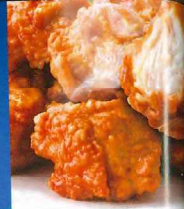


[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001028245

[外箱サイズ]  
410×297×255

# 機能型食品



## 機能型食品

### 「米用食感改良剤」

#### 「味の素KKお米ふっくら調味料」1kg袋

- お水を増やして炊くことで、大事な“おネバ”の量を増やして炊きたてのふっくら食感を長持ちさせます。
- 酵素がお米の保水力を引き出し、ふっくらとしたごはんに炊きあげます。

**【使い方】**①生米1升(1.5kg)当り「お米ふっくら調味料」15g(大さじ約2杯)が使用が目安です。  
②生米1升到普段お使用の加水量に200~400mL(カップ1~2杯)の水を更に加えた後、本品を上記目安に従って必要量入れ、軽くかき混ぜた後に炊飯してください。

**【成分】**α-グルコシダーゼ5%、食品素材95%

**【食品への添加物表示事項(例)】**

炊飯したごはんとして流通させる場合、該当する添加物なし。  
※α-グルコシダーゼは酵素です。炊飯中の加熱により酵素は失活します。  
※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001158195

[外箱サイズ]  
366×286×254

### 「肉用食感改良剤」

#### 「味の素KKお肉やわらか調味料SP」500g袋

- 適度な保水で肉本来のやわらかさ・ジューシー感を向上させ、歩留まりも上げることができます。
- 加熱時の身縮み抑制効果もあるため、加熱してから時間が経っても、やわらかい食感を維持できます。

**【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は生肉重量の1~3%が目安です。  
②生肉の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で60分以上漬けてください。  
③所定の漬け込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。

**【用途】**鶏肉・豚肉・牛肉の焼き・揚げ・煮込み調理で使用できます。

**【成分】**炭酸水素ナトリウム40.4%、酢酸デンプン32.3%、グルコン酸ナトリウム4.8%、プロテアーゼ0.4%、α-グルコシダーゼ0.4%、食品素材21.7%

**【食品への添加物表示事項(例)】**

1. 酵素が失活している場合:pH調整剤、加工デンプン  
2. 酵素が失活していない場合:pH調整剤、加工デンプン、酵素  
※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
500g袋×10

[JANコード]  
4901001514960

[外箱サイズ]  
390×270×225

#### 「味の素KK唐揚げ・お肉ジューシー調味料」500g袋

- 独自の肉汁とじ込め効果で、唐揚げに代表される厚切り肉メニューをやわらかく・ジューシーに仕上げます。
- 加熱調理に伴う肉の身縮みを抑えます。
- 肉の種類(豚肉、鶏肉、牛肉)を問わず様々な肉メニューにお使いいただけます。

**【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は生肉重量の2~4%が目安です。  
②生肉の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で60分以上漬けてください。  
③所定の漬け込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。

**【用途】**唐揚げ、ステーキ、とんかつなどの厚切り肉メニューの下ごしらえに

**【成分】**酢酸デンプン58%、炭酸ナトリウム10%、乳酸カルシウム9%、L-グルタミン酸ナトリウム4%、クエン酸0.5%、食品素材18.5%、(一部に卵を含む)

**【食品への添加物表示事項(例)】**

加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤  
※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
500g袋×10

[JANコード]  
4901001177509

[外箱サイズ]  
390×270×225

#### 「味の素KKスジやわらか調味料」1kg袋

- 独自のスジやわらか効果で、ステーキ・焼肉・カレーのお肉が驚くほどやわらかく仕上がります。

**【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。生肉重量の0.5~2%が目安です。  
②生肉に①を加え、肉の表面全体が浸る状態にして冷蔵庫で60分以上漬けてください。  
③所定の漬け込み時間が経ったら、いつも通り調理してください。

**【用途】**ステーキ、焼肉、カレーのお肉などのスジが気になる肉メニューの下ごしらえに

**【成分】**リン酸架橋デンプン 40.1%、炭酸ナトリウム 20.0%、グリセリン脂肪酸エステル 14.0%、プロテアーゼ 0.75%、食品素材 25.15%

**【食品への添加物表示事項(例)】**

1. 酵素が失活している場合:加工デンプン、pH調整剤、乳化剤  
2. 酵素が失活していない場合:加工デンプン、pH調整剤、乳化剤、酵素  
※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001288175

[外箱サイズ]  
366×286×254

## 「味の素KKお肉やわらか調理料」1kg袋

- 自然なやわらかさの肉メニューのご提供を、長時間に渡り可能にします。
  - 肉の種類(豚肉、鶏肉、牛肉)を問わず様々な肉メニューにお使いいただけます。
- 【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は生肉重量の2~4%が目安です。  
②生肉の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で60分以上漬けてください。  
③所定の漬け込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。

**【用途】**自然なやわらかさにしたい肉メニューの下ごしらえに

**【原材料】**でん粉(国内製造)、還元麦芽糖粉末、食塩、デキストリン、乾燥卵白、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、(一部に卵を含む)



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001157358

[外箱サイズ]  
366×286×254

## 「肉用・魚用食感改良剤」

### 「味の素KKやわらかしっとり調理料(速効タイプ)」500g袋

- たった10分の漬け込みで食材のおいしさをそのままに、やわらかくしっとり仕上げます。
  - お肉・お魚100gあたりに本品1.5gご使用いただいた場合の食塩相当量(本品由来)は0.02gです。
  - お肉・お魚の種類を問わず、様々な料理にお使いいただけます。(焼き・揚げ・煮込みメニュー等)
  - 本品1袋で、お肉・お魚約30kg分にご使用いただけます。(1.5%使用時)
- 【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は肉・魚100gあたり1.5gが目安です。

〔食材100g当たりの使用量(目安)〕

	食材(肉・魚)	液量	本品	(本品1.5gの目安:小さじ0.5杯)
肉の場合	100g	20g	1.5g	
魚の場合	100g	100g	1.5g	

- ②食材(肉・魚)の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で10分以上漬けてください。  
※前日仕込みも可能です。  
③所定の漬け込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。  
※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。

**【用途】**高齢者向けのやわらか肉メニュー、魚メニューの下ごしらえに

**【原材料】**炭酸カリウム30.9%、リン酸架橋デンプン30.7%、アセチル化アジピン酸架橋デンプン15.3%、乳酸カルシウム8.1%、塩化カルシウム5.0%、グァーガム3.2%、L-アルギニン2.1%、微粒二酸化ケイ素1.8%、焼成カルシウム0.9%、キサンタンガム0.8%、プロテアーゼ0.2%、食品素材1.0%

〔食品への添加物表示事項(例)〕

1. 酵素が失活している場合:加工デンプン、pH調整剤、乳酸カルシウム、塩化カルシウム、増粘剤(グァーガム、キサンタンガム)、L-アルギニン、焼成カルシウム
  2. 酵素が失活していない場合:加工デンプン、pH調整剤、乳酸カルシウム、塩化カルシウム、増粘剤(グァーガム、キサンタンガム)、L-アルギニン、焼成カルシウム 酵素
- ※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001997091

[外箱サイズ]  
390×270×225

### 「献立さん®」やわらかアップお肉・お魚用500g袋

- 酵素をはじめとする素材のはたらきで、肉・魚料理を高齢者でも食べやすいやわらかさに仕上げます。
  - 塩味やうま味が適度に加わりますので、下ごしらえの手間を軽減します。  
※お肉・お魚100gあたりに本品3gをご使用いただいた場合の食塩相当量(本品由来)は1.15gです。
  - 肉や魚の種類を問わず、様々な料理にお使いいただけます。(焼き・揚げ・煮込みメニュー等)
- 【使い方】**①水または調味液に本品をよく溶かしてください。本品の使用量は肉・魚重量の3%が目安です。

〔食材100g当たりの使用量(目安)〕

	食材(肉・魚)	液量	本品	(本品3gの目安:小さじ1杯)
肉の場合	100g	20g	3g	
魚の場合	100g	100g	3g	

- ②食材(肉・魚)の表面全体が浸るように①を加え、冷蔵庫で60分以上漬けてください。  
※前日仕込みも可能です。  
③所定の漬け込み時間が経ったら液切りし、いつも通り調理してください。  
※本品を使用した肉類は、十分に加熱してください。

**【用途】**高齢者向けのやわらか肉メニュー、魚メニューの下ごしらえに

**【成分】**リン酸架橋デンプン36.0%、炭酸ナトリウム14.5%、炭酸水素ナトリウム14.5%、乳酸カルシウム5.8%、L-グルタミン酸ナトリウム2.9%、アルギニン1.8%、焼成カルシウム0.9%、プロテアーゼ0.2%、食品素材23.4%

〔食品への添加物表示事項(例)〕

1. 酵素が失活している場合:加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成カルシウム
  2. 酵素が失活していない場合:加工デンプン、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、焼成カルシウム、酵素
- ※食品表示法、その他法規に定めのある場合は法規に従ってご表示ください。



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001255207

[外箱サイズ]  
390×270×225

## コク付け調味料

### 「コクのチカラ®」牛のコク200g袋

●塩味控えめでコクのみ付与する事ができる粉末調味料です。

●少量加えるだけで、プロの調理人が“コスト・時間・手間”をかけないと出せないようなコクのある一皿に仕上げることができます。

【**使 用 方**】スープやソースの量に対して、約0.5~1%を目安に添加してください。

【**用 途**】デミグラスソース、カレーソースなど牛のだしのコクを必要とするメニューに

【**原 材 料**】デキストリン(国内製造)、酵母エキス調味料(酵母エキス、デキストリン、かつおエキス、食塩、糖類)、酵母エキス、食塩、たん白加水分解物、ビーフオニオンエキス調味料、野菜エキス調味料、食用油脂、粉末黒酢、牛骨エキス調味料、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



【**荷姿**】  
200g袋×10

【**JANコード**】  
4901001188932

【**外箱サイズ**】  
220×260×205

### 「コクのチカラ®」干し貝柱のコク200g袋

●塩味控えめでコクのみ付与する事ができる粉末調味料です。

●少量加えるだけで、プロの調理人が“コスト・時間・手間”をかけないと出せないようなコクのある一皿に仕上げることができます。

【**使 用 方**】スープやソースの量に対して約0.5~1%を目安に添加してください。

【**用 途**】肉野菜の炒めもの全般、あんかけ、ラーメンスープなど干し貝柱スープのコクを必要とするメニューに

【**原 材 料**】ホタテエキス(国内製造)、デキストリン、グラニュー糖、食塩、帆立干し貝柱パウダー、酵母エキス、たん白加水分解物、食用油脂、小麦たん白発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)



【**荷姿**】  
200g袋×10

【**JANコード**】  
4901001188949

【**外箱サイズ**】  
220×260×205

### 「コクのチカラ®」甲殻類のコク200g袋

●塩味控えめでコクのみ付与する事ができる粉末調味料です。

●少量加えるだけで、プロの調理人が“コスト・時間・手間”をかけないと出せないようなコクのある一皿に仕上げることができます。

【**使 用 方**】スープやソースの量に対して、約0.5~1%を目安に添加してください。

【**用 途**】パスタソースやスープ、グラタンなどの甲殻類のコクを必要とするメニューに

【**原 材 料**】グラニュー糖(国内製造)、えびパウダー、食塩、酵母エキス、酵母エキス調味料(酵母エキス、デキストリン、かつおエキス、食塩、糖類)、デキストリン、魚醤パウダー(魚介類)、野菜エキス調味料、食用油脂、乾燥ガーリック、小麦たん白発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、香料、(一部に小麦・えび・鶏肉・豚肉・魚醤パウダー(魚介類)を含む)



【**荷姿**】  
200g袋×10

【**JANコード**】  
4901001188956

【**外箱サイズ**】  
220×260×205

### 「コクのチカラ®」鶏のコク200g袋

●塩味控えめでコクのみ付与する事ができる粉末調味料です。

●少量加えるだけで、プロの調理人が“コスト・時間・手間”をかけないと出せないようなコクのある一皿に仕上げることができます。

【**使 用 方**】スープやソースの量に対して、約0.5~1%を目安に添加してください。

【**用 途**】ホワイトソースやスープ、ラーメンスープなど鶏のだしのコクを必要とするメニューに

【**原 材 料**】デキストリン(国内製造、マレーシア製造)、たらパウダー、グラニュー糖、食塩、酵母エキス、酵母エキス調味料、魚醤パウダー(魚介類)、野菜エキス調味料、食用油脂、こしょう、食用風味油/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)



【**荷姿**】  
200g袋×10

【**JANコード**】  
4901001273515

【**外箱サイズ**】  
220×260×205

### 「コクのチカラ®」魚のコク200g袋

●塩味控えめでコクのみ付与する事ができる粉末調味料です。

●少量加えるだけで、プロの調理人が“コスト・時間・手間”をかけないと出せないようなコクのある一皿に仕上げることができます。

【**使 用 方**】スープやソースの量に対して、約0.5~1%を目安に添加してください。

【**用 途**】ピヤベースや魚介のパスタソースなどの魚のコクを必要とするメニューに

【**原 材 料**】デキストリン(国内製造、マレーシア製造)、たらパウダー、グラニュー糖、食塩、酵母エキス、酵母エキス調味料、魚醤パウダー(魚介類)、野菜エキス調味料、食用油脂、小麦たん白発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・魚醤パウダー(魚介類)を含む)



【**荷姿**】  
200g袋×10

【**JANコード**】  
4901001212576

【**外箱サイズ**】  
220×260×205

### 「味の素KKじっくり煮込み」1300gボトル

●あめ色になるまで炒めた玉ねぎをベースに、料理をコク深くまろやかに仕上げる素材をバランスよく組み合わせました。カレーソース、ハヤシソース、ハンバーグソース、ミートソース、シチュー等の洋風煮込み料理に最適です。

