

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



フジッコ 業務用商品カタログ

Fujicco Business use Catalog



Food Supply for Business use

多様化が求められる食のニーズに、
フジッコは「おいしさ」と「ヘルシー」
そして「安心・安全」を
カタチにしてお応えします。



健康は「食」で守れる

弊社は創業以来、美味しさと健康へのこだわりを柱に、
お客様の声に対して耳を傾け、
変化する消費者ニーズに応える商品を開発してまいりました。
そのこだわりは食品そのもののみならず容器包装にも及び、
ライフスタイルの変化に対応した数々の革新で
常にお客様の生活に寄り添ってまいりました。

2019年に制定した企業スローガン
「おいしさ、けんこう、つぎつぎ、わくわく。」には、
いつまでも変わらない美味しさと健康へのこだわりに加えて、
未来づくりへの挑戦に対する決意を込めています。

昆布と豆のトップメーカーとして
昆布と豆の価値を追究することに加え、
お客様も私たち自身も“わくわく”するような
新しい価値を“つぎつぎ”と提案できるよう
一層努力してまいります。

また、SDGsをはじめとする社会的課題の解決も併せて
フジッコならではのアプローチで
持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

社は「創造一路」の下、私たちは新しい価値を創造し、
全ての人々に元気と笑顔をお届けできるよう、
たゆまぬ努力をしてまいります。

今後ともなお一層のご支援を賜りますよう
お願い申し上げます。



フジッコ株式会社
代表取締役社長執行役員

福井 正一



本社

index

- ページ
- 2 商品ラインナップ
 - 3 塩こんぶ・とろろ昆布
 - 4 昆布佃煮・昆布巻
 - 5 煮豆
 - 6 煮豆・豆水煮
 - 7 デザート・ヨーグルト・
惣菜・ダイズライス
 - 8 やわらか惣菜・ソフトデリ
 - 9 豆辞典・昆布辞典
 - 10 工場所在地

塩こんぶ

とろろ昆布

昆布佃煮

昆布巻

煮豆

豆水煮

デザート
ヨーグルト

惣菜

ダイスライス

やわらか惣菜
ソフトデリ

商品ラインナップ



2024年4月末日現在の商品規格です。

※予告なく商品規格およびパッケージを変更する場合がございます。詳しくは弊社担当営業にご確認ください。

業務用きざみふじっ子 1K



細かくきざんだ塩こんぶです。北海道産昆布をじっくり炊き上げ、昆布のうま味を引き出しました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 塩分 11.5~13.5%
- 水分 14.5~17.5%

原材料 昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	10×1
ブラマール	有	JAN	4902553021432

業務用きざみふじっ子 120g



細かくきざんだ塩こんぶです。北海道産昆布をじっくり炊き上げ、昆布のうま味を引き出しました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 塩分 11.5~13.5%
- 水分 14.5~17.5%

原材料 昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	6×8
ブラマール	有	JAN	4902553020763

業務用ふじっ子 1K



細切りした北海道産昆布をじっくり炊き上げ、昆布のうま味を引き出しました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 塩分 11.5~13.5%
- 水分 14.5~17.5%

原材料 昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	10×1
ブラマール	有	JAN	4902553021678

ふじっ子 超徳用袋



細切りした北海道産昆布をじっくり炊き上げ、昆布のうま味を引き出しました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 塩分 11.5~13.5%
- 水分 14.5~17.5%
- 内容量 140g

原材料 昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	6×8
ブラマール	有	JAN	4902553020756

減塩ふじっ子 超徳用袋



おいしさそのままに、塩分25%カット(当社比)。北海道産昆布を使用し、やわらかくまるやかに仕上げました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 塩分 6.5~8.5%
- 水分 14.5~17.5%
- 内容量 120g

原材料 昆布、たんぱく加水分解物、還元水あめ、しょうゆ、砂糖、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	6×8
ブラマール	有	JAN	4902553020770

業務用純とろカットとろろ昆布 50g



とろろ昆布を約0.5gにカットしているため、そのままお吸い物、うどん、そば、みそ汁に簡単、便利に使えます。

【原料原産地名】
国産(昆布)

