



業務用商品カタログ



鰹節屋・だし屋、ヤマキ。

Yamaki, the Katsuobushi & Dashi Company.



かつお節の産地と特長



産地	かつお節の特長
国内	国産の堅木でくん乾するため、くん香が強く香りのよいだしが取れる。
インドネシア・ベトナム・フィリピン	原魚の脂質が低いため花立ちが良く、トッピングに適している。
モルディブ	原魚の鮮度が特に高く、うま味・肉質香が強い。

商品別“だし”の使い分けイメージ



“だし”の嗜好性・地域性

かつおだしは全国どのエリアでも使用率が高いです。

また、北海道・北陸は昆布だし、四国・九州は煮干だしの使用率が比較的高い傾向にあります。

このような傾向は、漁場・航路・味噌や醤油などの調味料が大きく関係していると言われています。



節によって異なる“だし”の特長

節

かつお、さば、まぐろ等の魚類について、その頭、内臓等を除去し、煮熟によってたん白質を凝固させた後冷却し水分が26%以下になるようにくん乾したものを。また、枯節は、節に2番かび以上のかび付けをしたもの。



かつお荒節

- 荒節特有の香り(焙乾香)。
- 味わい深く、クセのないスッキリとしたうま味と適度な酸味。
- 昆布との合わせだしに使用。主に関西で好まれる。



宗田かつお節

- かつお荒節より濃厚でコクのあるだし。
- カビ付けた節(宗田かつお枯節)はそばつゆなどに使用。



むろあじ節

- 魚臭が少なく上品な香り。
- うま味が強く、甘みのあるだし。
- 中部で好まれる。



かつお枯節

- 甘く上品な香り(枯節香)。
- 酸味がなく、まろやかな味。
- 関東では厚削りの濃厚なだしをそばつゆなどに使用。



さば節

- 甘い香りとコクがあり深みのある味。
- 他の節類と混合して使用する場合が多い。



まぐろ荒節

- クセが無く、さっぱりとした香り。
- 削り節は色が白く、割烹料理などに使用。

煮干

いわし等の魚類を煮熟によってたん白質を凝固させた後乾燥したもの。



かたくちいわし煮干

- コクがあり、風味の強いだし。



うるめいわし煮干

- 濃い香りとお深みのある味。
- うどんだしによく使われる。



まいわし煮干

- 魚臭さが少なくクセのない上品なだし。



焼きあご煮干

- 香ばしく、濁りの少ない上品なだし。

「かつお節」加工技術による 幅広い商品ラインナップ

ヤマキはかつお節の製造から、各種加工に至るまで、あらゆる商品でかつお節を使いこなしています。



だし素材

切削

薄削り



厚削り



粉碎

だしパック



だしの素



粉末



抽出・濃縮

おだし



調味液



目次

CONTENTS



削り節・煮干

花かつお ……P5～P7

削り節 …… P8

カツオパック・煮干 …… P9



粉末

粉末 …… P10～P11



風味調味料

だしパック …… P12

だしの素 …… P13



おかか

おかか …… P14



液体調味料

おだし …… P15～P18

エキス …… P19

調味液 …… P20～P21

小袋つゆ …… P22

削り節〈花かつお〉

お好み焼き 花かつお150gA



- お好み焼き等の上で踊りやすい幅と厚みで削りました。ソースと相性が良いかつお荒節を使用しています。
- 国内で製造したかつお節ならではの香りの良さが特長です。



弊社商品コード 01197

内容量/150g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/12×1×2 JANコード/4903065011973 アレルギー物質/ー

(使用例)
お好み焼き、たこ焼きなどのトッピング用としてご使用ください。

お好み焼き 花かつお150gV



- お好み焼き等の上で踊りやすい幅と厚みで削りました。ソースと相性が良いかつお荒節を使用しています。
- ベトナムで製造したかつお節ならではの花立ちの良さが特長です。



弊社商品コード 01214

内容量/150g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/12×1×2 JANコード/4903065012048 アレルギー物質/ー

(使用例)
お好み焼き、たこ焼きなどのトッピング用としてご使用ください。

業務用 花かつお100gA



- 国内製造のかつお節を薄く削っています。
- 国内で製造したかつお節ならではの香りの良さが特長です。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しています。



弊社商品コード 01232

内容量/100g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/12×1×2 JANコード/4903065012321 アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

(N)業務用 花かつお500gA



- 国内製造のかつお節を薄く削っています。
- 国内で製造したかつお節ならではの香りの良さが特長です。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しています。



弊社商品コード 01231

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/4×1×2 JANコード/4903065012314 アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