【**使 用 方**】洋風煮込み料理に1.5~3%加えるだけで、コク、まろやかさ、野菜の甘味を付与し、煮込み感を高めます。

【**原 材 料**】砂糖(国内製造)、デキストリン、食塩、ローストオニオンペースト、オニオンソテー、酵母エキス調味料、野菜エキス、酵母エキス、発酵調味料/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタンガム)、酸味料



【**荷姿**】  
1300gボトル×6

【**JANコード**】  
4901001344598

【**外箱サイズ**】  
268×176×287

# メニュー用調味料・ソース



## 合わせ調味料

### 「Cook Do®」

#### 「Cook Do®」<sup>マーボドーフ</sup>麻婆豆腐用500mLボトル

●当社独自製法の豆板醤・豆鼓などの原料を使用し、豆板醤・にんにくを高温の油と一緒に炒めることで本格感を実現した麻婆豆腐用調味料です。

【使 い 方】1本で約23人分が作れます。材料100gに対して、本品約14gをご使用ください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)、砂糖、食用大豆油、豆板醤、トウチ、還元澱粉糖化物、デキストリン、たん白加水分解物、甜麵醬、食塩、発酵調味料、でん粉、しょうが、ガーリックペースト、花椒粉末/調味料(アミノ酸)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
500mLボトル×6×2

[JANコード]  
4901001526420(個装)  
4901001976782(中装)

[外箱サイズ]  
231×311×199

#### 「Cook Do®」<sup>マーボチエズ</sup>麻婆茄子用500mLボトル

●甜麵醬・豆板醤・鎮江香醋(ちんこうこうず)といったこだわり原料を、甘味・辛味・酸味のバランスよく配合しているので、香ばしい揚げ茄子やひき肉はもちろん、豚肉やにんじん、ピーマンなどどんな肉や野菜とも合う麻婆茄子用調味料です。

【使 い 方】1本で約17人分が作れます。材料100gに対して、本品約21gをご使用ください。

【原 材 料】香味油(国内製造)(コーン油、ガーリックペースト、豆板醤)、還元澱粉糖化物、デキストリン、食用大豆油、砂糖、しょうゆ、豆板醤、しょうが、食塩、甜麵醬、発酵調味料、チキンエキス、醸造酢、鎮江香酢、にんにく、唐辛子、ポークエキス/調味料(アミノ酸)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、パプリカ色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



[荷姿]  
500mLボトル×6×2

[JANコード]  
4901001662401(個装)  
4901001735501(中装)

[外箱サイズ]  
231×311×199

#### 「Cook Do®」<sup>ホイコーロウ</sup>回鍋肉用500mLボトル

●当社独自製法の豆板醤、豆鼓に甜麵醬を加えた深みのあるコクと高温の油と一緒に炒めた豆板醤、にんにくの風味が本格感を引き立たせる回鍋肉用調味料です。調理後、時間が経っても離水しにくく、たれが具材によく絡みます。

【使 い 方】1本で約22人分が作れます。材料100gに対して、本品約13gをご使用ください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)、砂糖、トウチ、還元澱粉糖化物、食用大豆油、たん白加水分解物、甜麵醬、豆みそ、老酒調製品、でん粉、食塩、りんごピューレ、香辛料、発酵調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



[荷姿]  
500mLボトル×6×2

[JANコード]  
4901001988259(個装)  
4901001848287(中装)

[外箱サイズ]  
231×311×199

#### 「Cook Do®」<sup>チンジャオロースー</sup>青椒肉絲用500mLボトル

●鶏のエキスをベースにオイスターエキスやたまり醤油をバランスよく加え、風味豊かなオイスターのコクが味わる本格的な青椒肉絲用調味料です。

【使 い 方】1本で約40人分が作れます。材料100gに対して、本品約11gをご使用ください。

【原 材 料】オイスターエキス(国内製造)、しょうゆ、還元澱粉糖化物、デキストリン、砂糖、でん粉、食塩、ねぎ油、しょうが、ガーリックペースト、チキンエキス、発酵調味料、帆立エキス、こしょう/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



[荷姿]  
500mLボトル×6×2

[JANコード]  
4901001555062(個装)  
4901001637065(中装)

[外箱サイズ]  
231×311×199

メニュー用  
調味料・ソース

マーボドーフ  
「Cook Do®」麻婆豆腐用1Lボトル

- 当社独自製法の豆板醤・豆鼓などの原料を使用し、豆板醤・んにくを高温の油と一緒に炒めることで本格感を実現した麻婆豆腐用調味料です。

【使 い 方】1本で約45人分が作れます。材料100gに対して、本品約14gをご使用ください。  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)、砂糖、食用大豆油、豆板醤、トウチ、還元澱粉糖化物、デキストリン、たん白加水分解物、甜麵醬、食塩、発酵調味料、でん粉、しょうが、ガーリックペースト、花椒粉末/調味料(アミノ酸)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001222216

【外箱サイズ】  
268×176×287

マーボドーフ  
「Cook Do®」四川風麻婆豆腐用1Lボトル

- 当社独自製法の豆板醤、豆鼓と花椒(中国山椒)などを使用し、高温の油と一緒に炒めた豆板醤、んにくが本格感を醸し出す辛味が特長の四川風麻婆豆腐用調味料です。

【使 い 方】1本で約45人分が作れます。材料100gに対して、本品約18gをご使用ください。  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)、豆板醤、トウチ、食用大豆油、還元澱粉糖化物、老酒調製品、砂糖、でん粉、甜麵醬、食塩、食用風味油、唐辛子、発酵調味料、花椒、こしょう/調味料(アミノ酸)、糊料(キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001307272

【外箱サイズ】  
268×176×287

マーボドーフ  
「Cook Do®」甘口麻婆豆腐用1Lボトル

- 辛みを最大限抑えつつ、オイスターソースやネギ油によりコク深く、風味豊かに仕上げた麻婆豆腐用調味料です。
- 独自に素材開発した“高温で炒めた香り”を配合しているので、スチコン等の簡便調理でも本格的で美味しい麻婆豆腐を作ることができます。

【使 い 方】1本で約88人分が作れます。材料100gに対して本品約9gをご使用ください。2倍希釈が推奨です。  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、でん粉、オイスターエキス、砂糖、還元澱粉糖化物、ポークエキス調味料、トマトケチャップ、食塩、食用大豆油、ごま油、ガーリックペースト、醸造酢、しょうが、ビーフエキス調味料、食用風味油、こしょう、デキストリン、豆板醤/調味料(アミノ酸等)、酒精、糊料(グァーガム)、カラメル色素、パプリカ色素、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001405923

【外箱サイズ】  
268×176×287

マーボドーフ  
「Cook Do®」広東風麻婆豆腐用1Lボトル

- 鶏、豚のエキスをベースにオイスターソースや当社独自製法の豆板醤を加え、豊かな風味とまろやかなコクが味わえる本格的な広東風麻婆豆腐用調味料です。

【使 い 方】1本で約30人分が作れます。材料100gに対して、本品約23gをご使用ください。  
【原 材 料】香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)(国内製造)、還元澱粉糖化物、デキストリン、砂糖、オイスターエキス、しょうゆ、食塩、ごま油、しょうが、老酒調製品、甜麵醬、豆板醤、チキンエキス、でん粉、発酵調味料、唐辛子、ポークエキス/調味料(アミノ酸)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、パプリカ色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001096350

【外箱サイズ】  
268×176×287

ホイコーロウ  
「Cook Do®」回鍋肉用1Lボトル

- 当社独自製法の豆板醤、豆鼓に甜麵醬を加えた深みのあるコクと高温の油と一緒に炒めた豆板醤、んにくの風味が本格感を引き立たせる回鍋肉用調味料です。調理後、時間が経っても離水しにくく、たれが具材によく絡みます。

【使 い 方】1本で約45人分が作れます。材料100gに対して、本品約13gをご使用ください。  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、香味油(コーン油、豆板醤、ガーリックペースト)、還元澱粉糖化物、食用大豆油、たん白加水分解物、甜麵醬、豆みそ、老酒調製品、でん粉、食塩、りんごピューレ、香辛料、発酵調味料/カラメル色素、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001222247

【外箱サイズ】  
268×176×287

チンジャオロースー  
「Cook Do®」青椒肉絲用1Lボトル

- 鶏のエキスをベースにオイスターエキスやたまり醤油をバランスよく加え、風味豊かなオイスターのコクが味わえる本格的な青椒肉絲用調味料です。

【使 い 方】1本で約80人分が作れます。材料100gに対して、本品約11gをご使用ください。  
【原 材 料】オイスターエキス(国内製造)、しょうゆ、還元澱粉糖化物、デキストリン、砂糖、でん粉、食塩、しょうが、ガーリックペースト、ねぎ油、チキンエキス、発酵調味料、帆立エキス、こしょう/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001222261

【外箱サイズ】  
268×176×287



ハッポーサイ  
「Cook Do®」八宝菜用1Lボトル

●鶏、豚の湯をベースにオイスターソースを加え、豊かな風味とコクが味わえる本格的な八宝菜用調味料です。

【使 方】1本で約80人分が作れます。材料100gに対して、本品約8gをご使用ください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、オイスターエキス、ごま油、醸造酢、でん粉、食塩、チキンエキス、ポークエキス、しょうが、ガーリックペースト、発酵調味料、こしょう、ほたて貝柱パウダー/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001222254

[外箱サイズ]  
268×176×287

すぶた  
「Cook Do®」酢豚用1Lボトル

●フルーツ果汁を使用し、すっきりとした甘みとほどよい酸味が特長の見た目にも色鮮やかなトマトベースの本格酢豚用調味料です。

【使 方】1本で約30人分が作れます。材料100gに対して、本品約23gをご使用ください。

【原 材 料】砂糖(国内製造)、醸造酢、濃縮パインアップル果汁、しょうゆ、食塩、トマトペースト、たん白加水分解物、老酒調味料、発酵調味料/糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001222223

[外箱サイズ]  
268×176×287

くろずすぶた  
「Cook Do®」黒酢酢豚用1Lボトル

●本場中国の鎮江香醋(ちんこうこうず)などのこだわりの黒酢やフルーツ果汁を使い、濃厚でまろやかな酸味とすっきりとした甘みが特長の本格的な黒酢酢豚用調味料です。

【使 方】1本で約40人分が作れます。材料100gに対して、本品約27gをご使用ください。

【原 材 料】砂糖(国内製造)、鎮江香酢、しょうゆ、食塩、濃縮パインアップル果汁、醸造酢、発酵調味料、チキンエキス/糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001096343

[外箱サイズ]  
268×176×287

カンシャオシャーレン  
「Cook Do®」干焼蝦仁用1Lボトル

●当社独自製法による豆板醤を使用し、辛みと甘みのバランスに優れた色鮮やかな本格干焼蝦仁用調味料です。

【使 方】1本で約35人分が作れます。材料100gに対して、本品約33gをご使用ください。

【原 材 料】還元澱粉糖化物(国内製造)、醸造酢、トマトペースト、食用大豆油、砂糖、でん粉、しょうが、ガーリックペースト、豆板醤、食塩、りんごピューレ、ねぎ油、しょうゆ、発酵調味料、チキンエキス、こしょう、唐辛子、小麦たん白発酵調味料/調味料(アミノ酸)、酸味料、糊料(キサンタンガム)、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001222230

[外箱サイズ]  
268×176×287

タンタンメン  
「Cook Do®」汁なし担々麺用1Lボトル

●花椒の華やかな香り、シェフに学び独自製法で作ったこだわり特製ラー油の複雑味、鶏だしや胡麻のコクが絶妙なバランスの本格的な汁なし担々麺用調味料です。

●非加熱使用OKなので、シビ辛たれとして様々なメニューに使えます。

【使 方】1本で約38人分が作れます。麺1玉に対して本品30gをお湯30gで希釈してご使用ください。

【原 材 料】ラー油(国内製造)、デキストリン、しょうゆ、食塩、ねりごま、砂糖、すりごま、還元澱粉糖化物、醸造酢、ごま油、発酵調味料、チキンミートペースト、フライドスパイスミックス(唐辛子、花椒、植物油)、花椒、食用風味油、唐辛子、酵母エキス調味料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、グァーガム)、カラメル色素、香料、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001405893

[外箱サイズ]  
268×176×287

メニュー用調味料・ソース

バンバンジー  
「Cook Do®」棒棒鶏用1Lボトル

- 3種類のごまをバランスよく配合し、ごまの豊かな香りと濃厚なコクをきかせています。
- 調味料の粘度がしっかりあるため、かけるだけと和えるだけで、豪華な本格的棒棒鶏を作ることができます。

【使 い 方】1本で約90人分作れます。材料100gに対して、本品約17gをご使用ください。  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、ごま(練りごま、すりごま、切りごま)、醸造酢、ごま油、しょうが、発酵調味料、香味油、でん粉、食塩、唐辛子/調味料(アミノ酸)、糊料(グァーガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001222292

[外箱サイズ]  
268×176×287

トウバンジャン  
「Cook Do®」豆板醬1kgボトル

- 辛みの辣醬(ラージャン)とそら豆麩を合わせて発酵させた本格的な豆板醬です。
- 味わい豊かなコク味と辛みが中華料理全般の調理に最適です。

【使 い 方】炒め物2人分に小さじ1~2杯が目安です。  
【原 材 料】辣醬(国内製造)、そら豆麩、食塩、小麦粉、味噌、香辛料/酒精、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
1kgボトル×12

