

商品案内

適用日2024/06/01~

吉澤食品工業株式会社

〒321-0901 栃木県宇都宮市平出町776

TEL 028-661-0211 (代)

FAX 028-664-2320

商品案内（業務用）

吉澤食品工業㈱
TEL 028-661-0211
FAX 028-664-2320

| | | | | |
|------------------|---|---|--|---|
| 商品名 | 紅生姜(刻) | 紅生姜(芋) | 紅生姜(みじん切り) | もろみ漬(切) |
| 品名 | しょうが酢漬 | しょうが酢漬 | しょうが酢漬(刻み) | しょうゆ漬 |
| 規格 | 1kg×10 | 1kg×10 | 1kg×10 | 1kg×10 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 300日 | 240日 | 300日 | 240日 |
| JANコード(4979784-) | 020046 | 020039 | 020008 | 100014 |
| 商品サイズ | 300×210(mm) | 300×210(mm) | 300×210(mm) | 300×210(mm) |
| 原材料 | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、赤色102号 | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5、赤102、赤106)、(一部に大豆を含む) |
| 原料原産地名 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 |
| 商品特徴 | 千切りにした若漬の生姜です。焼きそばや冷やし中華などにそのままご使用できます。 | 丸のまま酢漬にした若漬の生姜です。お好みの厚さにスライスしてご使用できます。 | 紅生姜を細かくみじん切りにしました。そのままお好み焼きやたこ焼きなどにご使用いただけます。 | スライスした生姜のピリツとした辛味に醤油もろみの風味を合わせました。 |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |
| 商品名 | 極若漬 寿司生姜(赤) | 極若漬 寿司生姜(赤) | 極若漬 寿司生姜(白) | 極若漬 寿司生姜(白) |
| 品名 | しょうが甘酢漬(薄切り) | しょうが甘酢漬(薄切り) | しょうが甘酢漬(薄切り) | しょうが甘酢漬(薄切り) |
| 規格 | 1kg×10 | 2kg×5 | 1kg×10 | 2kg×5 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 |
| JANコード(4979784-) | 030052 | 030069 | 030052 | 030069 |
| 商品サイズ | 300×210(mm) | 360×260(mm) | 300×210(mm) | 360×260(mm) |
| 原材料 | しょうが、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、赤102、黄4、黄5) | しょうが、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、赤102、黄4、黄5) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K) |
| 原料原産地名 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 |
| 商品特徴 | 柔らかな淡いピンク色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 | 柔らかな淡いピンク色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 | 柔らかな無着色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 | 柔らかな無着色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 |
| 備考 | 上・並がございます | 上・並がございます | 上・並がございます | |
| 写真 |  |  |  |  |

商品案内(業務用)

| 商品名 | 甘らっきょう | たまりらっきょう | ワインらっきょう | 塩らっきょう |
|------------------|--|---|---|--|
| 品名 | らっきょう甘酢漬 | らっきょうしょうゆ漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう酢漬 |
| 規格 | 1kg×10 | 1kg×10 | 1kg×10 | 1kg×10 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 180日 | 180日 | 180日 | 180日 |
| JANコード(4979784-) | 010139 | 100281 | 130059 | 100205 |
| 商品サイズ | 300×210(mm) | 300×210(mm) | 300×210(mm) | 300×210(mm) |
| 原材料 | らっきょう(中国)、漬け原材料〔糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩〕/酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サツカリンNa)、保存料(ソルビン酸K) | らっきょう(中国)、漬け原材料〔糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、しょうゆ、食塩、醸造酢〕/酸味料、調味料(アミノ酸)、着色料(カラメル、赤102、赤106、黄4、黄5)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦を含む) | らっきょう(中国)、漬け原材料〔糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、食塩、ワイン、醸造酢〕/酸味料、野菜色素、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア) | らっきょう、漬け原材料〔ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢〕/ソルビット、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K) |
| 原料原産地名 | 中国 | 中国 | 中国 | 中国 |
| 商品特徴 | シャキッとした歯ざわりの良質ならっきょうを使用し、さっぱりとした甘さが特長です。 | 乳酸発酵させた良質ならっきょうを最上のたまり醤油で漬け込みました。醤油の香りが食欲をそそる一品です。 | 乳酸発酵させた良質ならっきょうをワインと砂糖で漬け込みました。ワインの香りと色合いが素晴らしい一品です。 | シャキッとした歯ざわりの良質ならっきょうを薄塩味に仕上げました。そのままお召し上がりできます。 |
| 備考 | S・M・L 3サイズ | | | |
| 写真 |  |  |  |  |