- 水分 18.0~22.0%

原材料 昆布、醸造酢、砂糖、酵母エキス、でんぷん

賞味期間	常温11ヶ月	荷姿	20×4
ブラマール	有	JAN	4902553022545



ふじっ子の簡単浅漬け



純とろお吸い物

業務用おにぎり用ごま昆布日高A 1K



おにぎり用に短くカットした北海道産日高昆布を風味・色つや良く炊き上げ、炒りごまの香ばしさをいかにしました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

●塩分 5.1~6.1%

原材料 昆布、砂糖、しょうゆ、還元水あめ、たんぱく加水分解物、水あめ、ごま、食塩、醸造酢、黒砂糖、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003667

業務用ごま昆布A 1K



選りすぐりの昆布を風味・色つや良く、じっくりやわらかく炊き上げ、炒りごまの香ばしさをいかにしました。

【原料原産地名】
中国(昆布)

●塩分 4.8~5.8%

原材料 昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、たんぱく加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、ごま、醸造酢、寒天、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003070

業務用しそ昆布 1K



選りすぐりの昆布を風味・色つや良く、じっくりやわらかく炊き上げ、風味豊かなしその涼感をいかにしました。

【原料原産地名】
中国(昆布)

●塩分 5.4~6.2%

原材料 昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、たんぱく加水分解物、水あめ、果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しそフレーク、ほたてエキス、こんにやく加工品、寒天、酸味料、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003117

業務用しそ風味昆布佃煮 500g



北海道産昆布を食べやすいサイズにカットし、おいしく炊き上げ、しその風味をほのかに加えました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

●塩分 5.2~6.2%

原材料 昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、水あめ、たんぱく加水分解物、醸造酢、風味調味料、食塩、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、くん液、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003827

業務用昆布佃煮 500g



北海道産昆布を食べやすいサイズにカットし、昆布本来のうま味を味わえるよう、副素材を加えずに炊き上げました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

●塩分 5.2~6.2%

原材料 昆布、しょうゆ、砂糖、還元水あめ、水あめ、たんぱく加水分解物、醸造酢、風味調味料、食塩、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、くん液、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003810

業務用おかか昆布A 500g



とろ火でじっくり炊き上げた昆布に、風味豊かなさばとかつおのでんぶをたっぷり合わせました。

【原料原産地名】
中国(昆布)

●塩分 4.7~6.1%

原材料 昆布、砂糖、しょうゆ、たんぱく加水分解物、混合削り節(かつお節、さば節)、還元水あめ、醸造酢、水あめ、ごま、かつおエキス、ほたてエキス、酸味料、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

賞味期間	常温150日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003797

業務用生姜昆布A 500g



きざみ生姜と昆布をバランス良く合わせ、食べやすく仕上げました。生姜をおいしくたっぷりとお楽しみいただけます。

【原料原産地名】
ベトナム(しょうが)

●塩分 4.3~5.3%

原材料 しょうが、砂糖、還元水あめ、昆布、しょうゆ、たんぱく加水分解物、水あめ、醸造酢、食塩、風味調味料、寒天、酸味料、調味料(アミノ酸等)、くん液、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温120日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553003599

業務用やわらか一口昆布巻 300g



北海道釧路産掉前昆布を食べやすい一口サイズにして、やわらか食感に仕上げました。

【原料原産地名】
国産(昆布)

●糖度 16.0~20.0%
●塩分 1.6~2.2%
●本数 約30本

原材料 昆布、砂糖、しょうゆ、かんぴょう、発酵調味料、食塩、醸造酢、酵母エキス、ごぼう、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	10×1
ブラマーク	有	JAN	4902553045506



生姜昆布と鶏肉のおにぎり

業務用特撰国内産丹波黒黒豆 500g



【受注生産商品】
大粒の国産丹波黒(2L)をふっくらつや良く炊き上げ、黒砂糖を加えてコクのあるおいしさに仕上げました。(液入りタイプ)
【原料原産地名】
国産(黒大豆)

- 糖度 39.0~43.0%
- 粒数 約250粒

原材料 黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、還元水あめ、黒砂糖、食塩、しょうゆ/重曹、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	内容質量750g(固形量500g)X10X1
ブラママーク	有	JAN	4902553015998