[JANコード]  
4901001266111

[外箱サイズ]  
398×302×195

「Cook Do®」オイスターソース1Lボトル

- 2種類のオイスターエキスをバランスよく配合することで、風味豊かでコクのあるオイスターソースを実現。
- 「注ぎやすさ」と「計量のしやすさ」に配慮し、低粘度に仕上げています。
- 使いやすいボトルタイプです。

【使 い 方】炒め物2人分に小さじ2杯が目安です。  
【原 材 料】オイスターエキス(国内製造)、砂糖、しょうゆ、酵母エキス調味料(酵母エキス、かつおエキス、デキストリン、糖類、食塩)、魚醤(魚介類)、食塩、でん粉、発酵調味料/調味料(アミノ酸)、酒精、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001266104

[外箱サイズ]  
268×176×287

「Cook Do®」豆腐と豚肉の和風炒め用1Lボトル **NEW**

- 濃厚な鰹だしの風味に加え、ごま油や味噌でコクを出した和風メニュー用調味料です。
- 豆腐と豚肉をはじめ様々な和風メニューにご使用いただけます。
- 低塩(1g/1食分)であり、スチコン調理にも適しています。

【使 い 方】1本で約90人分が作れます。材料100gに対して本品約8gをご使用ください。  
【原 材 料】米みそ(国内製造)、ごま油、しょうゆ、でん粉、還元澱粉糖化物、食用大豆油、食塩、かつおエキス、発酵調味料、かつお節粉末、オイスターエキス、ポークエキス、かつお節エキス、こしょう、デキストリン、小麦発酵調味料、酵母エキス、宗田かつお節エキス、糖類(砂糖混合異性化液糖、ぶどう糖)、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、糊料(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001825677

[外箱サイズ]  
268×176×287

チキン  
「Cook Do®」ガリバタ鶏用1Lボトル

- 厨房で常備しにくい、たまり醤油や風味油に加え、当社独自素材の「畜肉だしの香気成分」を使用。
- ガーリックとバターがきいた醤油ベースなので、様々な素材やスパイスと相性良く絡みアレンジが広がります。
- 鶏肉、豚肉、白身魚、いか、じゃがいも、きのこ、ねぎ、根菜などの食材と相性が良く、おすすめです。

【使 い 方】1本で約40人分が作れます。材料100gに対して、本品約14gをご使用ください。  
メニュー例(1人分)  
〈ガリバタチキン〉鶏もも肉80g、しめじ40g、長ねぎ40g、にんじん50g、本品30g  
【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、デキストリン、砂糖、食用風味油、ハーブエキス入りガーリックペースト、でん粉、ガーリックペースト、バター、発酵調味料、食塩、たん白加水分解物、ローストガーリックオイル、酵母エキス調味料、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、香料、酸味料、香辛料抽出物、カロテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001265763

[外箱サイズ]  
268×176×287

## 「Cook Do®」豚バラみそ用1Lボトル

- 厨房で常備しにくい、八丁みそや風味油に加え、かつおエキスをかくし味に使用。
- 八丁みそ入り和風みそベースなので、炒め料理はもちろん、煮込みやソースなど、幅広いアレンジでメニューが広がります。
- 豚肉、鶏肉、牛肉、サーモン、なす、きのこ、にら、キャベツ、もやしなどの食材と相性が良く、おすすめです。

【使 い 方】1本で約40人分が作れます。材料100gに対して、本品約14gをご使用ください。  
メニュー例(1人分)

(豚バラなす)なす100g、豚バラ50g、長ねぎ25g、ピーマン25g、本品30g

【原 材 料】デキストリン(国内製造)、発酵調味料、砂糖、米みそ、ごま油、しょうが、豆みそ、たん白加水分解物、練りごま、しょうゆ、でん粉、食塩、かつお節エキス/調味料(アミノ酸)、糊料(グァーガム)、酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001265770

【外箱サイズ】  
268×176×287

## 「味の素KK中華あわせ」

マーボー

### 「味の素KK中華あわせ」麻婆味1Lボトル

- しょうゆをベースに、豆板醤や香辛料をほどよく効かせ食べやすく仕上げた麻婆味の調味料です。麻婆豆腐をはじめさまざまなメニューにご使用いただけます。

【使 い 方】1本で麻婆豆腐が約45人分作れます。材料100gに対して本品約14gをご使用ください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、しょうが、食塩、でん粉、豆板醤、ごま油、たん白加水分解物、ガーリックペースト、発酵調味料、醸造酢、粉末水あめ、チキンエキス、ポークエキス、酵母エキス調味料/酒精、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、糊料(キサンタンガム)、パプリカ色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001219209

【外箱サイズ】  
268×176×278

### 「味の素KK中華あわせ」ハオ油味1Lボトル

- しょうゆとオイスターエキスをベースに、各種調味料をほどよくブレンドしたオイスター味の調味料です。青椒肉絲をはじめさまざまなメニューにご使用いただけます。

【使 い 方】1本で青椒肉絲が約80人分作れます。材料100gに対して本品約11gをご使用ください。

【原 材 料】たんぱく加水分解物(国内製造)、しょうゆ、でん粉、オイスターエキス、砂糖、しょうが、発酵調味料、粉末水あめ、りんごピューレ、ガーリックペースト、ごま油、チキンエキス、ポークエキス、ビーフエキス調味料、豆板醤、こしょう/酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、糊料(キサンタンガム)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001219179

【外箱サイズ】  
268×176×278

## 「中華のミカタ®」

### 「中華のミカタ®」麻婆味450g袋

- 当社独自の豆板醤が程よい辛味とうま味、コクを付与し、たれの多い麻婆味のメニューを作ることができる中華合わせ調味料です。
- ダマにならずに利用でき、加熱調理後に適度なつや、とろみが発現し、長時間持続します。

【使 い 方】具材100gを炒め、水35g、「中華のミカタ®」7gを入れ炒め合わせる。

「中華のミカタ®」:水=1:5~6(6~7倍希釈)

【原 材 料】砂糖(国内製造)、食塩、デキストリン、粉末豆板醤、ガーリックパウダー、たん白加水分解物、粉末味噌、しょうがパウダー、大豆発酵調味料、小麦たん白発酵調味料、香辛料、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(スクラロース、アセスルファムK)、(一部に小麦・大豆を含む)



【荷姿】  
450g袋×12

【JANコード】  
4901001148677

【外箱サイズ】  
340×250×210

### 「中華のミカタ®」甘酢味450g袋

- 甘みと酸味がバランスよく配合され、たれの多い甘酢味のメニューを作ることができる中華合わせ調味料です。
- ダマにならずに利用でき、加熱調理後に適度なつや、とろみが発現し、長時間持続します。

【使 い 方】具材100gを炒め、水35g、「中華のミカタ®」7gを入れ炒め合わせる。

「中華のミカタ®」:水=1:5~6(6~7倍希釈)

【原 材 料】砂糖(国内製造)、食塩、たん白加水分解物、粉末しょうゆ、デキストリン、大豆発酵調味料、酵母エキス、食用植物油/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、着色料(カラメル色素、紅麴)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、スクラロース、アセスルファムK)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)



【荷姿】  
450g袋×12

【JANコード】  
4901001148684

【外箱サイズ】  
340×250×210

メニュー用  
調味料・ソース

# マヨネーズ

## チューブシリーズ

### 「ピュアセレクト®」マヨネーズ業務用1kgチューブ<sup>AS</sup>

主素材にこだわった、まろやかでコクのあるマヨネーズです。

- 【卵】とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しています。
- 【酢】フルーティでふくよかな風味のある専用白ぶどう酢に、熟成玄米酢、木樽熟成のモルト酢等をブレンドして使用しています。
- 【油】良質なオイルだけを選んで使用しています。

【用途】ソースベース、サラダ、調理パン、惣菜等

【原材料】食用植物油脂(菜種油(国内製造)、大豆油、コーン油)、卵、水あめ、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢、穀物酢、米酢)、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)



[荷姿]  
1kgチューブ×10

[JANコード]  
4901001267255

[外箱サイズ]  
428×214×252

### 「味の素KKマヨネーズ」1kgチューブ<sup>AS</sup>

●酸味・塩味・うま味のバランスのとれたクセのない味付けのマヨネーズです。そのままでも料理のソースベースとしても、幅広くお使いいただけます。

【用途】料理のソースベースとして

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、卵、水あめ、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



[荷姿]  
1kgチューブ×10

[JANコード]  
4901001071104

[外箱サイズ]  
428×214×252

### 「味の素KKマヨネーズライトタイプ」1kgチューブ<sup>AS</sup>

酸味・塩味をおさえたマイルドで軽い口あたりでありながら、しっかりとしたコクのあるマヨネーズです。

- クセのない味付けなので、素材の持ち味を活かした料理のベースソースとして最適です。
- 耐熱性がありますので、焼き込み料理にもお使いいただけます。

【用途】ソースベース、焼きこみ料理、サラダ、調理パン、惣菜等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(水あめ、ぶどう糖)、卵、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



[荷姿]  
1kgチューブ×10

[JANコード]  
4901001103782

[外箱サイズ]  
428×214×252

### 「味の素KKタルタルソースDX」1kgチューブ<sup>AS</sup>

●ほどよい食感のピクルスとほのかなレモン風味が活かしたタルタルソースです。すっきりとした味付けなので、フライ料理をさっぱりとおいしく味わうことができます。

【用途】フライ料理に

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、ピクルス、砂糖類(粉末水あめ、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、水あめ)、醸造酢、卵、食塩、レモン果汁、乾燥たまねぎ、乾燥パセリ/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆を含む)



[荷姿]  
1kgチューブ×10

[JANコード]  
4901001033577

[外箱サイズ]  
445×215×260

### 「味の素KKからしマヨネーズ」1kgチューブ<sup>AS</sup>

●洋がらしのさわやかな風味をきかせたマヨネーズです。

【用途】和えサラダ、サンドイッチスプレッド、調理パン等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、卵、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



[荷姿]  
1kgチューブ×10

[JANコード]  
4901001155705

[外箱サイズ]  
428×214×252

## 袋・箱シリーズ

## 【汎用シリーズ】

「ピュアセレクト®」マヨネーズ10kg箱<sup>JAS</sup>

主素材にこだわった、まろやかでコクのあるマヨネーズです。

- 【卵】とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しています。
- 【酢】フルーティでふくよかな風味のある専用白ぶどう酢に、熟成玄米酢、木樽熟成のモルト酢等をブレンドして使用しています。
- 【油】良質なオイルだけを選んで使用しています。

【用途】ソースベース、サラダ、調理パン、惣菜等

【原材料】食用植物油脂(菜種油、大豆油、コーン油)、卵、水あめ、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢、穀物酢、米酢)、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)



【荷姿】  
10kg箱

【JANコード】  
4901001310838

【外箱サイズ】  
230×200×315

「味の素KKマヨネーズ」10kg箱<sup>JAS</sup>

●酸味・塩味・うま味のバランスのとれたクセのない味付けのマヨネーズです。そのままでも料理のソースベースとしても、幅広くお使いいただけます。

【用途】惣菜サラダ、調理パン、ソースベース等

【原材料】食用植物油脂、卵、水あめ、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



【荷姿】  
10kg箱

【JANコード】  
4901001274512

【外箱サイズ】  
230×200×315

「味の素KKマヨネーズライトタイプ」10kg箱<sup>JAS</sup>

酸味・塩味をおさえたマイルドで軽い口あたりでありながら、しっかりとしたコクのあるマヨネーズです。

●クセのない味付けなので、素材の持ち味を活かした料理のベースソースとして最適です。

●耐熱性がありますので、焼き込み料理にもお使いいただけます。

【用途】惣菜サラダ、調理パン、ソースベース、焼きこみメニュー等

【原材料】食用植物油脂、糖類(水あめ、ぶどう糖)、卵、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



【荷姿】  
10kg箱

【JANコード】  
4901001379392

【外箱サイズ】  
230×200×315

メニュー用  
調味料・ソース

## 【惣菜用シリーズ】

「味の素KK高保水JASマヨネーズ」10kg箱<sup>JAS</sup>

JASのマヨネーズ規格適合品でありながら、惣菜に必要とされる高い保水機能を備えた、高粘度タイプのマヨネーズです。

●高い保水機能により、野菜や具材からの液ダレをしっかりと防ぎます。

●JASのマヨネーズ規格に適合しているため、惣菜の原材料表示にマヨネーズと記載することができます。

●酸味や塩味をおさえた、汎用性の高い味付けです。

●耐熱性がありますので、加熱が必要な惣菜にもお使いいただけます。

【用途】惣菜サラダ、調理パン、おにぎりの具材等

【原材料】食用植物油脂、卵黄、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、(一部に卵を含む)



【荷姿】  
10kg箱

【JANコード】  
4901001274444

【外箱サイズ】  
230×200×315

## 「ピュアセレクト®デリカ」10kg箱

●【卵】とれて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しています。

●【酢】フルーティでふくよかな風味のある専用白ぶどう酢に、熟成玄米酢、木樽熟成のモルト酢をブレンドして使用しています。

●保水機能がありますので、野菜や具材からの液ダレを防ぎます。

【用途】惣菜サラダ、調理パン等

【原材料】食用植物油脂、卵、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に卵を含む)



【荷姿】  
10kg箱

【JANコード】  
4901001274499

【外箱サイズ】  
230×200×315

## 「味の素KKマヨネーズタイプSS」10kg箱

卵黄だけを使用し、酸味・塩味・うま味のバランスのとれたマヨネーズタイプです。

保水機能がありますので、野菜や具材からの液ダレを防ぎます。

【用途】惣菜サラダ、調理パン等

【原材料】食用植物油、卵黄、醸造酢、食塩、砂糖、濃縮レモン果汁／調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