業務用 花かつお500gP



- フィリピン製造のかつお節を薄く削っています。
- フィリピンで製造したかつお節ならではの花立ちの良さが特長です。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しています。



弊社商品コード 01376

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/4×1×2 JANコード/4903065013762 アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

割烹かつお削り 500g



- かつおのなまり節を昆布だしで漬け込み独自製法で仕上げた昆布だし仕込みかつお節と、良質な国内製造のかつお節をブレンドしました。



弊社商品コード 01260

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/4×1×2 JANコード/4903065012604 アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

〈花かつお〉

鰹厚削り1kg萩



- 国内製造のかつお節を使用しています。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しています。コクのある風味豊かなだしが取れます。



弊社商品コード 01247

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/5×1×2 JANコード/4903065012475 アレルギ-物質/ -

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

濃厚鰹厚削り500g



- 脂質の多いカツオを国内で荒節に加工し、枯節の香味を付与しました。
- 中味から後味にかけての風味の強さ・伸びが特長のだし抽出用かつお厚削りです。



弊社商品コード 01207

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/5×1×2 JANコード/4903065012079 アレルギ-物質/ -

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

氷温熟成厚削り1kg



- 氷温熟成法とは0℃以下のカツオが凍る直前までの温度帯(氷温帯)で、カツオの鮮度を保ちながらよりおいしいかつお節に仕上げる製法です。製法特許 第5737820号。
- かつお節のおいしさの目安、「イノシン酸」が当社かつお削りぶし商品の中で最も多く含まれています。



弊社商品コード 01255

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/5×1×2 JANコード/4903065012550 アレルギ-物質/ -

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

一本釣り花かつお1kg (MSC認証)



- モルディアで一本釣したカツオのみを使用しています。
- 一本釣りによる高い鮮度と、赤道直下の理想的な漁場により、高いうま味成分(イノシン酸)と、低い脂肪分の理想的なかつお節です。
- 海のエコラベル(MSC認証マーク)付きの商品です。



弊社商品コード 01210

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/2×1×2 JANコード/4903065012109 アレルギ-物質/ -

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

持続可能な水産原料調達への貢献

ヤマキは、持続可能な水産原料調達への取り組みとして、MSC CoC認証を取得しております。



商品改定によりパッケージが異なる場合がございます。ご了承ください。

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おなか

液体調味料

〈花かつお〉

マイルドパック100g

- 国内製造のかつお節を使用しています。
- 薄削りで食感が良く、味わいまろやかです。



弊社商品コード 01324

内容量/100g 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/10×1×2 JANコード/4903065048450 アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

カツオパック100gN チャック付

- 国内製造のかつお節を薄削り、細かく破碎しています。



弊社商品コード 04290

内容量/100g 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/15×1×2 JANコード/4903065042908 アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

カツオパックおかか 500gY

- インドネシア製造のかつお節を薄削り、細かく破碎しています。



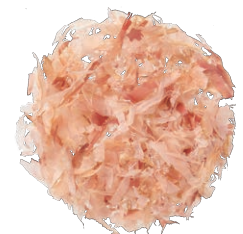
弊社商品コード 04850

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/5×1×2 JANコード/4903065048504 アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

カツオパック 1kgNE

- インドネシア製造のかつお節を通常の薄削りに比べてやや厚めに削り、細かく破碎しています。



弊社商品コード 04219

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/4×1×1 JANコード/ー アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

糸かつお100g

- 国内製造のかつお節を使用しています。
- かつお節特有の風味を有する糸削りです。



弊社商品コード 01110

内容量/100g 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/10×1×2 JANコード/4903065011102 アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

糸がき100g(M)

- モルディブ製造の血合い抜きまぐろ節を使用しています。
- まぐろ節特有の淡白な風味・色合を有する糸削りです。



弊社商品コード 01226

内容量/100g 賞味期間/未開封:12ヶ月
 入数/10×1×2 JANコード/4903065012260 アレルギー物質/ー

(使用例)
 トッピング用としてご使用ください。

〈削り節〉

(N)業務用かつお そうだ削り500g



弊社商品コード 01239

内容量/500g 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/4×1×2 JANコード/4903065012390 アレルギ-物質/ー

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

- かつお節、宗田かつお節を混合していますので、コクのある風味豊かなだしが取れます。
- 遠赤外線加工により、良好な風味を有しています。



さばバラ



弊社商品コード 02215

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/2×1×2 JANコード/4903065022153 アレルギ-物質/「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

- 国内製造のさば節を使用しています。
- さば節特有のコクのある風味豊かなだしが取れます。



混合バラ



弊社商品コード 02214

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/2×1×2 JANコード/4903065022146 アレルギ-物質/「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