業務用丹波黒黒豆 250g



国産丹波黒を100%使用して、ふっくらつや良く炊き上げ、黒砂糖を加えてコクのあるおいしさに仕上げました。

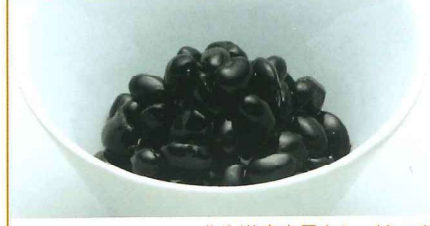
【原料原産地名】
国産(黒大豆)

- 糖度 37.0~43.0%
- 粒数 約160粒

原材料 黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖(グラニュー糖、黒砂糖)、還元水あめ、食塩、しょうゆ/重曹、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	10X4
ブラママーク	有	JAN	4902553015462

業務用北海道黒豆 1K



北海道産光黒をふっくらつや良く炊き上げ、黒砂糖を加えてコクのあるおいしさに仕上げました。

【原料原産地名】
国産(黒大豆)

- 糖度 37.0~43.0%
- 粒数 約750粒

原材料 黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖(グラニュー糖、黒砂糖)、還元水あめ、食塩、しょうゆ/重曹、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	10X1
ブラママーク	有	JAN	4902553011167

業務用北海道黒豆 500g



【受注生産商品】
北海道産光黒をふっくらつや良く炊き上げ、黒砂糖を加えてコクのあるおいしさに仕上げました。(液入りタイプ)

【原料原産地名】
国内製造(還元水あめ)

- 糖度 48.0~52.0%
- 粒数 約370粒

原材料 還元水あめ、黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、黒砂糖/重曹、(一部に大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	内容質量830g(固形量500g)X10X1
ブラママーク	無	JAN	4902553018968

業務用北海道黒豆 250g



北海道産光黒をふっくらつや良く炊き上げ、黒砂糖を加えてコクのあるおいしさに仕上げました。

【原料原産地名】
国産(黒大豆)

- 糖度 37.0~43.0%
- 粒数 約180粒

原材料 黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖(グラニュー糖、黒砂糖)、還元水あめ、食塩、しょうゆ/重曹(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	10X4
ブラママーク	有	JAN	4902553015479

業務用調理用北海道黒豆 500g



北海道産光黒をふっくら炊き上げました。液なし仕様のため、パン・スイーツに簡単にご使用いただけます。

【原料原産地名】
国産(黒大豆)

- 粒数 約500粒

原材料 黒大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、食塩/重曹、(一部に大豆を含む)

賞味期間	常温180日	荷姿	10X1
ブラママーク	無	JAN	4902553023290

業務用五目豆 500g



国産大豆をにんじん、こんにゃく、たけのこ、ごぼう、昆布と一緒にじっくりやわらかく炊き上げました。

【原料原産地名】
日本(大豆、にんじん、ごぼう、昆布)、中国(たけのこ)

- 糖度 23.0~27.0%

原材料 大豆(遺伝子組換えでない)、にんじん、砂糖、こんにゃく、還元水あめ、たけのこ、ごぼう、しょうゆ、昆布エキス調味料、だし(かつお節、さば節)、食塩、かつおだし、しいたけエキス/環状オリゴ糖、水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	20X1
ブラママーク	有	JAN	4902553011228

業務用こんぶ豆 500g



国産大豆と昆布を甘さをひかえて、じっくりやわらかく炊き上げました。

【原料原産地名】
国産(大豆、昆布)

- 糖度 20.0~26.0%
- 粒数 約400粒

原材料 大豆(遺伝子組換えでない)、昆布、砂糖、還元水あめ、しょうゆ、食塩、かつおだし/環状オリゴ糖、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	20X1
ブラママーク	有	JAN	4902553016629



黒豆ロールケーキ

※液入り500gタイプはふっくら柔らかく仕上げているので豆の重みによる潰れや皮破れがないよう液入りで500gタイプに仕上げています。重箱用としてそのままご使用になれます。
※表記している粒数・本数・個数は目安の数です。

業務用うぐいす豆 500g



えんどう豆を、豆本来の風味をいかしてふっくらと炊き上げました。

業務用
E2221 うぐいす豆 500g

【原料原産地名】
カナダ(えんどう豆)