[荷姿]  
10kg箱

[JANコード]  
4901001274437

[外箱サイズ]  
230×200×315

## 【加工用シリーズ】

### 「味の素KK加工用LL惣菜用マヨネーズ」10kg箱<sup>AS</sup>

JASのマヨネーズ規格適合品でありながら、耐熱性に優れたマヨネーズです。ロングライフ(LL)惣菜をはじめ、フィリングのベースやかくし味など、加熱調理食品の幅広い用途にお使いいただけます。

●加熱調理しても分離しません。(商品単体で90℃ 60分程度)

●JASのマヨネーズ規格に適合しているため、調理加工品の原材料表示にマヨネーズと記載することができます。

【用途】低温殺菌食品(ロングライフ惣菜、フィリング等)

【原材料】食用植物油、糖類(水あめ、ぶどう糖)、卵黄、醸造酢、食塩／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に卵を含む)



[荷姿]  
10kg箱

[JANコード]  
4901001274468

[外箱サイズ]  
230×200×315

### 「味の素KK加工用耐加熱マヨネーズタイプ」10kg箱

耐熱性に優れたコクのあるマヨネーズタイプです。レトルト、ロングライフ(LL)惣菜などの加熱殺菌を必要とする製品に適しています。

●加熱調理しても分離しません。(商品単体で120℃ 30分程度、90℃ 60分程度)

【用途】レトルト食品、低温殺菌食品(ロングライフ惣菜等)

【原材料】食用植物油、卵黄、醸造酢、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、酵母エキス／増粘多糖類、調味料(アミノ酸)、乳化剤、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)



[荷姿]  
10kg箱

[JANコード]  
4901001274451

[外箱サイズ]  
230×200×315

## 小袋シリーズ

### 「ピュアセレクト<sup>®</sup>」マヨネーズ10g袋<sup>AS</sup>/12g袋<sup>AS</sup>/15g袋<sup>AS</sup>

主素材にこだわった、まろやかでコクのあるマヨネーズです。

●【卵】とれたて3日以内の国産新鮮卵だけを使用しています。

●【酢】フルーティーでふくよかな風味のある専用白ぶどう酢に、熟成玄米酢、木樽熟成のモルト酢等をブレンドして使用しています。

●【油】良質なオイルだけを選んで使用しています。

【用途】カップサラダ、テイクアウトメニュー、仕出し弁当等

【原材料】食用植物油(菜種油(国内製造)、大豆油、コーン油)、卵、水あめ、醸造酢(醸造酢、ぶどう酢、穀物酢、米酢)、食塩、香辛料、濃縮レモン果汁／調味料(アミノ酸)



10g袋

[荷姿]  
(10g袋×40)中袋×12

[JANコード]  
4901001106882(中袋)

[外箱サイズ]  
400×260×155

12g袋

[荷姿]  
(12g袋×40)中袋×12

[JANコード]  
4901001106905(中袋)

[外箱サイズ]  
400×260×185

15g袋

[荷姿]  
(15g袋×40)中袋×12

[JANコード]  
4901001106899(中袋)

[外箱サイズ]  
400×260×185

# ドレッシング

## 500mLシリーズ

### 「北海道ミルク&ハニー」500mLボトル

●北海道産のミルクの風味・コクとはちみつのコクのある甘味が様々な素材を引き立てます。トマトやチーズなどの甘味と酸味のある素材と相性が良いドレッシングです。

【使 い 方】野菜や魚介を使用したサラダや前菜メニューにそのままかける、あえる。

【用 途】人気の野菜や食材に合わせるだけで、お店ならではのごちそう感のあるサラダや前菜メニューを簡単にすることができます。

【原 材 料】食用植物油脂(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、卵黄、全粉乳、はちみつ、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分を含む)



【荷姿】  
500mLボトル×6×2

【JANコード】  
4901001429134(個装)  
4901001749331(中装)

【外箱サイズ】  
304×225×183

### 「地中海レモン」500mLボトル

●地中海沿岸で収穫したレモンの爽やかな風味とスッパリとしたコクが特長です。緑黄色野菜や魚介(白身魚、牡蠣、エビ、イカなど)との相性が良いドレッシングです。

【使 い 方】野菜や魚介を使用したサラダや前菜メニューにそのままかける、あえる。

【用 途】人気の野菜や食材に合わせるだけで、お店ならではのごちそう感のあるサラダや前菜メニューを簡単にすることができます。

【原 材 料】食用植物油脂(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁、レモン果汁パウダー/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香料、酸味料、香辛料抽出物、ユッカ抽出物、カロチノイド色素



【荷姿】  
500mLボトル×6×2

【JANコード】  
4901001582556(個装)  
4901001424955(中装)

【外箱サイズ】  
304×225×183

### 「地中海オリーブオイル&ハーブ」500mLボトル

●オリーブオイルにオレガノや白ワインを隠し味に加えたシンプルながら奥深い味わいです。緑黄色野菜や魚介(マグロ、サーモン、タコなど)との相性が良いドレッシングです。

【使 い 方】野菜や魚介を使用したサラダや前菜メニューにそのままかける、あえる。

【用 途】人気の野菜や食材に合わせるだけで、お店ならではのごちそう感のあるサラダや前菜メニューを簡単にすることができます。

【原 材 料】食用植物油脂(菜種油(国内製造)、オリーブ油)、醸造酢、食塩、白ワイン、ぶどう糖果糖液糖、香辛料/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香辛料抽出物、カロチノイド色素、(一部に小麦を含む)



【荷姿】  
500mLボトル×6×2

【JANコード】  
4901001385959(個装)  
4901001607419(中装)

【外箱サイズ】  
304×225×183

メニュー用  
調味料・ソース

## クリーミーシリーズ

### 「味の素KKダブル焙煎ごまクリーミードレッシング」1Lボトル

●焙煎度合いの異なる2種類のごまをブレンドすることで、ごまの味と香りに深みをもたせた、クリーミータイプドレッシングです。

●ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、ごま本来の風味が活かしています。

【用 途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原 材 料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、醸造酢、ごまペースト、ごま、食塩、卵黄、粉末みそ、香辛料、全粉乳、たん白加水分解物、乳糖、かつおぶし、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン/酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸等)、香辛料抽出物、ユッカ抽出物、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・ゼラチン・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001042265

【外箱サイズ】  
261×178×283

### 「味の素KKフレンチ赤ドレッシング」1Lボトル<sup>MS</sup>

●トマトと卵黄のうま味とコクを活かした、口あたりのよいクリーミータイプドレッシングです。

【用 途】各種サラダ、卵料理、ドレッシングベース等

【原 材 料】食用植物油脂(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、トマトペースト、卵黄、香辛料、レモン果汁パウダー/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、香辛料抽出物、(一部に卵を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001205103

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「味の素KKフレンチ白ドレッシング」1Lボトル<sup>AS</sup>

●レモンの風味をほどよくきかせた、さっぱりとした後味が特長のクリーミータイプドレッシングです。

【用途】各種サラダ、ドレッシングベース等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁パウダー、卵黄/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料、酸味料、(一部に卵を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001205110

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「味の素KKサウザンドアイランドマイルドドレッシング」1Lボトル

●具材の彩り豊かなやや甘口のドレッシングです。

【用途】各種サラダ、卵料理、フライ料理等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、トマトケチャップ、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、香辛料、ドライオニオン、醤油、濃縮レモン果汁、ウスターソース/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸)、香辛料抽出物、パプリカ色素、香料、カラメル色素、(一部に小麦・卵・大豆・りんごを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001320813

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「トスドレ<sup>®</sup>」シーザー1Lボトル

●黒胡椒のスパイス風味とチーズ風味のバランスにこだわった、今までにないシーザードレッシングです。

【用途】生野菜サラダ(生野菜と混ぜ合わせる)、各種サラダ等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、卵黄、香辛料、チーズフード、アンチョビソース、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、香料、(一部に卵・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001016716

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「トスドレ<sup>®</sup>」ハニーミルク1Lボトル

●ミルクとはちみつが程よくブレンドされた、ほのかに甘いクリーミータイプドレッシングです。

【用途】生野菜サラダ(生野菜と混ぜ合わせる)、フルーツサラダ、各種サラダ等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、卵黄、全粉乳、はちみつ、香辛料、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001009718

【外箱サイズ】  
261×178×283

## セミセパレートシリーズ

## 「味の素KKごま香るうま塩ドレッシング」1Lボトル

●国産の塩、焙煎度合の異なる2種類のごま、すりおろし玉ねぎを使用しています。

●にんにくを使用せず、酸味・塩味を控えめに仕上げたので、様々なシーンやメニューに使えます。

【用途】各種サラダ、肉・魚料理等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢、酢漬けたまねぎ、すりごま、粉末みそ、たん白加水分解物、黒胡椒、かつおエキス/調味料(核酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に大豆・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001288151

【外箱サイズ】  
261×178×283



## 「セミセパ®」すりおろし玉ねぎドレッシング1Lボトル

- 玉ねぎがもつ本来のおいしさが活きた、甘口でうま味のあるドレッシングです。
  - ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、すりおろした玉ねぎの風味が活きています。
- [用 途] 各種サラダ、冷しゃぶ、肉・魚料理等  
 [原 材 料] 食用植物油(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、酢漬けたまねぎ、醤油、醸造酢、食塩、オニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001351305

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」ゆずしょうゆドレッシング1Lボトル

- ゆずのさわやかな香りが特長の和風ドレッシングです。
  - ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、ゆずの風味が活きています。
- [用 途] 各種リラダ、肉・魚料理等  
 [原 材 料] 醤油(国内製造)、食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、ゆず果汁、食塩、たん白加水分解物、オニオンパウダー、デキストリン、酵母エキス/酸味料、香料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001071883

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」和風ドレッシング1Lボトル

- たまりしょうゆを使用し、しょうゆ本来の味を引き立てたうま味のあるドレッシングです。
- [用 途] 各種サラダ、肉・魚料理等  
 [原 材 料] 醤油(国内製造)、食用植物油、砂糖、醸造酢、香辛料、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、食塩、酵母エキス、ゼラチン/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001157778

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」ごましょうゆドレッシング1Lボトル

- ごま油と丸ごまの風味が活きたコクのあるドレッシングです。
  - ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、ごま本来の風味が活きています。
- [用 途] 各種サラダ、肉・魚料理等  
 [原 材 料] 醤油(国内製造)、食用植物油、砂糖、醸造酢、いりごま、トマトペースト、ごまペースト、すりごま、食塩、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン/酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001071852

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」中華ドレッシング1Lボトル

- さっぱりとしたしょうゆとオイスターエキスのかくし味がきいた、ピリッと辛めのドレッシングです。
- [用 途] 各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等  
 [原 材 料] 食用植物油(国内製造)、醤油、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、オイスターエキス/酸味料、増粘多糖類、調味料(核酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001241149

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」レモンドレッシング1Lボトル

- さわやかなレモンの風味が特長のさっぱりとしたドレッシングです。マリネやドレッシングベースとしてもお使いいただけます。
  - ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、レモンの風味が活きています。
- [用 途] 各種サラダ、マリネ、ドレッシングベース等  
 [原 材 料] 食用植物油(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、濃縮レモン果汁、レモン果汁パウダー/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香料、酸味料、香辛料抽出物、ユッカ抽出物、カロチノイド色素



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001071890

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 「セミセパ®」イタリアンドレッシング1Lボトル

●ベーコンの風味とオニオンの甘みが活きた、具材感のあるドレッシングです。

【用途】各種サラダ、肉・魚料理等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、ドライオニオン、香辛料、レモン果汁パウダー、たん白加水分解物、デキストリン、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、香辛料抽出物、香料、パプリカ色素、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001072682

【外箱サイズ】  
261×178×283

## ノンオイルシリーズ

### 「味の素KKノンオイルドレッシングだし香る青じそ」1Lボトル

●「ひきたてかつお一番だし」を使用した風味豊かなノンオイルドレッシングです。

●適度なとろみがついているので、野菜に絡みやすくなっています。

【用途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原材料】糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢(国内製造)、醤油、かつおだし、食塩、青じそエキス/酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001267279

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「One's Dressing®」(ワンドレ®)シリーズ

### 「One's Dressing®」焙煎胡麻1Lボトル

●当社の独自素材を配合することで、豊かなコクを感じることができるクリーミータイプのドレッシングです。

●品質と価格のバランスに優れた、コストパフォーマンスの良いドレッシングです。

【用途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、醸造酢、食塩、すりごま、卵黄、ごまペースト、酵母エキス調味料、酵母エキス/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(有機酸等)、甘味料(アセスルファムK)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001393848

【外箱サイズ】  
261×178×283

### 「One's Dressing®」北海道産4種チーズのシーザー1Lボトル

●北海道産4種のチーズ(パルメザン、チェダー、ゴーダ、カマンベール)を使用したチーズの風味と豊かなコクが特長のクリーミータイプのドレッシングです。

●品質と価格のバランスに優れた、コストパフォーマンスの良いドレッシングです。

※北海道産4種のチーズは、チーズ原料のうち70%以上使用しています。

【用途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原材料】食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、砂糖、食塩、チーズフード、卵黄、ガーリックペースト、プロセスチーズ、香辛料、酵母エキス調味料、オニオンパウダー、アンチョビソース、濃縮レモン果汁/増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(アセスルファムK)、香料、保存料(ポリリジン)、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・小麦・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001393831