- さば節(国内製造)といわし煮干を混合していますので、コクのある風味豊かなだしが取れます。



給食用バラ



弊社商品コード 02224

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/2×1×2 JANコード/4903065022245 アレルギ-物質/「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

- さば節(中国製造)といわし煮干を混合していますので、コクのある風味豊かなだしが取れます。



業務用 削りぶしSB-3



弊社商品コード 02307

内容量/1kg 賞味期間/未開封:10ヶ月
入数/5×1×1 JANコード/ー アレルギ-物質/「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

- いわし煮干、さば節を厚く削っています。
- 濃厚で風味の強いだしが取れます。
- 切削片が酸化するのを防ぐ為、気密性包材を使用し空気を抜いて圧縮する方法で包装しています。



さば厚削り1kg萩



弊社商品コード 02209

内容量/1kg 賞味期間/未開封:12ヶ月
入数/5×1×2 JANコード/4903065022092 アレルギ-物質/「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

- 国内製造のさば節を厚く削っています。
- 濃厚で風味の強いだしが取れます。



削り節・煮干

粉末

風味調味料

おほか

液体調味料

〈カツオパック〉

(N) 花かつお 1gN

- 国内製造のかつお節を一定の幅で薄く削っています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04227

内容量/1g 賞味期間/未開封:18ヶ月
入数/1500×1×1 JANコード/ー アレルギー物質/ー

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

(N) カツオパック 0.7gF

- 鹿児島県枕崎製造のかつお枯節を薄く削り、細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04242

内容量/0.7g 賞味期間/未開封:18ヶ月
入数/1500×1×1 JANコード/ー アレルギー物質/ー

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

業務用 カツオパック40P

- 国内製造のかつお節を薄く削り、細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04223

内容量/40g(1g×40袋) 賞味期間/未開封:18ヶ月
入数/10×1×2 JANコード/4903065042236 アレルギー物質/ー

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

〈煮干〉

煮干L.B1kg

- 国内産のかたくちいわし煮干です。



弊社商品コード 11307

内容量/1kg 賞味期間/未開封:6ヶ月
入数/8×1×1 JANコード/4903065113073 アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

煮干MK1kg

- 一般的ないわし煮干と脂質の高いいわし煮干を混合した、コクのあるだしが抽出できる商品です。
- 国内産のまいわし煮干とかたくちいわし煮干をブレンドしています。



弊社商品コード 11530

内容量/1kg 賞味期間/未開封:6ヶ月
入数/8×1×1 JANコード/ー アレルギー物質/ー

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

粉末

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おほか

液体調味料



鰹粉末A 1kg

- かつお節を薄く削った後、細かく粉碎したものを主原料として使用しています。
- トッピングや混ぜ込みに使用した際、粉末のざらつき感が抑えられます。

弊社商品コード 13091

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / -
アレルギー物質 / -

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



鰹節粉末I 1kg

- 加工食品の原料に適した粒度と風味を持ったかつお節、宗田かつお節の粉末です。

弊社商品コード 13423

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / -
アレルギー物質 / -

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



高燻香鰹節粉末TK1kg (枕崎)

- 特に香りの強いかつお節を粉末にしました。
- 枕崎製造のかつお節を使用しています。
- 一般生菌数3,000個/g以下で管理しています。

弊社商品コード 13024

内容量 / 1kg
入数 / 2×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / -
アレルギー物質 / -

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



業務用にはほしっ子

- 良質ないわし煮干を丸ごと微粉末にしました。
- コクのあるうま味が特長です。

弊社商品コード 03012

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 8ヶ月
JANコード / 4903065030127
アレルギー物質 / -

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



にはほし微粉末TK1kg (1mm)

- 良質ないわし煮干を丸ごと微粉末にしました。
- コクのあるうま味が特長です。
- 一般生菌数3,000個/g以下で管理しています。

弊社商品コード 13025

内容量 / 1kg
入数 / 2×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / -
アレルギー物質 / -

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



混合微粉末1kg (1mm)

- さば節、いわし煮干、宗田かつお節、むろあじ節特有の風味を有する微粉末です。
- ※ 同配合で500g商品のご用意がございます。(混合微粉末500g(1mm))

弊社商品コード 13014

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / 4903065130148
アレルギー物質 / 「さば」

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

〈粉末〉

削り節・煮干



鰹粉末A 10kg

- かつお節を薄く削った後、細かく粉砕したものを主原料として使用しています。
- トッピングや混ぜ込みに使用した際、粉末のざらつき感が抑えられます。

弊社商品コード 13005

内容量 / 10kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 3ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / -

(使用例)
 トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



鰹節粉末I 10kg

- 加工食品の原料に適した粒度と風味を持ったかつお節、宗田かつお節の粉末です。

弊社商品コード 13425

内容量 / 10kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / -

(使用例)
 トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

粉末

風味調味料



超微粉末かつお 15kg

- -100℃で凍結粉砕しているため、粉砕時の熱による香りの飛散が抑えられています。
- 粒度が非常に細かいため、少量添加で風味を強化できるのが特長です。

弊社商品コード 19767

内容量 / 15kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / -
 保存方法 / 冷凍(-15℃以下)で保存してください。

(使用例)
 混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



にぼし微粉末A 10kg

- 加工食品の原料に適した粒度と風味を持ったいわし煮干の微粉末です。

弊社商品コード 13429

内容量 / 10kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / -

(使用例)
 トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

おかか

液体調味料



超微粉末煮干 15kg

- -100℃で凍結粉砕しているため、粉砕時の熱による香りの飛散が抑えられています。
- 粒度が非常に細かいため、少量添加で風味を強化できるのが特長です。

弊社商品コード 19773

内容量 / 15kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / -
 保存方法 / 冷凍(-15℃以下)で保存してください。

(使用例)
 混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



混合微粉末 15kg (1mm)

- さば節、いわし煮干、宗田かつお節、むろあじ節特有の風味を有する微粉末です。

弊社商品コード 13003

内容量 / 15kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 3ヶ月
 JANコード / -
 アレルギ-物質 / 「さば」

(使用例)
 トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

風味調味料〈だしパック〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おほか

液体調味料



だしパックかつおK 50g 10P

- かつお節、宗田かつお節を粉砕した、天然素材100%のだしパックです。

弊社商品コード 07400

内容量 / 500g (50g×10袋)
入数 / 20×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065074008
アレルギー物質 / -

(使用例)
沸騰したお湯4.5〜5Lに対し、本品1袋(50g)を入れ15〜20分中火で煮出してください。



だしパック合わせK 50g 10P

- かつお節、うるめいわし節、さば節、むろあじ節を粉砕した、天然素材100%のだしパックです。

弊社商品コード 07405

内容量 / 500g (50g×10袋)
入数 / 20×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065074053
アレルギー物質 / 「さば」

(使用例)
沸騰したお湯4.5〜5Lに対し、本品1袋(50g)を入れ15〜20分中火で煮出してください。



追いだしパック かつおF 25g 10P

- かつお節、宗田かつお節を切削粉砕した、天然素材100%のだしパックです。

弊社商品コード 07310

内容量 / 250g (25g×10袋)
入数 / 20×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065073100
アレルギー物質 / -

(使用例)
かけつゆ約4.5L(15人分)を軽く煮立たせ、本品1袋(25g)を入れ、5〜10分中火で煮出してください。



追いだしパック 合わせF 25g 10P

- 宗田かつお節、さば節、うるめいわし節を切削粉砕した、天然素材100%のだしパックです。

弊社商品コード 07305

内容量 / 250g (25g×10袋)
入数 / 20×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065073056
アレルギー物質 / 「さば」

(使用例)
かけつゆ約4.5L(15人分)を軽く煮立たせ、本品1袋(25g)を入れ、5〜10分中火で煮出してください。



だしパックかつお さばいわし500g

- かつお節、さば節、いわし煮干をバランスよく配合した天然素材100%のだしパックです。

弊社商品コード 07057

内容量 / 500g (50g×10袋)
入数 / 12×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065070574
アレルギー物質 / 「さば」

(使用例)
2.5Lの水又はお湯に本品1袋(50g)を入れて、沸騰後中火で10分煮出してください。



濃厚いわし だしパック500g

- 厳選したいわし煮干を使用した天然素材100%のだしパックです。
- 通常よりも脂肪分の多いいわし煮干を使用することで、脂由来のうま味・コクの強いだしがとれます。

弊社商品コード 07058

内容量 / 500g (50g×10袋)
入数 / 12×1×1
賞味期間 / 未開封: 12ヶ月
JANコード / 4903065070581
アレルギー物質 / -

(使用例)
2.5Lの水又はお湯に本品1袋(50g)を入れて、沸騰後中火で10分煮出してください。

〈だしの素〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



業務用だしの素 1kgR

- かつお節本来の風味を活かしたおいしい「だし」が、お手軽にできあがります。

弊社商品コード 06204

内容量 / 1kg (500g×2袋)
 入数 / 10×1×1
 賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
 JANコード / 4903065062043
 アレルギー物質 / -