- 糖度 32.0~38.0%
- 粒数 約390粒

えんどう豆、砂糖、還元水あめ、食塩/乳酸カルシウム

原材料

賞味期間	常温120日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553016636

業務用きんとき豆 500g



北海道産金時豆を時間をかけてふっくら炊き上げ、後味すっきり甘さに仕上げました。

業務用
E2311 きんとき豆 500g

【原料原産地名】
国産(金時豆)

- 糖度 48.0~54.0%
- 粒数 約210粒

金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩

原材料

賞味期間	常温120日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553015325



豆のクリームチーズサンド

業務用うずら豆 500g



クランベリー豆をふっくら炊き上げ、後味すっきり甘さに仕上げました。

業務用
E2271 うずら豆 500g

【原料原産地名】
カナダ(クランベリー豆)

- 糖度 41.0~47.0%
- 粒数 約250粒

クランベリー豆、砂糖、水あめ、還元水あめ、食塩/pH調整剤

原材料

賞味期間	常温120日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553011990

業務用茶福豆 500g



大黒花芸豆を時間をかけてふっくら炊き上げ、後味すっきり甘さに仕上げました。

業務用
E2281 茶福豆 500g

【原料原産地名】
中国(大黒花芸豆)

- 糖度 32.0~38.0%
- 粒数 約90粒

大黒花芸豆、砂糖、還元水あめ、食塩

原材料

賞味期間	常温120日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553011976

業務用白花豆 500g



大白花芸豆を時間をかけてふっくら炊き上げ、後味すっきり甘さに仕上げました。

業務用
E2291 白花豆 500g

【原料原産地名】
中国(大白花芸豆)

- 糖度 31.0~37.0%
- 粒数 約90粒

大白花芸豆、砂糖、還元水あめ、食塩/乳酸カルシウム

原材料

賞味期間	常温120日	荷姿	20×1
ブラマーク	有	JAN	4902553011983

業務用北海道大豆水煮 500g



風味豊かな北海道産大豆を、やわらかくゆで上げました。

業務用
E2521 北海道大豆水煮 500g

【原料原産地名】
国産(大豆)

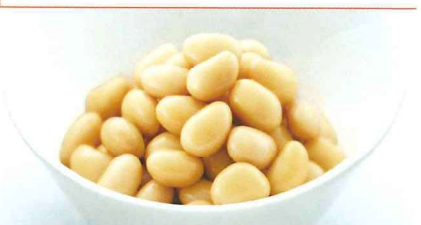
- 糖度 5.5~9.0%
- pH 5.50~5.90

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/pH調整剤、塩化カルシウム

原材料

賞味期間	常温90日	荷姿	内容総量600g(固形量500g)×10×2
ブラマーク	有	JAN	4902553043298

業務用北海道大豆水煮大粒 500g



風味豊かな北海道産大粒大豆を、やわらかくゆで上げました。

業務用
E2522 北海道大豆水煮大粒 500g

【原料原産地名】
国産(大豆)

- 糖度 11.0~14.0%
- pH 6.00~6.40

大豆(遺伝子組換えでない)、デキストリン、食塩

原材料

賞味期間	常温90日	荷姿	内容総量650g(固形量500g)×10×2
ブラマーク	有	JAN	4902553043304

業務用調理用蒸し金時豆 300g



北海道産の金時豆を豆本来の風味を生かせるように、塩や砂糖を使わずに仕上げました。

業務用
E2523 調理用蒸し金時豆 300g

【原料原産地名】
国産

金時豆

原材料

賞味期間	常温180日	荷姿	12×1
ブラマーク	無	JAN	4902553043991

煮豆

豆水煮

業務用国内産ナタデココ 500g



コリコリとした歯応えが魅力の国内産ナタデココを、マスカット果汁のシロップ漬けにしました。

【原料原産地名】
国内製造(ナタデココ)
●糖度 17.5~21.5%
●pH 2.85~3.15
●粒数 約300粒

ナタデココ、砂糖、難消化性デキストリン(水溶性食物繊維)、ぶどう濃縮果汁/酸味料、香料

原材料

賞味期間	常温6ヶ月	荷姿	内容総量750g(固形量500g)X10X2
ブラマーク	有	JAN	4902553002363

カスピ海ヨーグルトプレーン 400g



北海道産生乳を100%使用。とろりとした独特の食感ととろやかな酸味が特徴です。

【原料原産地名】
国産

●pH 4.20~4.60

生乳

原材料

賞味期間	24日(要冷蔵)	荷姿	6X4
ブラマーク	有	JAN	4902553009713

まるごとSOYカスピ海ヨーグルト 400g



風味豊かな大豆をまるごと*使用。とろ〜りとしてなめらかな食感ととろやかな酸味が特徴です。乳成分不使用・コレステロールゼロ。
*うす皮は取り除いています。

【原料原産地名】
カナダ(大豆)