【外箱サイズ】  
261×178×283

### 「One's Dressing®」完熟トマトのサウザンドアイランド1Lボトル

●製造時に熱を加えない独自製法で作った、南欧産完熟トマトのフレッシュな風味や色合いが活きたクリーミータイプのドレッシングです。

●ピクルス風味や濃厚なコクが特徴的な、品質と価格のバランスに優れた、コストパフォーマンスの良いドレッシングです。

【用途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原材料】食用植物油脂(菜種油(国内製造)、オリーブ油)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、ピクルス、醸造酢、トマトペースト、食塩、卵黄、香辛料、酵母エキス調味料、ウスターソース、乾燥赤ピーマン、濃縮レモン果汁、酵母エキス/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、甘味料(アセスルファムK)、香辛料抽出物、カラメル色素、香料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・りんごを含む)



【荷姿】  
1Lボトル×6

【JANコード】  
4901001457700

【外箱サイズ】  
261×178×283

## 「One's Dressing®」国産野菜の香味和風1Lボトル

●国産の香味野菜(みょうが・しょうが・玉ねぎ)を絶妙に配合した和風醤油ベースのセパレートタイプドレッシングです。

●独自の非加熱製法により香味野菜本来のすっきりとした風味が活きています。

●品質と価格のバランスに優れた、コストパフォーマンスの良いドレッシングです。

[用途]各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

[原材料]糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油(国内製造)、醸造酢、食用植物油、食塩、酢漬けみょうが、しょうがペースト、酢漬けたまねぎ、すりごま、酵母エキス調味料、かつお節粉末、たん白加水分解物、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(アセスルファムK)、香辛料抽出物、香料、紅花色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001405725

[外箱サイズ]  
261×178×283

## 小袋シリーズ

### 「味の素KKフレンチ赤ドレッシング」15mL袋<sup>AS</sup>

●トマトと卵黄のうま味とコクを活かした、口あたりのよいクリーミータイプドレッシングです。

[用途]各種サラダ、卵料理、ドレッシングベース等

[原材料]食用植物油(国内製造)、砂糖、醸造酢、食塩、トマトペースト、卵黄、香辛料、レモン果汁パウダー/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、香辛料抽出物、(一部に卵を含む)



[荷姿]  
[15mL袋×40]中袋×12

[JANコード]  
4901001205080(個装)  
4901001106097(中袋)

[外箱サイズ]  
396×256×149

### 「味の素KKフレンチ白ドレッシング」15mL袋<sup>AS</sup>

●レモンの風味をほどよくきかせた、さっぱりとした後味が特長のクリーミータイプドレッシングです。

[用途]各種サラダ、ドレッシングベース等

[原材料]食用植物油(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、香辛料、レモン果汁パウダー、卵黄/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料、酸味料、(一部に卵を含む)



[荷姿]  
[15mL袋×40]中袋×12

[JANコード]  
4901001205097(個装)  
4901001106073(中袋)

[外箱サイズ]  
396×256×149

### 「味の素KKサウザンドアイランドマイルドドレッシング」15mL袋

●具材の彩り豊かなやや甘口のドレッシングです。

[用途]各種サラダ、卵料理、フライ料理等

[原材料]食用植物油(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、トマトケチャップ、トマトペースト、食塩、ピクルス、卵黄、香辛料、ドライオニオン、醤油、濃縮レモン果汁、ウスターソース/増粘剤(キサンタンガム)、調味料(核酸)、香辛料抽出物、パプリカ色素、香料、カラメル色素、(一部に小麦・卵・大豆・りんごを含む)



[荷姿]  
[15mL袋×40]中袋×12

[JANコード]  
4901001330393(個装)  
4901001106677(中袋)

[外箱サイズ]  
396×256×149

### 「セミセパ®」ゆずしょうゆドレッシング15mL袋

●ゆずのさわやかな香りが特長の和風ドレッシングです。

●ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、ゆずの風味が活きています。

[用途]各種サラダ、肉・魚料理等

[原材料]醤油(国内製造)、食用植物油、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、ゆず果汁、食塩、たん白加水分解物、オニオンパウダー、デキストリン、酵母エキス/酸味料、香料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
[15mL袋×40]中袋×12

[JANコード]  
4901001221424(個装)  
4901001106691(中袋)

[外箱サイズ]  
396×256×149

### 「セミセパ®」和風ドレッシング15mL袋

●たまりしょうゆを使用し、しょうゆ本来の味を引き立てたうま味のあるドレッシングです。

[用途]各種サラダ、肉・魚料理等

[原材料]醤油(国内製造)、食用植物油、砂糖、醸造酢、香辛料、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、食塩、酵母エキス、ゼラチン/酸味料、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
[15mL袋×40]中袋×12

[JANコード]  
4901001157815(個装)  
4901001106769(中袋)

[外箱サイズ]  
396×256×149

メニュー用  
調味料・ソース

## 「セミセパ®」ごましょうゆドレッシング15mL袋

- ごま油と丸ごまの風味が活きたコクのあるドレッシングです。
- ドレッシング製造工程中に熱を加えていないので、ごま本来の風味が生きています。

【用途】各種サラダ、肉・魚料理等

【原材料】醤油(国内製造)、食用植物油、砂糖、醸造酢、いりごま、トマトペースト、ごまペースト、すりごま、食塩、乳糖、かつおぶし、たん白加水分解物、デキストリン、酵母エキス、ゼラチン/酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・乳成分・大豆・ゼラチン・ごまを含む)



【荷姿】  
[15mL袋×40]中袋×12

【JANコード】  
4901001221431(個装)  
4901001106752(中袋)

【外箱サイズ】  
396×256×149

## 「セミセパ®」中華ドレッシング15mL袋

- さっぱりとしたしょうゆとオイスターエキスのかくし味がきいた、ピリツと辛めのドレッシングです。

【用途】各種サラダ、肉・魚・豆腐料理等

【原材料】食用植物油(国内製造)、醤油、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、オイスターエキス/酸味料、増粘多糖類、調味料(核酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



【荷姿】  
[15mL袋×40]中袋×12

【JANコード】  
4901001157822(個装)  
4901001106790(中袋)

【外箱サイズ】  
396×256×149

# ソース

## 「GABAN®」スパイスソース

### 「GABAN®」スパイスソース スパイシーオーロラソース500mLボトル

- トマトベースのオーロラソースに「GABAN®」チリペッパーをブレンド。濃厚なコクとスパイシーな後味が、メインディッシュを華やかに彩ります。
- “プロの為のスパイス”GABAN®スパイスのおいしさを最大限に活かし、「お店でしか食べることのできないメニュー」を簡単に創ることができます。

【用途】エビ・サーモン等を使用した魚介フライメニューから、つくねやポテトサラダまで、幅広くお使いいただけます。

【原材料】食用植物油(国内製造)、トマトケチャップ、砂糖、魚醤、卵黄、食塩、醸造酢、香辛料、発酵調味料/酒精、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・大豆・りんごを含む)



【荷姿】  
500mLボトル×12

【JANコード】  
4901001137596

【外箱サイズ】  
302×228×186

### 「GABAN®」スパイスソース 黒胡椒&ガーリック500mLボトル

- 醤油ベースに「GABAN®」黒胡椒とガーリックをブレンド。コク豊かでスパイシーな後味で、和洋を問わずお使いいただけます。
- “プロの為のスパイス”GABAN®スパイスのおいしさを最大限に活かし、「お店でしか食べることのできないメニュー」を簡単に創ることができます。

【用途】ローストビーフ・ハンバーグ等の牛肉メニューから、豚肉・鶏肉・魚介などを使用したメニューまで、幅広くお使いいただけます。

【原材料】食用植物油(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醤油、醸造酢、酢漬けたまねぎ、白ワイン、ロースト Onionペースト、食塩、黒胡椒、バター風味パウダー、白胡椒、ガーリックペースト、乾燥赤ピーマン、濃縮レモン果汁、アンチョビソース、デキストリン、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)



【荷姿】  
500mLボトル×12

【JANコード】  
4901001573257

【外箱サイズ】  
302×228×186

# 「クノール®」ソース

## 「クノール®」粉体洋風ソース

### 「クノール® 風味とコクのデミグラスソース」500g袋

- じっくりソテーした自家製ミルポア※の香ばしい風味とビーフのコクをとり込んだ、豊かな味わいのデミグラスソースです。(※ミルポア：玉ねぎ、にんじん、セロリ等の香味野菜)
- 素材の自然な風味が活かされたベースタイプなので、お店ならではの味付けに調整できます。
- おいしさそのままに調理しやすいとろみになり、更に品質がアップしました。

**【使 い 方】**①水1Lを鍋に入れ、そこに中身200gを入れ、木べら等で軽くかき混ぜます。  
②鍋を火にかけ、焦げないようにかき混ぜながら、中火でとろみがつくまで数分加熱します。  
・お好みで、ケチャップ、赤ワイン、バター、ラード、「クノール® チキンコンソメ」、「クノール® ビーフコンソメ」等を加えて、味をご調整ください。  
・お湯からでも調理できます。  
・加熱直後はダマになることがありますが、かき混ぜていくにつれて、全体がなじんでめらかなになります。

**【原 材 料】**デキストリン(国内製造)、小麦粉、砂糖、果糖、オニオンエキス調味料、ローストオニオンパウダー、粉末しょうゆ、ポークエキス、食用油脂、クリームパウダー、トマトパウダー、たん白加水分解物、酵母エキス、野菜エキス調味料、酵母エキス調味料、バターソテーオニオンパウダー、食用風味油、ミルポアパウダー、ビーフエキス調味料、香辛料、食塩、粉末醸造酢/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



[荷姿]  
500g袋×10

[JANコード]  
4901001289448

[外箱サイズ]  
360×235×210

### 「クノール® ビーフ香り立つデミグラスソース」500g袋 **リニューアル**

- じっくり、時間をかけて煮込んだ牛スジ肉の熟成した深い味わいに、ソテーした野菜の香ばしさが彩りを添えるデミグラスソースです。
- 素材の自然な風味が活かされたベースタイプなので、お店ならではの味付けに調整できます。

**【使 い 方】**①水1Lを鍋に入れ、そこに中身200gを入れ、木べら等で軽くかき混ぜます。  
②鍋を火にかけ、焦げないようにかき混ぜながら、中火でとろみがつくまで数分加熱します。

**【原 材 料】**デキストリン(国内製造)、小麦粉、ビーフエキス調味料、ゼラチン、たん白加水分解物、食用加工油脂、砂糖、粉末しょうゆ、酵母エキス調味料、動物油脂、フライドキャベツパウダー、果糖、ポークエキス、ローストオニオンパウダー、酵母エキス発酵調味料、オニオンエキス調味料、食塩、食物繊維、野菜エキス調味料、酵母エキス、ミルポアパウダー、ガーリックパウダー、バターソテーオニオンパウダー、香辛料、食用なたね油/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、セルロース、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごゼラチンを含む)



[荷姿]  
500g袋×10

[JANコード]  
4901001377237

[外箱サイズ]  
360×235×210

### 「クノール® クリーミーホワイトソース」500g袋 **リニューアル**

- 厳選された2種※のチーズのうま味とオニオンの芳醇な風味が活かされた、クリーミーで濃厚なホワイトソースです。(※カマンベールチーズ・モッツアレラチーズ)
- 素材の自然な風味が活かされたベースタイプなので、お店ならではの味付けに調整できます。

**【使 い 方】**①水500mL、牛乳500mLを鍋に入れ、そこに中身200gを入れ、木べら等で軽くかき混ぜます。  
②鍋を火にかけ、焦げないようにかき混ぜながら、中火でとろみがつくまで数分加熱します。

・お好みで、生クリーム、バター、粉チーズ、「クノール® チキンコンソメ」、塩こしょう等を加えて、味をご調整ください。  
・お湯からでも調理できます。  
・加熱直後はダマになることがありますが、かき混ぜていくにつれて、全体がなじんでめらかなになります。  
**【原 材 料】**デキストリン(国内製造)、小麦粉、チーズパウダー、食用加工油脂、オニオンパウダー、全粉乳、食塩、砂糖、酵母エキス、こしょう、たん白加水分解物、バターオイル、食用なたね油/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



[荷姿]  
500g袋×10

[JANコード]  
4901001274635

[外箱サイズ]  
360×235×210

# バルサミコ酢

## バルサミコ酢

### 「味の素KK信州アルプス工場木樽熟成バルサミコ酢」500mLボトル

- 内堀醸造(株)との共同開発により、今までにない日本人好みの香り豊かな味わいを実現しました。
- ぶどう本来の香りが豊かで、まろやかな味わいなので、デザートやドリンク、鶏肉、魚介類、野菜、豆腐など幅広い素材との相性が良く、多彩なメニュー創りにお役立ちします。

**【使 い 方】**鶏肉、魚介類、野菜、豆腐など幅広い素材に合わせる調味料としてお使いいただけます。  
・デザートやドリンクのベースとしてお使いいただけます。

**【原 材 料】**濃縮ぶどう果汁(外国製造)/カラメル色素



[荷姿]  
500mLボトル×6

[JANコード]  
4901001175314

[外箱サイズ]  
242×163×318

メニュー用調味料・ソース

# スープ

## 「クノール® スープベース」

### 「クノール® スープベース」1kg箱

- 「クノール®スープベース」は、プロが選んだ良質の野菜原料に、自分たちで時間をかけて作ったブイヨンを加えた、とろみのあるスープベースです。
- 沸かしたお湯に溶かし数分間煮込むだけで、スープのベースができて上がります。
- 様々な具材と組み合わせることでシェフ好みのスープを作ることができます。
- 経済的にも優れていて、更にロスのない仕込みができます。