(使用例)
 みそ汁のだし1人分 (150ml) に約1g
 煮物のだし1人分 (150ml) に約1g



業務用だしの素 10kgR

- かつお節本来の風味を活かしたおいしい「だし」が、お手軽にできあがります。

弊社商品コード 06205

内容量 / 10kg
 入数 / 1×1×1
 賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
 JANコード / -
 アレルギー物質 / -

(使用例)
 みそ汁のだし1人分 (150ml) に約1g
 煮物のだし1人分 (150ml) に約1g



だしの素1kgS

- かつお節本来の豊かな風味と昆布のうま味をバランスよくブレンドしただしの素です。
- 枕崎製造のかつお節と北海道産利尻昆布を使用しています。※原材料のかつお節粉末は枕崎製造のかつお節を使用しています。

弊社商品コード 06207

内容量 / 1kg
 入数 / 12×1×1
 賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
 JANコード / 4903065062074
 アレルギー物質 / 「小麦」「大豆」「鶏肉」

(使用例)
 みそ汁のだし1人分 (150ml) に約1g
 煮物のだし1人分 (150ml) に約1g



瀬戸内産いりこだし 1kg

- いりこ(煮干)本来の香りとうま味を大切にしただしの素です。
- 瀬戸内産煮干しを使用しています。

弊社商品コード 06197

内容量 / 1kg
 入数 / 12×1×1
 賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
 JANコード / 4903065061978
 アレルギー物質 / -

(使用例)
 みそ汁のだし1人分 (150ml) に約1g
 煮物のだし1人分 (150ml) に約1g



(N) 業務用 あごだし顆粒500g

- 炭火で丹念に焼き上げた長崎県産あご(とびうお)を使用し、焼きあご特有の上品な風味を大切にだしの素です。

弊社商品コード 06801

内容量 / 500g (250g×2袋)
 入数 / 20×1×1
 賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
 JANコード / 4903065068014
 アレルギー物質 / -

(使用例)
 みそ汁のだし1人分 (150ml) に約1g
 煮物のだし1人分 (150ml) に約1g

おかか

調味おかか KS250g

- かつお節、さば節を碎片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 雑節のうま味が味わえるおかかです。

弊社商品コード 01343

内容量 / 250g
入数 / 10×4×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / 4903065013434
アレルギー物質 / 「小麦」「大豆」
「さば」



(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。

調味おかか KMS1kg

- かつお節、まぐろ節、さば節を碎片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 雑節のうま味が味わえるおかかです。

弊社商品コード 01349

内容量 / 1kg
入数 / 12×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / 4903065013496
アレルギー物質 / 「小麦」「大豆」
「さば」



(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。

調味おかか1kg (枕崎産鰹節使用)

- かつお節を碎片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 枕崎製造かつお節を100%使用しています。

弊社商品コード 01361

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / 4903065013618
アレルギー物質 / 「小麦」「大豆」
「ごま」