商品案内(業務用)

吉澤食品工業㈱
TEL 028-661-0211
FAX 028-664-2320

| | | | | | |
|------------------|---|---|---|---|---|
| 商品名 | 華厳漬 | 華厳漬 | 全糖 華厳漬(無着色) | きゅうり お好み漬け | きゅうりの青かつぱ |
| 品名 | ふくじん漬 | ふくじん漬 | ふくじん漬 | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) |
| 規格 | 1kg×18 | 2kg×9 | 2kg×9 | 2kg×9 | 2kg×9 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 |
| JANコード(4979784-) | 070041 | 070065 | 070089 | 100076 | 100304 |
| 商品サイズ | 300×210(mm) | 340×250(mm) | 340×250(mm) | 340×250(mm) | 340×250(mm) |
| 原材料 | だいこん(国産)、なす(中国)、しょうが、しその葉、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢]／調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4、黄5、赤106)、(一部に小麦・大豆を含む) | だいこん(国産)、なす(中国)、しょうが、しその葉、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢]／調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102、黄4、黄5、赤106)、(一部に小麦・大豆を含む) | 大根(国産)、茄子(中国)、生姜(中国)、なた豆、れんこん、しその実、ごま、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、食塩、しょうゆ]／調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む) | きゅうり(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、しょうゆ、かつお節調味エキス、唐辛子]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) | きゅうり(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、しょうゆ、砂糖、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、青1)、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 原料原産地名 | (原材料名内に記載) | (原材料名内に記載) | (原材料名内に記載) | 中国 | 中国 |
| 商品特徴 | カレーのお供の定番です。細刻した野菜を甘しょっぱく味付しました。 | カレーのお供の定番です。細刻した野菜を甘しょっぱく味付しました。 | カレーのお供の定番です。細刻した野菜を合成甘味料を使用せず、上品な甘味に仕上げました。 | 天日塩で漬け込んだ胡瓜を特上醤油で仕上げました。 | 天日塩で漬け込んだ胡瓜を乳酸発酵、熟成させて特上醤油で漬け込んだ逸品です。 |
| 備考 | | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 商品名 | 桜大根 | からみ大根(切) | しば漬 | 青しその実 | 小梅漬 |
| 品名 | 酢漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) | 調味小梅漬 |
| 規格 | 2kg×9 | 2kg×9 | 2kg×9 | 2kg×9 | 1kg×10 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 | 365日 |
| JANコード(4979784-) | 100120 | 100250 | 100113 | 100090 | 050067 |
| 商品サイズ | 340×250(mm) | 340×250(mm) | 340×250(mm) | 340×250(mm) | 300×210(mm) |
| 原材料 | 大根(国産)、しその葉、漬け原材料[醸造酢、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)、赤色106号、(一部に大豆を含む) | だいこん(国産)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、唐辛子]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、トウガラシ抽出物、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5、赤102、赤106)、(一部に大豆を含む) | きゅうり(中国)、なす(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、梅酢、醸造酢、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106)、(一部に大豆を含む) | 大根(国産)、しょうが(タイ、中国)、きゅうり(中国)、しその実(中国)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(黄4、青1)、(一部に大豆を含む) | 小梅(国産)、漬け原材料[食塩]／酸味料、着色料(赤102) |
| 原料原産地名 | 国産 | 国産 | 中国 | (原材料名内に記載) | 国産 |
| 商品特徴 | 短冊状にカットした歯切れの良い大根を、サッパリとした酸味に味付けした定番のお漬物です。 | 国内産の大根を天日塩を使用して漬け込み、スライスしてピリ辛風味に味付けしました。 | パリッとした胡瓜と茄子をしその風味に仕上げました。 | しその実の風味を生かした漬物です。細刻した大根、胡瓜、生姜を加えて、上質の醤油で漬け込みました。 | 根強い人気の漬物です。おにぎり/お弁当等にそのまま使用できます。 |
| 備考 | | | | | S・M・L 3サイズ |
| 写真 |  |  |  |  |  |