【使 い 方】スープベースを作る …1Lのお湯を沸かし、一度火を止めて、泡立て器でかき混ぜながら中身85gを溶かします。再び火にかけ、かき混ぜながら再沸とうさせ、弱火にして2～5分煮込みます。  
 ・クリームポタージュを作る場合 … でき上がったスープベースに牛乳を加え、塩・こしょうで味をととのえます。ひと煮立ちしたら、仕上げに生クリームを加えます。  
 ・具材をとけこませてなめらかなポタージュを作る場合 … ミキサーにかけたお好みの具材とでき上がったスープベースと一緒に煮込み、お好みの味付けに仕上げてください。  
 ・具材感のある食べるポタージュを作る場合 … お好みの野菜などを炒めたところに、でき上がったスープベースを加えて煮込み、お好みの味付けに仕上げてください。

【原 材 料】小麦粉(国内製造)、デキストリン、食塩、たまねぎ、砂糖、脱脂粉乳、食用油脂、酵母エキス、チーズ、チキンエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg箱(500g袋×2)×10

[JANコード]  
4901001055678

[外箱サイズ]  
390×302×225

## 「クノール® クッキングスープ」

### 「クノール® クッキングスープ」コーンクリーム1kg箱

- 「クノール®クッキングスープ」コーンクリームは、指定農場で栽培されたスイートコーンを使ったシェフのための本格的なスープです。
- 沸かしたお湯に溶かし数分間煮込み、牛乳を加えるだけで、クリーミーでなめらかなスープができて上がります。
- 液体のスープよりも経済的にも優れていて、更にロスのない仕込みができます。(当社比)

【使 い 方】900mLのお湯を沸かし、一度火を止めて、泡立て器でかき混ぜながら中身100gを溶かします。再び火にかけ、かき混ぜながら再沸とうさせ、弱火にして2～5分煮込みます。最後に牛乳を100mL加え仕上げます。

【原 材 料】スイートコーン(日本又はアメリカ又はニュージーランド)、小麦粉、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、でん粉、食塩、乳糖、食用加工油脂、チーズ、酵母エキス、香辛料、酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



[荷姿]  
1kg箱(500g袋×2)×10

[JANコード]  
4901001398645

[外箱サイズ]  
390×302×225

### 「クノール® クッキングスープ」クリームポタージュ1kg箱

- 「クノール®クッキングスープ」クリームポタージュは、たまねぎをベースにミルクとバターを加えたシェフのための本格的なスープです。
- 沸かしたお湯に溶かし数分間煮込み、牛乳を加えるだけで、クリーミーでなめらかなスープができて上がります。
- 経済的にも優れていて、更にロスのない仕込みができます。

【使 い 方】750mLのお湯を沸かし、一度火を止めて、泡立て器でかき混ぜながら中身85gを溶かします。再び火にかけ、かき混ぜながら再沸とうさせ、弱火にして2～5分煮込みます。最後に牛乳を250mL加え仕上げます。

【原 材 料】小麦粉(国内製造)、デキストリン、砂糖、食塩、脱脂粉乳、クリーミングパウダー、食用加工油脂、でん粉、肉エキス(チキン、ビーフ)、たまねぎ、チーズ、バターオイル、香辛料、ローストオニオン/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
1kg箱(500g袋×2)×10

[JANコード]  
4901001056880

[外箱サイズ]  
390×302×225

### 「クノール® クッキングスープ」パンプキンクリーム1kg箱

- 「クノール®クッキングスープ」パンプキンクリームは、濃厚な甘みのある、完熟赤皮栗かぼちゃを使用したシェフのための本格的なスープです。
- お湯に溶かして数分間煮込み、牛乳を加えるだけで、クリーミーでなめらかなスープができて上がります。
- 液体のスープよりも経済的にも優れていて、更にロスのない仕込みができます。(当社比)

【使 い 方】900mLのお湯を沸かし、一度火を止めて、泡立て器でかき混ぜながら中身95gを溶かします。再び火にかけ、かき混ぜながら再沸とうさせ、弱火にして2～5分煮込みます。最後に牛乳を100mL加え仕上げます。

【原 材 料】かぼちゃ(アメリカ)、砂糖、デキストリン、小麦粉、でん粉、食塩、全粉乳、食用加工油脂、チーズ、たまねぎ、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分を含む)



[荷姿]  
1kg箱(500g袋×2)×10

[JANコード]  
4901001056910

[外箱サイズ]  
390×302×225

## 「クノール® クッキングスープ」トマトコンソメ800g箱

- 「クノール®クッキングスープ」トマトコンソメは、イタリア産の濃厚な味わいのトマトを加えた本格的なスープです。
  - 沸かしたお湯に溶かして、具材(たまねぎ・じゃがいも等)を加え、数分間煮込むだけでおいしい野菜スープ(ミネストローネ等)ができます。
  - スープだけでなく、パスタや煮込み料理等の味付けにもご使用いただけますので、様々な料理のアレンジにご活用いただけます。
- 【使 い 方】1500mLのお湯を沸かし、お好みで、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、ベーコンを入れて、煮立たせます。中身150gを溶かして軽く煮込むと野菜スープができます。
- 【原 材 料】乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、デキストリン、食塩、トマト、砂糖、チキンエキス、食用加工油脂、野菜エキス、調味料、酵母エキス、でん粉、たまねぎ、香辛料/調味料(アミノ酸等)、アナトー色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)



[荷姿]  
800g箱(400g袋×2)×10

[JANコード]  
4901001139163

[外箱サイズ]  
390×302×225

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」

### 「クノール® クイックサーブ® スープ」コーンクリーム460g袋

- たまねぎなどの野菜をベースに、スイートコーンをふんだんに使用したスープです。
  - 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。
- 【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。  
②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品115gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒~30秒)。
- 【原 材 料】スイートコーン(アメリカ又は日本)、砂糖、でん粉、クリーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、全粉乳、乳糖、オニオン、果糖、じゃがいも、コーンバターパウダー、コーン加工品、バターソテーオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
460g袋×20

[JANコード]  
4901001298235

[外箱サイズ]  
455×295×190

### 「クノール® クイックサーブ® スープ」ポタージュ420g袋 **リニューアル**

- じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどのいろいろな野菜がとけ込んだ、コク深いクリーミーなスープです。
  - 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。
- 【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。  
②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品105gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒~30秒)。
- 【原 材 料】でん粉(国内製造)、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、食塩、乳糖、食用加工油脂、全粉乳、チーズ、オニオン、乳たん白、じゃがいも、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、バターソテーオニオンパウダー、ミルポアパウダー、マッシュルームエキス、ローストオニオンパウダー、香辛料、キャベツエキス、うきみ(パセリ)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
420g袋×20

[JANコード]  
4901001298242

[外箱サイズ]  
455×295×190

### 「クノール® クイックサーブ® スープ」オニオンコンソメ400g袋

- じっくり煮込んだものをはじめ数種類のたまねぎを使用したスープです。
  - 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。
- 【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。  
②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品100gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒~30秒)。
- 【原 材 料】デキストリン(国内製造)、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、チーズ、食用加工油脂、でん粉、野菜エキス、たまねぎ、野菜エキス調味料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
400g袋×20

[JANコード]  
4901001394975

[外箱サイズ]  
455×295×190

メニュー用  
調味料・ソース

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」パンプキンクリーム460g袋

- 濃厚で甘みのある完熟赤皮栗かぼちゃを使用したスープです。
- 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。

【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。

②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品115gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。

【原 材 料】砂糖(オーストラリア製造又は韓国製造)、でん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食用加工油脂、食塩、じゃがいも、デキストリン、クリーミングパウダー、オニオンエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
460g袋×20

【JANコード】  
4901001394968

【外箱サイズ】  
455×295×190

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」きのこポタージュ360g袋

- 風味豊かな3種のきのこを使用した濃厚なスープです。
- 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。

【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。

②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品90gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。

【原 材 料】でん粉(国内製造)、クリーミングパウダー、砂糖、食塩、デキストリン、食用加工油脂、全粉乳、マッシュルーム、じゃがいも、乳糖、バターソテーオニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末しょうゆ、ポルチーニ、乳たん白、香辛料、しいたけ、うきみ(パセリ)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
360g袋×20

【JANコード】  
4901001495641

【外箱サイズ】  
455×295×190

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」トマトポタージュ460g袋

- 完熟トマトを使用した濃厚なスープです。
- 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。

【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。

②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品115gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。

【原 材 料】トマトパウダー(国内製造、スペイン製造)、でん粉、クリーミングパウダー、デキストリン、砂糖、チーズ、食塩、食用加工油脂、全粉乳、こんぶエキス、酵母エキス、オニオン、香辛料、うきみ(パセリ)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
460g袋×20

【JANコード】  
4901001405220

【外箱サイズ】  
455×295×190

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」クラムチャウダー235g袋

- あざりとポテトの具材が入った魚介風味豊かなスープです。
- 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。

【使 い 方】①寸胴に2Lのお湯を沸かす。

②沸騰したら火を止め、①の熱湯2Lに製品235g(1袋)を入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。

【原 材 料】でん粉(国内製造)、クリーミングパウダー、砂糖、じゃがいも、デキストリン、食用加工油脂、あざりエキス、食塩、乳糖、全粉乳、チーズ、オニオンエキス、こんぶエキス、フィッシュパウダー、オニオン、酵母エキス、香辛料、酵母エキス発酵調味料、うきみ(乾燥あざり、乾燥ポテト、パセリ)/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
235g袋×20

【JANコード】  
4901001581160

【外箱サイズ】  
455×295×190

## 「クノール® クイックサーブ® スープ」緑黄色野菜460g袋

- かぼちゃ、トマトなどの緑黄色野菜を配合し、おいしく飲みやすく仕上げた濃厚な味わいのスープです。

- 一杯(150mL)に、一食あたりに不足する野菜量が含まれます。\*

- 沸かしたお湯に溶かすだけで、素早く大量のスープが出来上がります。

※一食あたりに不足する野菜量は、厚生労働省「健康日本21(第2次)」および令和元年「国民健康・栄養調査」より1日あたりに不足する野菜量を計算し、その1/3量としております。また、製品に含まれる野菜量は野菜原料を生野菜換算して計算しています。

【使 い 方】①寸胴に1Lのお湯を沸かす。

②沸騰したら火を止め、①の熱湯1Lに製品115gを入れ、泡立て器を使用してかき混ぜる(15秒～30秒)。

【原 材 料】野菜(かぼちゃ(アメリカ又はニュージーランド)、トマト、たまねぎ)、でん粉、食用加工油脂、クリーミングパウダー、デキストリン、食塩、じゃがいも、砂糖、全粉乳、バターソテーオニオンパウダー、ミルクパウダー、チーズ、酵母エキス、香辛料、うきみ(パセリ)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
460g袋×20

【JANコード】  
4901001933303

【外箱サイズ】  
455×295×190



## その他商品

### 「味の素KKポタージュ」500g袋

●スープ、または料理のベースとして幅広く使える、まろやかでコクがあるポタージュです。

【使 い 方】①1Lの場合

中身100gを200mLのぬるま湯で溶き、よくかき混ぜながら、800mLの熱湯を加えます。時々かき混ぜながら沸騰させ5分間煮ます。

【全量500gの場合】

2Lのぬるま湯で溶き、よくかき混ぜながら3Lの熱湯を加えます。時々かき混ぜながら沸騰させ5分間煮ます。

【用 途】ポタージュスープ、グラタンのベース、シチューのベース等

【原 材 料】小麦粉(国内製造)、デキストリン、乳糖、食塩、食用油脂、脱脂粉乳、たまねぎ、香辛料、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・鶏肉を含む)



【荷姿】  
500g袋×20

【JANコード】  
4901001216512

【外箱サイズ】  
455×295×190

### 「味の素KKおいしいクルトン」250g袋

●カリッとした歯ごたえでスープのうさみ、サラダのトッピングに最適です。250g袋に約1700粒入っていて240食分(スープの場合)とれます。

1粒の1辺が約5mmの立方体の形をしています。

【用 途】スープのうさみ、サラダのトッピング等

【原 材 料】小麦粉(国内製造)、食用加工油脂、砂糖、乳糖、食塩、イースト/ベーキングパウダー、植物レシチン、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



【荷姿】  
250g袋×20

【JANコード】  
4901001159246

【外箱サイズ】  
160×250×205

## 「クノール® ランチ用スープ」

### 「クノール® ランチ用スープ」コーンクリームスープ30食入

●たまねぎなどの野菜をベースに、指定農場で栽培されたスイートコーンをふんだんに使用しています。

●お湯に溶かすだけで、簡単手軽においしいスープが出来上がります。

【使 い 方】①袋の中身をカップに入れます。

②熱湯150mLを注ぎ、15秒ほどかき混ぜてください。

【原 材 料】スイートコーン(アメリカ又は日本)、砂糖、でん粉、クリーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、全粉乳、乳糖、オニオン、果糖、じゃがいも、コーンバターパウダー、コーン加工品、バターソーテオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
30食入箱(17.5g袋×30)×8

【JANコード】  
4901001525317

【外箱サイズ】  
392×272×259

### 「クノール® ランチ用スープ」つぶ入りコーンクリームスープ30食入

●たまねぎなどの野菜をベースに、指定農場で栽培されたスイートコーンを使用しています。

●お湯に溶かすだけで、簡単手軽においしいスープが出来上がります。

●つぶコーン入りの具材感のあるスープに仕上がります。

【使 い 方】①袋の中身をカップに入れます。

②熱湯150mLを注ぎ、15秒ほどかき混ぜて1分お待ちください。

【原 材 料】スイートコーン(アメリカ又は日本)、でん粉、砂糖、クリーミングパウダー、食塩、デキストリン、乳糖、食用加工油脂、脱脂粉乳、じゃがいも、バターソーテオニオンパウダー、コーン加工品、コーンバターパウダー、酵母エキス、オニオン、乳たん白、チキンエキス、果糖、香辛料、うさみ(スイートコーン)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
30食入箱(15.8g袋×30)×8