●pH 4.70~4.85

大豆粉(大豆(別生産流通管理済み))、ぶどう糖、(一部に大豆を含む)

原材料

賞味期間	27日(要冷蔵)	荷姿	6X4
ブラマーク	有	JAN	4902553008464



ヨーグルトのドライフルーツ添え

まるごと大豆!だから...

一般的な豆乳ヨーグルト

大豆を絞る



豆乳製造の過程で
おから部分が取り除かれる
※おからには食物繊維やミネラルが含まれています。

まるごとSOYカスピ海ヨーグルト

大豆をまるごと粉砕して使用
※うす皮を取り除いています。



●大豆の栄養
●大豆のおいしさ(風味・香り)
を余すところなく抽出

業務用さつまいも甘煮 300g



三温糖を隠し味に大きさを揃えてスライスしたさつまいもを、ほっくりとやさしい甘さに仕上げました。

【原料原産地名】
ベトナム(さつまいも)
●糖度 31.0~37.0%
●pH 4.85~5.45
●個数 約25個

さつまいも、砂糖、デキストリン、水あめ、しょうゆ、食塩/酸化防止剤(ビタミンC)、クチナン色素、酸味料、(一部に小麥・大豆を含む)

原材料

賞味期間	90日(要冷蔵)	荷姿	内容総量408g(固形量300g)X8X2
ブラマーク	有	JAN	4902553015318

業務用乾燥ダイズライス 1kg



※炊飯後



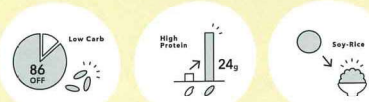
植物性たんぱく質をはじめとする栄養たっぷりの大豆を、まるでお米のように食べられる新発想の大豆食品です。

【原料原産地名】
中国製造(粉末状大豆たんぱく)

原材料

賞味期間	常温12ヶ月	荷姿	6X1
ブラマーク	無	JAN	4902553039833

新発想の大豆食品 「ダイズライス」



POINT 1

実力派
美味しいだけじゃない、
糖質86%オフ※1
お米と比べて

POINT 2

健康に始める、
手軽に始める、
1食あたり
たんぱく質24g※2

POINT 3

歯ごたえのある
食感が楽しめる、
お米のような
見た目の大豆食品

※1「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」うるち米(水稲米)とダイズライスの比較
※2 ダイズライス1食(150g)あたり

Beanus 公式サイト
お豆と、美しく生きていく Bean with us
ダイズライスの魅力をたっぷりご紹介しています▶



業務用やわらか切干大根 400g



やわらかい切干大根です。具材を短めにカットし、食べやすくなりました。鰹と昆布の旨味を効かせました。

【原料原産地名】
中国(大根)

●食塩相当量 0.7g/100g当り

原材料	切干大根、にんじん、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、だし(かつお節、昆布)、食塩、塩いたけエキス、醸造酢、酵母エキス/増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)		
賞味期間	常温210日	荷姿	10×2
ブラマーク	無	JAN	4902553045346

業務用やわらかきんぴらごぼう 400g



やわらかいきんぴらごぼうです。具材を短めにカットし、食べやすくなりました。鰹と昆布の旨味を効かせました。

【原料原産地名】
中国(ごぼう)

●食塩相当量 0.9g/100g当り

原材料	ごぼう、にんじん、還元水あめ、しょうゆ、ごま油、水あめ、食塩、醸造酢、昆布、かつおエキス調味料、唐からし/調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)		
賞味期間	常温210日	荷姿	10×2
ブラマーク	無	JAN	4902553045353