(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。

味付けおかか 1kg

- かつお節を碎片状に加工し、調味液で味付けしました。
- かつお節のうま味を活かしたおかかです。

弊社商品コード 01362

内容量 / 1kg
入数 / 10×1×1
賞味期間 / 未開封: 6ヶ月
JANコード / 4903065013625
アレルギー物質 / 「小麦」「大豆」



(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。



商品改定によりパッケージが異なる場合がございます。ご了承ください。

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

液体調味料

「おだし」シリーズ

だし原料をヤマキで抽出し、
だし液を無菌充填した商品です。
希釈するだけで
本格的な「だし」が作れます。

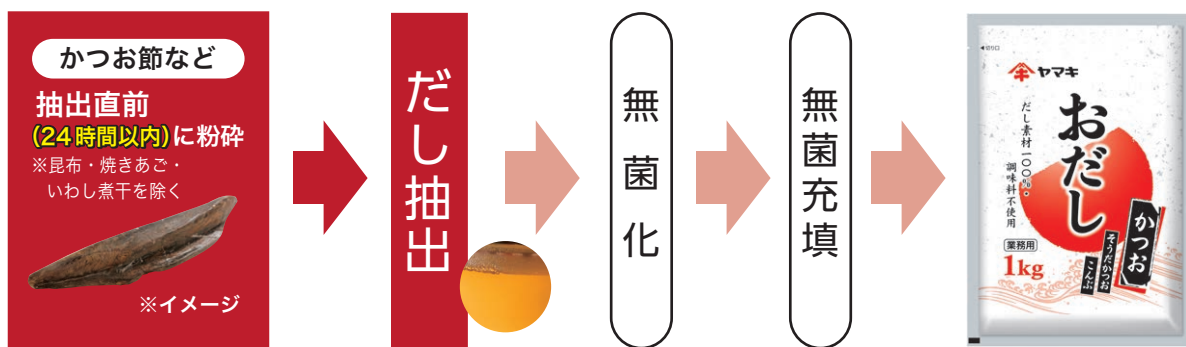


だし原料のみを使用しているので、
「おだし」を使用した商品は
「〇〇だし使用」、
もしくは**「濃縮〇〇だし使用」**等の
記載が可能です。



食塩・アルコール・保存料不使用

製造プロセス



「おだし」を使うメリット

本格品質ユーザー様



厚削り・薄削り



だしパック

- 人員削減
- 品質ブレ削減
- コスト削減



簡便派ユーザー様



調味液



だしの素

- 品質アップ
- 他社との差別化

本格&お手軽



すべてのユーザー様にご提案が可能です

	削り節 (厚削り・薄削り)	だしパック	おだし	調味液 だしの素
本格だし	◎	○	○	
他社との差別化	◎		◎	
省人化		○	◎	◎
品質ブレ			◎	◎
だし残渣処理			◎	◎
コスト			○	◎

〈おだし〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



おだし(かつお) 薩摩E108 1kg

- 薩摩で製造したかつお節のだしを無菌充填しました。

弊社商品コード 09352

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093528
アレルギー物質 / -

(使用例)
標準希釈倍率 5~7倍



おだし(いわし煮干) 瀬戸内E502 1kg

- 瀬戸内産いわし煮干のだしを無菌充填しました。
 - 鮮度にこだわり、魚を獲ってから1時間以内に釜茹でした新鮮造りの煮干を使用しています。
- ※同配合で10kg商品のご用意がございます。(おだしいわし煮干瀬戸内E502 10kg)

弊社商品コード 09349

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093498
アレルギー物質 / -

(使用例)
標準希釈倍率 4~6倍



おだし(こんぶ) E304 1kg

- 昆布のだしを無菌充填しました。
- 北海道産日高昆布・真昆布を使用しています。

弊社商品コード 09346

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093467
アレルギー物質 / -

(使用例)
標準希釈倍率 10~20倍



おだし(焼きあご) E711 1kg

- 焼きあごのだしを無菌充填しました。
- ※同配合で10kg商品のご用意がございます。(おだし(焼きあご)E711 10kg)

弊社商品コード 09348

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093481
アレルギー物質 / -

(使用例)
標準希釈倍率 5~7倍



おだし(かつお・ そうだ・こんぶ) E709 1kg

- かつお節、宗田かつお節、昆布のだしを無菌充填しました。
- ※同配合で20kg商品のご用意がございます。(おだし(かつお・そうだ・こんぶ)E709 20kg)

弊社商品コード 09345

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093450
アレルギー物質 / -

(使用例)
標準希釈倍率 8~10倍



おだし(合わせ) E708 1kg

- かつお節、さば節、むろあじ節、うるめいわし節、いわし煮干、昆布のだしを無菌充填しました。
- ※同配合で10kg商品のご用意がございます。(おだし(合わせ)E707 10kg)

弊社商品コード 09347

内容量 / 1kg
入数 / 6×1×1
賞味期間 / 未開封: 18ヶ月
JANコード / 4903065093474
アレルギー物質 / 「さば」

(使用例)
標準希釈倍率 8~10倍

〈おだし〉



おだし(かつお) 枕崎S107 10kg

● 枕崎で製造したかつお節のだしを濃縮し、無菌充填しました。

弊社商品コード 09326

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 15倍



おだし(こんぶ) 利尻E303 10kg

● 北海道産利尻昆布のだしを無菌充填しました。

弊社商品コード 09329

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 5倍

「おだし」をお好みの濃さで調整すれば、
オリジナルな味作りに役立ちます

炊き込みご飯



鶏と野菜の煮物



しゃぶしゃぶ・鍋



ラーメン



削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

〈エキス〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おなか

液体調味料



ボニテイスト(かつお) 枕崎AR107

- 熱水抽出のだしを濃縮し、アルコール抽出のエキスをブレンドした濃厚なかつお節エキスです。
- 枕崎で製造したかつお節を使用しています。

弊社商品コード 19118

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/-

(一般名称)
かつお節エキス



ボニテイスト(いわし) AR503

- 熱水抽出のだしを濃縮し、アルコール抽出による良好な香りを合わせたいわし煮干エキスです。

弊社商品コード 19132

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/「小麦」

(一般名称)
いわし煮干エキス



ボニテイスト(焼きあご) AR701

- 熱水抽出のだしを濃縮し、アルコール抽出による良好な香りを合わせた焼きあごエキスです。

弊社商品コード 19138

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/-

(一般名称)
焼きあごエキス



ボニテイスト(真鯛) 宇和海NE705

- 鯛のアラより抽出しただしを濃縮した、鯛の風味を有するエキスです。
- 鯛のアラは、愛媛県宇和海産の真鯛を使用しています。

弊社商品コード 19142

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:6ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/-
保存方法/冷蔵(10℃以下)で保存してください。