【JANコード】  
4901001616022

【外箱サイズ】  
392×272×259

### 「クノール® ランチ用スープ」ポタージュスープ30食入 **リニューアル**

●じゃがいも、たまねぎ、にんじんなどのいろいろな野菜がとけ込んだ、コク深いクリーミーなスープです。

●お湯に溶かすだけで、簡単手軽においしいスープが出来上がります。

【使 い 方】①袋の中身をカップに入れます。

②熱湯150mLを注ぎ、15秒ほどかき混ぜてください。

【原 材 料】でん粉(国内製造)、デキストリン、クリーミングパウダー、砂糖、食塩、乳糖、食用加工油脂、全粉乳、チーズ、オニオン、乳たん白、じゃがいも、酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、バターソーテオニオンパウダー、ミルポアパウダー、マッシュルームエキス、ローストオニオンパウダー、香辛料、キャベツエキス、うさみ(パセリ)/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
30食入箱(15.9g袋×30)×8

【JANコード】  
4901001657575

【外箱サイズ】  
392×272×259

## 「クノール® ランチ用スープ」オニオンコンソメ30食入

●野菜・肉のおいしさを引き出したブイヨンとコクのあるバターソーテーオニオンを使用した味わい深いコンソメスープです。

●お湯に溶かすだけで、簡単手軽に美味しいスープが出来上がります。

【使 い 方】①袋の中身をカップに入れます。

②熱湯150mlを注ぎ、15秒ほどかき混ぜてください。

【原 材 料】乳糖(カナダ製造又はアメリカ製造)、デキストリン、食塩、オニオンエキス、食用加工油脂、酵母エキス、砂糖、チキンエキス、バターソーテーオニオンパウダー、ビーフエキス調味料、オニオン、ローストオニオンパウダー、はくさいエキス、粉末しょうゆ、こしょう、チキンブイヨンパウダー、うきみ(クルトン、たまねぎ調味品、パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、膨脹剤、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



【荷姿】  
30食入箱(11.6g袋×30)×8

【JANコード】  
4901001598526

【外箱サイズ】  
392×272×259

## 米飯調味料

### 「Rice Cook®」

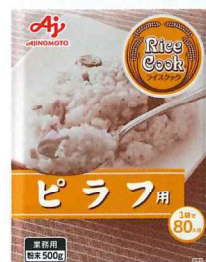
#### 「Rice Cook®」ピラフ用500g袋

●チキン、ホタテのエキスをベースに、香辛料、調味料をバランス良くブレンドし、バター風味が豊かで、粒感のあるほぐれ性のよいピラフができる調味料です。

【使 い 方】〈炒め法 1人分〉白飯220g、むきえび25g、玉ねぎ20g、マッシュルームスライス10g、ピーマン5gを油で炒め、本品6gを炒め合わせてください。

〈炊込み法 50人分〉生米5.3kg、むきえび1.3kg、玉ねぎ1kg、マッシュルームスライス500g、ピーマン250g、水6.9L、油180gと本品300gを一緒に炊いてください。  
(具材は、炊飯後混ぜたほうが美味しく仕上がります。)

【原 材 料】食塩(国内製造)、デキストリン、バター風味パウダー(乳糖、デキストリン、脱脂粉乳、ホエイパウダー、ショートニング)、砂糖、チキンエキス、還元麦芽糖粉末、ローストオニオンパウダー、ビーフエキス調味料、香辛料、ホタテエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・かに・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
500g袋×12

【JANコード】  
4901001327379

【外箱サイズ】  
340×230×210

#### 「Rice Cook®」ドライカレー用500g袋

●クミン、ターメリック、フェネル他様々な香辛料とビーフ、チキンエキスをベースに、調味料をバランスよくブレンドし、ほぐれ易く、色むらしにくいドライカレーができる調味料です。

【使 い 方】〈炒め法 1人分〉白飯220g、牛ひき肉25g、玉ねぎ20g、マッシュルームスライス10g、ピーマン5gを油で炒め、本品6gを炒め合わせてください。

〈炊込み法 50人分〉生米5.3kg、牛ひき肉1.3kg、玉ねぎ1kg、マッシュルームスライス500g、ピーマン250g、水6.9L、油180gと本品300gを一緒に炊いてください。  
(具材は、炊飯後混ぜたほうが美味しく仕上がります。)

【原 材 料】食塩(国内製造)、カレー粉、デキストリン、還元麦芽糖粉末、ガーリックパウダー、ターメリック、ローストオニオンパウダー、チキンエキス、ビーフエキス調味料、たん白加水分解物、ブラックペッパー / 調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



【荷姿】  
500g袋×12

【JANコード】  
4901001327393

【外箱サイズ】  
340×230×210

## 「Rice Cook®」チャーハン用500g袋

●チャーハンの味付けに必要な調味料・香辛料・エキス類がバランスよく配合されている調味料です。

【使用方】〈炒め法 1人分〉白飯220g、焼き豚20g、スクランブルエッグ30g、長ねぎ10gを油で炒め、本品6gを炒め合わせてください。

〈炊込み法 50人分〉生米5.3kg、焼き豚1kg、スクランブルエッグ1.5kg、長ねぎ500g、水6.9L、油180gと本品300gを一緒に炊いてください。

(具材は、炊飯後混ぜたほうが美味しく仕上がります。)

【原材料】食塩(国内製造)、デキストリン、ポークエキス、オイスターエキス、粉末しょうゆ、砂糖、たん白加水分解物、香辛料、肉風味調味パウダー、ガーリックパウダー/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、乳化剤、微粒二酸化ケイ素、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001327362

[外箱サイズ]  
340×230×210

## 「Rice Cook®」チキンライス用500g袋

●トマトパウダーやチキンエキスをベースに、香辛料、調味料をバランス良くブレンドし、ほぐれ性がよく、色むらしにくい鮮やかな色のチキンライスが出来る調味料です。

【使用方】〈炒め法 1人分〉白飯220g、鶏もも肉25g、玉ねぎ20g、マッシュルームスライス10g、ピーマン5gを油で炒め、本品6gを炒め合わせてください。

〈炊込み法 50人分〉生米5.3kg、鶏もも肉1.3kg、玉ねぎ1kg、マッシュルームスライス500g、ピーマン250g、水6.9L、油180gと本品300gを一緒に炊いてください。

(具材は、炊飯後混ぜたほうが美味しく仕上がります。)

【原材料】食塩(国内製造)、砂糖、トマトパウダー、デキストリン、ビーフエキス調味料、チキンエキス、香辛料、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、着色料(カロチノイド、紅麹)、酸味料、(一部に牛肉・大豆・鶏肉を含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001327355

[外箱サイズ]  
340×230×210

## 「Rice Cook®」サフランライス用500g袋

●あさり、カキのエキスをベースに、ターメリック、ローレルなどの香辛料、調味料をバランス良くブレンドし、色鮮やかで、本格的なパエリアができる調味料です。

【使用方】〈炒め法 1人分〉白飯220g、あさり15g、むきえび15g、玉ねぎ15g、マッシュルームスライス10g、ピーマン5gを油で炒め、本品6gを炒め合わせてください。

〈炊込み法 50人分〉生米5.3kg、あさり750g、むきえび750g、玉ねぎ750g、マッシュルームスライス500g、ピーマン250g、水6.9L、油180gと本品300gを一緒に炊いてください。

(具材は、炊飯後混ぜたほうが美味しく仕上がります。)

【原材料】食塩(国内製造)、デキストリン、たん白加水分解物、あさりエキス、ターメリック、砂糖、還元麦芽糖粉末、オイスターエキス、ガーリックパウダー、こしょう、ローレル/調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、パプリカ色素、サフラン色素、(一部に小麦・ゼラチンを含む)



[荷姿]  
500g袋×12

[JANコード]  
4901001327386

[外箱サイズ]  
340×230×210

# たれ

## 「かけだれ工房®」

### 「かけだれ工房®」にんにくバター醤油だれ1Lボトル

●食後のにおいを抑えたハーブエキス入りガーリックペースト、醤油をベースにバター風味を加えた、新しいスタイルの和風だれです。

【使用方】ステーキ、グリルチキン、ハンバーグ等のお肉や、魚介類、きのこ炒め、丼のたれ等に、1人分15～30mLを目安にお使いください。

【原材料】しょうゆ(国内製造)、砂糖、デキストリン、発酵調味料、食用風味油、ハーブエキス入りガーリックペースト、ガーリックペースト、食塩、酵母エキス調味料、唐辛子/調味料(アミノ酸)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、香料、酸味料、カロテン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)



[荷姿]  
1Lボトル×6

[JANコード]  
4901001330898

[外箱サイズ]  
268×176×278

# ラーメンスープ

フェイジャン  
「妃醬®」

## フェイジャン 「妃醬®」本仕込しょうゆラーメンスープ1kg袋

●厳選した4種類のしょうゆを使い、専門店が手間隙かけて仕込むチャーシューだれの製法を採り入れた、まるやかな後味と芳しい香りが特長の今までにない熟成感のあるラーメンスープです。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、9Lのお湯またはがらスープでのばしてお使いください。

【原 材 料】しょうゆ(国内製造)、醤油たれ(しょうゆ、食用油脂、しょうゆもろみ、発酵調味料、ポークエキス、砂糖、にんにくペースト、ねぎエキス、しょうがペースト)、食用油脂、発酵調味料、食塩、チキンエキス、かつおエキス、たん白加水分解物、昆布エキス、こしょう/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、甘味料(キシロース)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001033720

【外箱サイズ】  
380×280×275

## フェイジャン 「妃醬®」本仕込みそラーメンスープ1kg袋

●厳選した4種類の味噌を使い、専門店が手間隙かけて仕込む“みそだれ”の製法を採り入れた、豊かなコクとまるやかさが特長の本格的なみそラーメンスープです。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、7~8Lのお湯またはがらスープでのばしてお使いください。

【原 材 料】みそ(米みそ(国内製造)、豆板醤)、食用油脂、水あめ、食塩、ごま、ポークエキス、にんにく、風味油、酵母エキス、しょうゆ、チキンエキス、魚醤(魚介類)、野菜エキス、香辛料、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごま・魚醤(魚介類)を含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001033737

【外箱サイズ】  
380×280×255

## フェイジャン 「妃醬®」本仕込しおラーメンスープ1kg袋

●瀬戸内のにがり塩「瀬戸のほんじお」や帆立、昆布等の厳選した魚介系原料を使用し、専門店が手間隙かけて仕込む塩だれに学んだ、すっきりとしてかつ味わい深い本格的な塩ラーメンスープです。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、9Lのお湯またはがらスープでのばしてお使いください。

【原 材 料】食塩(国内製造)、食用油脂(ラード、香味油)、発酵調味料、ポークエキス、チキンエキス、砂糖、いりこエキス、野菜エキス、ホタテエキス調味料、酵母エキス調味料、昆布エキス、こしょう、たん白加水分解物、しょうがエキス、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に大豆・鶏肉・豚肉を含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001033713

【外箱サイズ】  
380×280×275

## フェイジャン 「妃醬®」四川担々麺のたれ1kg袋

●専門店の味に学び、風味・食感に優れたごま、自家製ラー油、たまり醤油をバランスよく配合した本格的な担々麺のたれです。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、6~7Lのお湯でのばしてお使いください。

【原 材 料】ごま(練りごま、すりごま)、しょうゆ(国内製造)、食用植物油、発酵調味料、食塩、醸造酢、砂糖、チキンエキス、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001001613

【外箱サイズ】  
380×280×275

## フェイジャン 「妃醬®」冷たい担々麺のたれ1kg袋

●唐辛子と花椒(中国山椒)から自家抽出したラー油、ピーナッツを加えた甘みのある芝麻醬、良質な黒酢を使用し、鮮烈な辛さと豊かなコクがある本格的な冷たい担々麺のたれです。

【使 い 方】冷たい担々麺・・・2.5~3倍希釈

【原 材 料】ごま(練りごま(国内製造)、すりごま)、食用植物油、しょうゆ、たん白加水分解物、砂糖、米みそ、醸造酢、チキンエキス、デキストリン、食塩、ピーナッツペースト、香辛料、にんにくペースト、しょうが粉末/調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、(一部に小麦・落花生・大豆・鶏肉・ごまを含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001024803

【外箱サイズ】  
380×280×275

フェイスジャン  
**「妃醬®」九州とんこつラーメンスープ1kg袋**

●本場九州の味を目指し、今までの業務用ラーメンスープでは味わえなかった自然な乳化感、とんこつ風味を実現した本格的なとんこつラーメンスープです。

【使 い 方】1袋を寸胴にあげ、9Lのお湯またはがらスープでのぼしてお使いください。

【原 材 料】ラード(国内製造)、ポークエキス、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、ゼラチン、にんにく、砂糖、野菜エキス、発酵調味料、しょうが/調味料(アミノ酸等)、糊料(加工デンプン、キサンタンガム)、リン酸ナトリウム、酒精、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)



【荷姿】  
1kg袋×10

【JANコード】  
4901001001620

【外箱サイズ】  
380×280×255

**「冷太郎®」**

**「冷太郎®」1.8Lボトル**

●醤油ベースに、食酢、砂糖、各種調味料をほどよくブレンドし、ごま油で風味を高めました。

【使 い 方】同量の水で割り、冷し中華のたれとしてお使いください。

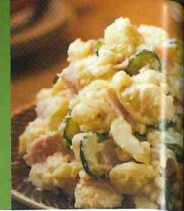
【原 材 料】醸造酢(国内製造)、しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ごま油/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)