商品案内(らっきょう製品)

| | | | | | |
|------------------|---|--|---|---|--|
| 商品名 | ピリ辛らっきょう | たまりらっきょう | ワインらっきょう | 黒酢らっきょう | 甘酢らっきょう |
| 品名 | らっきょう甘酢漬 | らっきょうしょうゆ漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう甘酢漬 |
| 規格 | 220g 20入 | 220g 20入 | 200g 20入 | 220g 20入 | 220g 20入 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 180日 | 180日 | 180日 | 180日 | 180日 |
| JANコード(4979784-) | 010221 | 010092 | 010108 | 010337 | 010504 |
| 商品サイズ | 250×165(mm) | 250×165(mm) | 250×165(mm) | 250×165(mm) | 250×165(mm) |
| 原材料 | らっきょう(中国)、唐辛子、漬け原材料[砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、トウガラシ抽出物 | らっきょう(中国)、漬け原材料[砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醤油、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、黄4、黄5、赤102、赤106)、(一部に小麦・大豆を含む) | らっきょう(中国)、漬け原材料[糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、ワイン、醸造酢、食塩]、酸味料、野菜色素、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア) | らっきょう(中国)、漬け原材料[糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、黒酢、食塩]、酸味料、カラメル色素 | らっきょう(中国)、漬け原材料[砂糖、食塩、醸造酢]、酸味料 |
| 原料原産地名 | 中国 | 中国 | 中国 | 中国 | 中国 |
| 商品特徴 | 乳酸発酵させた良質のらっきょうをトウガラシ・砂糖で漬け込みました。トウガラシの辛さと砂糖の甘さが絶妙です。 | 乳酸発酵させた良質のらっきょうを最上のたまり醤油で漬け込みました。醤油の香りが食欲をそそる逸品です。 | 乳酸発酵させた良質ならっきょうをワインと砂糖で漬け込みました。ワインの香りと色合いが素晴らしい一品です。 | 黒酢には米酢や他の酢に比べ、アミノ酸が豊富に含まれています。その黒酢をたっぷり使用し、良質のらっきょうを漬け込みました。 | 良質ならっきょうをシンプルな甘酢で漬け込みました。 |
| 備考 | 保存料・合成着色料不使用 | 保存料 不使用 | 保存料・合成着色料不使用 | 保存料・合成着色料不使用 | 保存料・合成着色料不使用 |
| 写真 |  |  |  |  |  |
| 商品名 | お徳用 甘らっきょう | お徳用 花らっきょう | お徳用 玉らっきょう | 玉らっきょう | |
| 品名 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょう甘酢漬 | |
| 規格 | 180g 20入×2合 | 180g 20入×2合 | 150g 20入×2合 | 60g 20入×2合 | |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | |
| 賞味期限 | 180日 | 180日 | 180日 | 180日 | |
| JANコード(4979784-) | 010122 | 010177 | 010146 | 010030 | |
| 商品サイズ | 245×160(mm) | 245×160(mm) | 240×150(mm) | 180×130(mm) | |
| 原材料 | らっきょう、漬け原材料[糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K) | らっきょう、漬け原材料[糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K) | らっきょう(中国)、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K) | らっきょう(中国)、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩]、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K) | |
| 原料原産地名 | 中国 | 中国 | 中国 | 中国 | |
| 商品特徴 | シャキッと歯ざわりの良質ならっきょうを使用し、さっぱりとした甘さが特長です。 | シャキッと歯ざわりの良質ならっきょうを使用し、さっぱりとした甘さが特長です。 | シャキッと歯ざわりの良質ならっきょうを使用し、さっぱりとした甘さが特長です。 | シャキッと歯ざわりの良質ならっきょうを使用し、さっぱりとした甘さが特長です。 | |
| 備考 | Mサイズ | Sサイズ | | | |
| 写真 |  |  |  |  | |