(一般名称)
鯛エキス



ボニテイスト(かつお風味) AP111

- アルコール抽出等のエキスとかつお節・いわし煮干の粉末を混合した濃厚なエキスです。

弊社商品コード 19122

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(一般名称)
調味エキス



ボニテイスト(こんぶ) AM302

- 低温抽出のエキスをベースに、アルコール抽出エキスをブレンドした昆布エキスです。

弊社商品コード 19127

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/-
アレルギー物質/-

(一般名称)
昆布エキス

〈調味液〉



Rめんつゆ 1.8L紙パック

- 4種の節(かつお節、さば節、宗田かつお節、うるめいわし節)と利尻昆布を使用した、風味豊かなめんつゆです。

弊社商品コード 10967

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109670
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
ざるそば・ざるうどん 本品1:水または湯2
かけそば・かけうどん 本品1:水または湯6
煮物 本品1:水または湯5



だし屋の めんつゆ1.8L

- かつお節のうま味と香りを引き出した、濃厚で香り高いめんつゆです。

弊社商品コード 10430

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065104309
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)
ざるそば・ざるうどん 本品1:水または湯3
かけそば・かけうどん 本品1:水または湯6
天つゆ・丼もの 本品1:水または湯3~4



R関西風うどんつゆ 1.8L紙パック

- うるめいわし節、宗田かつお節、かつお節、利尻昆布をバランスよく合わせた、風味豊かな関西風のうどんつゆです。

弊社商品コード 10969

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109694
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)
かけうどん 本品1:水または湯10
炊き込みご飯 本品1:水11
鍋・おでん 本品1:水または湯9



Nそばつゆ 1.8L紙パック

- かつお枯節、さば枯節、宗田かつお枯節を使用したそばつゆです。

弊社商品コード 10235

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102336
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
ざるそば 本品1:水または湯2
かけそば 本品1:水または湯6
親子丼・かつ丼 本品1:水または湯2



R白だし 1.8L紙パック

- 白しよゆと枕崎製造かつお節・宗田かつお節を使用した風味豊かな白だしです。

弊社商品コード 10968

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109687
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)
吸い物 本品1:水または湯15
茶碗蒸し 本品1:水または湯11
炊き込みご飯 本品1:水9



味付けぼん酢 1.8L紙パック

- 3種の節(かつお節、宗田かつお節、さば節)を使用したまろやかで香り豊かなぼん酢です。

弊社商品コード 10249

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102497
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
鍋もの、焼肉・焼魚、サラダなどの料理に薄めずそのままご使用ください。

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

〈調味液〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



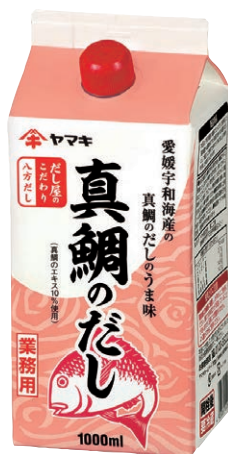
N八方だし地鶏と鰹のだし1.8L紙パック

●徳島県産阿波尾鶏(特定JAS認定地鶏)のコクと宗田かつお節のうま味をあわせた濃厚だしです。

弊社商品コード 10264

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102640
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」「鶏肉」「豚肉」

(使用例)
おでん 本品1:水または湯11
鍋 本品1:水または湯12
炊き込みご飯 本品1:水13



N八方だし真鯛のだし1L紙パック

●愛媛県宇和海産の真鯛でとっただしを使用した風味豊かな液体だしです。

弊社商品コード 10266

内容量/1L
入数/6×1×2
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065102664
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)
鯛めし(炊き込み) 本品1:水6
鍋 本品1:水または湯12
鯛ラーメン 本品1:水または湯13



N八方だし鶏と野菜のだし1L紙パック

●鶏ガラと野菜(玉ねぎ・人参)を炊き出し、更に鶏肉を加えて抽出したチキンブイヨンがベースの液体だしです。

弊社商品コード 10267

内容量/1L
入数/6×1×2
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102671
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「鶏肉」