業務用やわらかひじき煮 400g



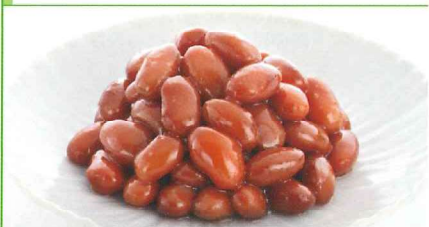
やわらかいひじき煮です。具材を短めにカットし、食べやすくなりました。鰹の旨味を効かせました。

【原料原産地名】
国内製造(還元水あめ)

●食塩相当量 1.0g/100g当り

原材料	還元水あめ、にんじん、ひじき、油あげ、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、かつおエキス調味料、酵母エキス/酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)		
賞味期間	常温210日	荷姿	10×2
ブラマーク	無	JAN	4902553045360

ソフトデリ きんととき 250g



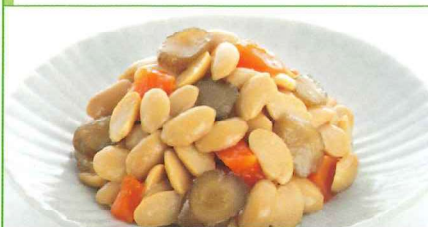
【容易にかめるやわらかさ】
金時豆を皮までやわらかく煮ました。ほっくりやわらかい食感です。北海道産金時豆使用。

【原料原産地名】
国産(金時豆)

金時豆、砂糖、食塩/増粘多糖類

原材料			
賞味期間	常温90日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553024983

ソフトデリ やさい豆 250g



【歯ぐきでつぶせるやわらかさ】
大豆の皮を取り除いているので、口の中で皮残りがしません。ごぼう、にんじんもやわらかく煮ています。

【原料原産地名】
国産(大豆、ごぼう、にんじん)

大豆(分別生産流通管理済み)、ごぼう、にんじん、還元水あめ、砂糖、だし(煮干しいわし、さば節、かつお節)、しょうゆ、食塩、発酵調味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期間	常温90日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553024990

ソフトデリ うぐいす豆 250g



【容易にかめるやわらかさ】
えんどう豆を皮までやわらかく煮ました。ほっくりやわらかい食感です。

【原料原産地名】
カナダ(えんどう豆)

えんどう豆、砂糖、還元水あめ、食塩/増粘多糖類、乳酸カルシウム

賞味期間	常温90日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553024976

ソフトデリ 赤しば漬 250g



【歯ぐきでつぶせるやわらかさ】
具材の形はそのまま、驚きのやわらかさ。梅酢でさっぱり味に仕上げました。

【原料原産地名】
ベトナム(きゅうり、なす)

●食塩相当量 2.5g/100g当り

きゅうり、なす、漬け原材料[砂糖、調味酢(梅酢、醸造酢、食塩)、食塩、発酵調味料]/酸味料、アカキャベツ色素、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦を含む)

賞味期間	常温120日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553041034

ソフトデリ つぼ漬 250g



【歯ぐきでつぶせるやわらかさ】
具材の形はそのまま、驚きのやわらかさ。鰹と昆布の旨味でご飯が進みます。

【原料原産地名】
中国(大根)

●食塩相当量 2.7g/100g当り

大根、漬け原材料[糖類(砂糖、水あめ)、発酵調味料、食塩、しょうゆ、醸造酢、かつおエキス、昆布エキス]/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、クランサン色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温120日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553041041

ソフトデリ きゅうり漬 250g



【歯ぐきでつぶせるやわらかさ】
具材の形はそのまま、驚きのやわらかさ。さわやかなしその風味が食欲をそそります。

【原料原産地名】
ベトナム(きゅうり)

●食塩相当量 2.0g/100g当り

きゅうり、漬け原材料[発酵調味料、しょうゆ、糖類(砂糖、水あめ)、調味酢(梅酢、醸造酢、食塩)、かつおエキス、昆布エキス]/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期間	常温120日	荷姿	10×4
ブラマーク	有	JAN	4902553041058