【荷姿】  
1.8Lボトル×6

【JANコード】  
4901001054701

【外箱サイズ】  
326×218×327



## チルドサラダ

### 品種限定シリーズ

#### 「十勝ポテトサラダ」きたあかり1kg袋

●北海道十勝産の「きたあかり」のみを使用し、甘味やホクホク感を余すことなく引き出した、美味しい料理にこだわるあなたのためのポテトサラダです。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】じゃがいも(国産)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に卵・りんごを含む)



[荷姿]  
1kg袋×8

[JANコード]  
4901001666478

[外箱サイズ]  
350×260×135

#### 「士幌ポテト」男爵100%サラダごろっとタイプ1kg袋

●ホクホクおいしい男爵いもにドレッシングをひかえめにあえたごろっとタイプのポテトサラダです。じゃがいも本来の風味をより一層引き出す味付けに仕上げました。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、砂糖、食塩、食用植物油/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に卵・りんごを含む)



[荷姿]  
1kg袋×8

[JANコード]  
4901001067473

[外箱サイズ]  
350×260×135

#### 「士幌ポテト」男爵100%サラダつぶしタイプ1kg袋

●ホクホクおいしい男爵いもにドレッシングをひかえめにあえたつぶしタイプのポテトサラダです。じゃがいも本来の風味をより一層引き出す味付けに仕上げました。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ、にんじん)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、砂糖、食塩、食用植物油/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に卵・りんごを含む)



[荷姿]  
1kg袋×8

[JANコード]  
4901001067510

[外箱サイズ]  
350×260×135

#### 「士幌ポテト」きたあかり100%サラダさっぱりタイプ1kg袋

●ホクホクおいしい「きたあかり」100%で作った、じゃがいも風味豊かな手作り感あふれるポテトサラダです。きたあかりはカロチン、ビタミンCを一番多く含んでいるじゃがいもなので、ヘルシーなポテトサラダを提供することができます。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に卵・りんごを含む)



[荷姿]  
1kg袋×8

[JANコード]  
4901001067558

[外箱サイズ]  
350×260×135

## バラエティシリーズ

## 「土幌ポテト」燻製チーズ1kg袋

●北海道十勝産のおいしいじゃがいもと燻製チーズをバランスよくあわせたスモーキーな香りが特徴のポテトサラダです。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ、焼きこみメニューの具材等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、プロセスチーズ、食塩/香料、調味料(アミノ酸等)、安定剤(加工デンプン)、くん液、増粘多糖類、乳化剤、酸味料、セルロース、香辛料抽出物、(一部に卵・乳成分・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001626335

【外箱サイズ】  
350×260×135

## 「土幌ポテト」粒マスタード&amp;ソーセージ1kg袋

●粒マスタードと相性抜群のソーセージを組み合わせています。

●粒マスタードの鮮やかな彩りがしっかりと残っています。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、ソーセージ、マスタードペースト、香辛料、食塩/加工デンプン、調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、ポリリン酸Na、ウコン色素、酸味料、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・牛肉・豚肉・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001179749

【外箱サイズ】  
350×260×135

## 「土幌ポテト」大きなポテトの彩りサラダ1kg袋

●素材の風味を大切に、大きなカットのごろっとしたポテトを彩り豊かな野菜とあえたサラダです。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、にんじん、えだまめ、スイートコーン、たまねぎ)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001067688

【外箱サイズ】  
350×260×135

## 「土幌ポテト」とろ〜りCHEDDAR&amp;ゴーダチーズ味1kg袋

●「高品質のホクホクしたおいしいポテト」とCHEDDARとゴーダをブレンドした「焼くととろけるシュレッド状のチーズ」をバランスよくあわせ、彩りがきれいな「クラッシュ状のCHEDDAR風味のチーズ」をちりばめた、チーズ風味がポテトにほどよくなじんだサラダです。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ、焼きこみメニューの具材等

【原材料】じゃがいも(国産)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、チーズ、食塩/乳化剤、調味料(アミノ酸)、安定剤(ローカストビーンガム)、増粘多糖類、香辛料抽出物、着色料(カロチノイド色素)、(一部に卵・乳成分・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001068128

【外箱サイズ】  
350×260×135

## 「土幌ポテト」ジャーマンベーコンガーリック風味1kg袋

●ごろっとした大きなポテトをベーコンとバランスよくあえました。オープン・フレッシュ・ペーカリーやピザのトッピング、グラタンなどの焼き込み料理に最適なポテトサラダです。

【用途】単品サラダ、料理のつけ合わせ、焼きこみメニューの具材等

【原材料】野菜(じゃがいも(国産)、たまねぎ)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、シヨルダベーコン、ガーリックペースト、香辛料、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘多糖類、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(V.C)、香辛料抽出物、くん液、発色剤(亜硝酸Na)、(一部に卵・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001811892

【外箱サイズ】  
350×260×135

## パスタサラダ

### 「味の素KKしこしこマカロニサラダ」1kg袋

- しこしこ歯ごたえのあるエルボーマカロニと、マイルドな味付けのドレッシングがほどよくなじんだサラダです。

【用途】各種サラダ料理、付け合わせ等

【原材料】マカロニ(アメリカ製造)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、野菜(にんじん、たまねぎ)、砂糖、食用植物油、食塩、香辛料/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001086504

【外箱サイズ】  
350×260×135

### 「味の素KKしこしこスパゲティサラダ」1kg袋

- しこしこ歯ごたえのあるスパゲティと、マイルドな味付けのドレッシングがほどよくなじんだサラダです。スパゲティは食べやすい長さにカットしました。

【用途】各種サラダ料理、付け合わせ等

【原材料】スパゲティ(トルコ製造)、ドレッシング(食用植物油、砂糖、卵黄、その他)、野菜(にんじん、たまねぎ)、砂糖、食用植物油、食塩、香辛料/増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・りんごを含む)



【荷姿】  
1kg袋×8

【JANコード】  
4901001086511

【外箱サイズ】  
350×260×135



# おかゆ

## 「本粥(ほんがゆ)」

### 「本粥(ほんがゆ)」白がゆ1kg袋

●酸素吸着するフィルムを使用した特殊パウチで、豊かな風味とおいしさが長持ちします。

【使 い 方】袋のまま開封せずにお湯の中で15分程温めてください。

電子レンジの場合は袋から出して、深めの皿にあげ、ラップをかけて加熱してください。

【原 材 料】精米(国産)



[荷姿]  
1kg袋×6

[JANコード]  
4901001033744

[外箱サイズ]  
412×342×100

### 「本粥(ほんがゆ)」白がゆ280g袋

●酸素吸着するフィルムを使用した特殊パウチで、豊かな風味とおいしさが長持ちします。

【使 い 方】袋のまま開封せずにお湯の中で5～6分温めてください。

電子レンジの場合は袋から出して、深めの皿にあげ、ラップをかけて加熱してください。

【原 材 料】精米(国産)



[荷姿]  
280g袋×8×3

[JANコード]  
4901001016976(個装)  
4901001032266(中装)

[外箱サイズ]  
378×226×192

# 低カロリー甘味料

## 「パルスweet®」

### 「パルスweet®」1kg袋

- 砂糖に比べてカロリー60%カット※・糖類ゼロでおいしい甘さを楽しめる甘味料です。
- 砂糖の代わりに、お料理や飲み物、お菓子作りなどに幅広く使えます。
- 本品1袋で砂糖約4kg分と同じ甘さです。

※同じ重さの砂糖と比較した場合。同じ甘さの砂糖と比べる場合はカロリー90%カット。

【使 い 方】砂糖の使用重量の1/4(かさの場合1/3)を目安にお使いください。

【原 材 料】粉末還元麦芽糖水飴(タイ製造)、エリスリトール、食物繊維(還元難消化性デキストリン)／アラニン、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、香料、ポリグルタミン酸



[荷姿]  
1kg袋×10

[JANコード]  
4901001193226

[外箱サイズ]  
370×280×280

### 「パルスweet®」スティック120本入袋

- 砂糖に比べてカロリー60%カット※・糖類ゼロでおいしい甘さを楽しめるスティックタイプの甘味料です。

●砂糖の代わりに、コーヒーや紅茶などの飲み物に使いやすいです。

●スティック1本1.2g(1.7kcal)で砂糖ティースプーン2杯弱約5g分(約20kcal)と同じ甘さです。

※同じ重さの砂糖と比較した場合。同じ甘さの砂糖と比べる場合はカロリー90%カット。

【使 い 方】砂糖の使用重量の1/4(かさの場合1/3)を目安にお使いください。

【原 材 料】粉末還元麦芽糖水飴(タイ製造)、エリスリトール、食物繊維(還元難消化性デキストリン)／アラニン、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、香料、ポリグルタミン酸



[荷姿]  
120本入袋  
(1.2gスティック×120)×12

[JANコード]  
4901001139507

[外箱サイズ]  
405×270×190

## 「パルスweet®」カロリーゼロ

### 「パルスweet®」カロリーゼロ」300g袋

- カロリーゼロ・糖類ゼロでおいしい甘さを楽しめる甘味料です。
- 食事を管理し、カロリーや糖類の摂取を控えている方におすすめです。
- 砂糖の代わりに、お料理や飲み物、お菓子作りなどに幅広く使えます。
- 本品1袋で砂糖約900g分と同じ甘さです。

【使 い 方】砂糖の使用重量の1/3(かさの場合1/3)を目安にお使いください。

【原 材 料】エリスリトール(フランス製造又は米国製造)／甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、香料



[荷姿]  
300g袋×10

[JANコード]  
4901001009824

[外箱サイズ]  
280×265×225

### 「パルスweet®」カロリーゼロ」スティック120本入袋

- カロリーゼロ・糖類ゼロでおいしい甘さを楽しめるスティックタイプの甘味料です。
- 食事を管理し、カロリーや糖類の摂取を控えている方におすすめです。
- 砂糖の代わりに、コーヒーや紅茶などの飲み物に使いやすいです。
- スティック1本1.8g(0kcal)で砂糖ティースプーン2杯弱約5g分(約20kcal)と同じ甘さです。

【使 い 方】砂糖の使用重量の1/3(かさの場合1/3)を目安にお使いください。

【原 材 料】エリスリトール(フランス製造又は米国製造)／甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、香料



[荷姿]  
120本入袋  
(1.8gスティック×120)×12

[JANコード]  
4901001033904

[外箱サイズ]  
405×270×190

### 「パルスweet®」カロリーゼロ」(液体タイプ)600gボトル

- カロリーゼロ・糖類ゼロでおいしい甘さを楽しめる、サツとなじむ液体タイプの甘味料です。
- 食事を管理し、カロリーや糖類の摂取を控えている方におすすめです。
- 砂糖の代わりに、お料理や飲み物、お菓子作りなどに幅広く使えます。
- 本品1本で砂糖約900g分と同じ甘さです。

【使 い 方】砂糖の使用重量の2/3(かさの場合1/3)を目安にお使いください。

【原 材 料】エリスリトール(米国製造)、発酵調味料／甘味料(アセスルファムK、アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、スクラロース、アドバンテーム)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、保存料(安息香酸Na)、乳酸Ca



[荷姿]  
600gボトル×10

[JANコード]  
4901001140596

[外箱サイズ]  
384×163×216

## 「パルスweet®スリムアップシュガー®」

## 「パルスweet®スリムアップシュガー®」スティック300本入袋

- 砂糖の使用量1/3で同じ甘さのスティックシュガーです。
- 砂糖の代わりに、コーヒーや紅茶などの飲み物に使いやすいです。
- スティック1本1g(4kcal)で砂糖3g(約12kcal)と同じ甘さです。

【使 い 方】砂糖の使用重量の1/3を目安にお使いください。

【原 材 料】砂糖(グラニュー糖)(国内製造)／甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、アセスルファムK)、香料



【荷姿】  
300本入袋  
(1gスティック×300)×6

【JANコード】  
4901001394654

【外箱サイズ】  
325×295×132

# 調理のプロの皆さまへ! 今すぐ、友だち登録を。



**AJINOMOTO 業務用  
LINE公式アカウント 配信中!**

- ☑ 旬のメニューや  
使いこなし情報
  - ☑ キャンペーン情報
  - ☑ 新商品情報
- などのお役立ち情報をお届けします。



2次元コードを  
読み取って、「追加」で  
登録完了です。



味の素<sup>KK</sup>業務用商品サイト <https://www.ajinomoto.co.jp/foodservice/>

詳しいお問い合わせは下記へどうぞ



このカタログは植物油インキで印刷しています。

## 味の素株式会社

東京支社	〒108-0074	港区高輪4丁目10番8号 京急第7ビル5階	☎ 03(5798)8637
関東支店	〒330-0081	さいたま市中央区新都心4番地3 ウェルクビル2階	☎ 048(600)3783
大阪支社	〒530-0005	大阪市北区中之島6丁目2番57号	☎ 06(6449)5830
中四国支店	〒730-0041	広島市中区小町6番2号	☎ 082(247)2661
九州支社	〒812-0013	福岡市博多区博多駅東2丁目7番27号 TERASOII9階	☎ 092(451)2384
名古屋支社	〒466-8554	名古屋市昭和区阿由知通2丁目3番地	☎ 052(735)8460
北陸支店	〒921-8042	金沢市泉本町1丁目8番地	☎ 076(243)5211
東北支社	〒980-0011	仙台市青葉区上杉2丁目3番11号	☎ 022(227)3113
沖縄味の素(株)	〒900-0004	那覇市銘苅3丁目1番40号	☎ 098(868)5512
北海道味の素(株)	〒063-0801	札幌市西区二十四軒1条4丁目6番11号	☎ 011(643)4341

2024年8月現在

1028P