(使用例)
ポトフ 本品1:水または湯10
スープパスタ 本品1:水または湯13



鶏肉用漬け込み調味だし1L

●鶏肉の下味を付けるための漬け込み調味料としてご使用頂けます。
●枕崎製造のかつお節を使用しています。

弊社商品コード 17802

内容量/1L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065178027
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)
鶏肉の重量に対して10%の割合で使用し、冷蔵庫で4~8時間漬けてください。



濃縮かつおだし1L

●うま味と香りのバランスが良い、濃縮タイプのかつおだしです。

弊社商品コード 17800

内容量/1L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065178003
アレルギー物質/「大豆」

(使用例)
みそ汁のだし10人分(1.5L)に大きじ2杯
煮物のだし10人分(1.5L)に大きじ1杯
ざるそば・ざるうどんのつゆ10人分(1L)に大きじ2杯
かけそば・かけうどんのつゆ10人分(3L)に大きじ4杯



濃縮こんぶだし1L

●うま味と香りのバランスが良い、濃縮タイプのこんぶだしです。

弊社商品コード 17801

内容量/1L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065178010
アレルギー物質/ー

(使用例)
みそ汁のだし10人分(1.5L)に大きじ2杯
煮物のだし10人分(1.5L)に大きじ1杯
ざるそば・ざるうどんのつゆ10人分(1L)に大きじ2杯
かけそば・かけうどんのつゆ10人分(3L)に大きじ4杯

〈小袋つゆ〉

削り節・煮干

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

つゆストレート 30ml N



- 枕崎製造成かつお節のうま味に、醤油等の調味料をバランスよく調和させたストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 19439

内容量／30ml
入数／100×4×1
賞味期間／未開封：10ヶ月
JANコード／4903065194393
アレルギー物質／「小麦」「大豆」

(使用例)
そば・うどんのつけつゆ、天つゆとして、薄めずそのままご使用ください。



つゆストレート 60ml N

- 枕崎製造成かつお節のうま味に、醤油等の調味料をバランスよく調和させたストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 19440

内容量／60ml
入数／60×4×1
賞味期間／未開封：10ヶ月
JANコード／4903065194409
アレルギー物質／「小麦」「大豆」

(使用例)
そば・うどんのつけつゆ、天つゆとして、薄めずそのままご使用ください。

めんつゆストレート 40gS



- 4種の節(枕崎製造成かつお節、さば節、うるめいわし節、宗田かつお節)と北海道産真昆布のうま味をきかせたストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 17310

内容量／40g
入数／40×8×1
賞味期間／未開封：10ヶ月
JANコード／4903065173107
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
薄めずそのままご使用ください。



つゆ 35gRN

- 宗田かつお節、さば節を使用した濃縮タイプのつゆです。

弊社商品コード 17305

内容量／35g
入数／150×3×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065173053
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
ざるそば・ざるうどん 本品1：水または湯2
かけそば・かけうどん 本品1：水または湯8

天つゆストレート 30gRN



- かつお節を使用したストレートタイプの天つゆです。

弊社商品コード 10481

内容量／30g
入数／100×4×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065104811
アレルギー物質／「小麦」「大豆」

(使用例)
薄めずそのままご使用ください。



揚げだし豆腐つゆ 40g

- 宗田かつお節、さば節、かつお節を使用したストレートタイプの揚げだし豆腐つゆです。

弊社商品コード 17149

内容量／40g
入数／90×4×1
賞味期間／未開封：10ヶ月
JANコード／4903065171493
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
薄めずそのままご使用ください。

●他にもたくさんの商品を揃えております。お気軽にお問合せください。

本社・事業部

本社	〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6	TEL:089-982-1231
業務用事業部	〒101-8626 東京都千代田区外神田4-8-2 4F	TEL:03-6859-1080

支社・支店

札幌支店	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西14-1-13 北日本南大通ビル 7F	TEL:011-272-6587
東北支店	〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央4-15-1	TEL:022-772-8101
東京支社	〒101-0021 東京都千代田区外神田4-6-7 カンダエイトビル 6F	TEL:03-6850-1190
名古屋支店	〒450-0002 愛知県名古屋市中村区名駅5-7-30 名駅東ビル6F 602号	TEL:052-887-0321
大阪支店	〒550-0004 大阪府大阪市西区靱本町3-5-30	TEL:06-6444-4851
中国支店	〒733-0035 広島県広島市西区南観音6-13-5	TEL:082-293-8811
四国支店	〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6	TEL:089-982-4203
九州支店	〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南4-1-17 岩保ビル駅南 1F	TEL:092-415-6181

営業所

関東営業所	〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町3-527-1 第二シマ企画ビル 7F	TEL:048-667-2131
信越営業所	〒950-0916 新潟県新潟市中央区米山3-1-63 マルヤマビル406号	TEL:025-246-2181