やわらか惣菜
ソフトデリ

豆辞典^{じてん}

世界にはたくさんの種類の豆があり、いろいろな料理に使われています。それぞれの豆の味や栄養、特長をいかして、もっと手軽に豆料理を楽しみませんか？



○ 大豆

豆腐や豆乳、しょうゆなどいろいろな食品の素材としても使用され、世界中で健康フードとして人気があります。



○ 金時豆

いんげん豆の中でも代表的な豆で、多くは北海道で栽培。煮豆に適した食味です。



○ 花豆(紫花豆、白花豆)

美しい花をつけるのが特徴で、赤い花は紫豆、白い花は白豆になり、どちらも甘煮や和菓子に使用されます。



○ 黒豆

種皮に黒色素のアントシアニンが含まれる黒い大豆。おせち料理でおなじみの豆です。



○ 白いんげん豆

くせがなく、シチューなどの料理、和菓子などのスイーツにも利用されます。原産地はアメリカ。



○ うずら豆

いんげん豆の一種で、煮豆の他、ポークビーンズなど洋風料理にもおすすめです。



○ 小豆

あんやお汁粉、赤飯、アジアスイーツに使用され、甘味のない水煮は、料理素材としても注目されます。



○ 青えんどう豆

煮豆は「うぐいす豆」と呼ばれます。未熟の豆を食用にしたものが「グリーンピース」です。



○ レンズ豆

凸レンズに似た豆。皮付きは褐色で食物繊維が豊富。水で戻さず調理でき、スープによく使われます。



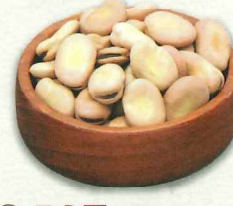
○ 緑豆

インドや東南アジアでスープや粥などにしてよく食べられています。春雨やもやし、あんの材料にもなります。



○ ひよこ豆

くりのようなホクホクとした食感で、ひよこに似た形が特徴。スープ、サラダ、カレーにも合います。



○ そら豆

塩ゆでがおいしく、イタリア料理などにも使用され、中華の豆板醤の材料にもなります。甘煮はお多福豆。

昆布辞典^{じてん}

同じ北海道でも昆布はとれる産地によって種類が異なります。昆布の品種は産地で区分され、口あたりや持ち味が違い、加工の仕方や料理によっても、さまざまな昆布が使い分けられています。



利尻昆布

- ◆特徴 塩味のさいた澄んだ上品なだし
- ◆用途 薄味の京風料理やお吸い物に



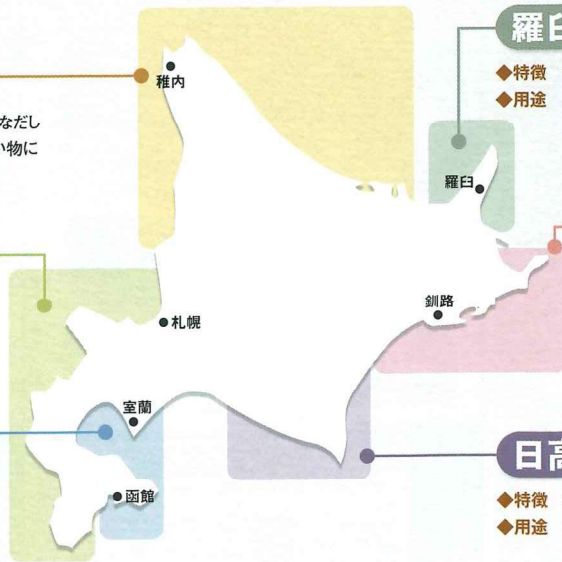
細目昆布

- ◆特徴 色は黒色をしているが切り口は白い
- ◆用途 とろろ昆布や佃煮などの加工用に



真昆布

- ◆特徴 うま味と甘味がバランスの良いだし
- ◆用途 汁物・鍋物など普段のお料理に



羅臼昆布

- ◆特徴 うま味にコクがある「だしの王様」
- ◆用途 とっておきの鍋物やお料理に



長昆布

- ◆特徴 長さが6~15mにもなり生産量が最も多い
- ◆用途 佃煮や塩こんぶなどの加工用に



日高昆布

- ◆特徴 鰹だしと相性の良い風味豊かなだし
- ◆用途 しっぱり味の関東風のお料理に





Fujicco Business use Catalog

フジッコ株式会社

〒650-8558 神戸市中央区港島中町6-13-4 <https://www.fujicco.co.jp/>