商品案内(らっきょう製品)

| 商品名 | 徳用 たまりらっきょう | ピリ辛らっきょう | たまりらっきょう | 新らっきょう | |
|------------------|--|--|--|--|--|
| 品名 | らっきょうしょうゆ漬 | らっきょう甘酢漬 | らっきょうしょうゆ漬 | らっきょう酢漬 | |
| 規格 | 180g 20入×2合 | 130g 20入×2合 | 130g 20入×2合 | 130g 20入×2合 | |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | |
| 賞味期限 | 180日 | 180日 | 180日 | 120日 | |
| JANコード(4979784-) | 010085 | 010290 | 010382 | 130103 | |
| 商品サイズ | 210×150(mm) | 235×140(mm) | 230×140(mm) | 250×130(mm) | |
| 原材料 | らっきょう(中国)、漬け原材料[砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、黄5、赤102、黄4、赤106)、(一部に小麦・大豆を含む) | らっきょう(中国)、とうがらし、漬け原材料[砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、トウガラシ抽出物 | らっきょう(中国)、漬け原材料[砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(ステビア)、着色料(カラメル、黄5、赤102、黄4、赤106)、(一部に小麦・大豆を含む) | らっきょう(中国)、漬け原材料[糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、醸造酢]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に大豆を含む) | |
| 原料原産地名 | 中国 | 中国 | 中国 | 中国 | |
| 商品特徴 | 乳酸発酵させた良質のらっきょうを最上のたまり醤油で漬け込みました。醤油の香りが食欲をそそる逸品です。 | 乳酸発酵させた良質のらっきょうをトウガラシ・砂糖で漬け込みました。トウガラシの辛さと砂糖の甘さが絶妙です。 | 乳酸発酵させた良質のらっきょうを最上のたまり醤油で漬け込みました。醤油の香りが食欲をそそる逸品です。 | 長切りのらっきょうをうすしお味に仕上げました。 | |
| 備考 | 保存料 不使用 | 保存料 不使用 | 保存料 不使用 | 保存料 不使用 | |
| 写真 |  |  |  |  | |

商品案内(しょうが製品)

| | | | | |
|------------------|---|---|--|--|
| 商品名 | 刻生姜 | 芋生姜 | 生姜 ころみ漬 | |
| 品名 | しょうが酢漬 | しょうが酢漬 | しょうゆ漬 | |
| 規格 | 220g 15入×2合 | 220g 15入×2合 | 300g 20入 | |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | |
| JANコード(4979784-) | 020077 | 020091 | 040075 | |
| 商品サイズ | 245×160(mm) | 245×160(mm) | 240×160(mm) | |
| 原材料 | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、スクラロース、甘草)、着色料(黄4、黄5、赤106、赤102)、(一部に大豆を含む) | |
| 原料原産地名 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 | |
| 商品特徴 | 干切りにした若漬の生姜です。焼きそばや冷やし中華などにそのままご使用できます。 | 丸のまま酢漬にした若漬の生姜です。お好みの厚さにスライスしてご使用できます。 | 若漬した生姜のピリッとした辛味に醤油もろみ風味を合わせました。 | |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  | |
| 商品名 | 刻生姜 80g | 芋生姜 80g | 寿司生姜 60g | 極若漬 生姜ころみ漬 |
| 品名 | しょうが酢漬(刻み) | しょうが酢漬 | しょうが甘酢漬(薄切り) | しょうゆ漬 |
| 規格 | 80g 20入×2合 | 80g 20入×2合 | 60g 20入×2合 | 170g 20入×2合 |
| 包装(内装/外装) | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール | PE・PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 |
| JANコード(4979784-) | 020244 | 021029 | 030021 | 040013 |
| 商品サイズ | 220×140(mm) | 220×140(mm) | 220×140(mm) | 140×210(mm) |
| 原材料 | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、赤色102号 | しょうが、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、赤102、黄4、黄5) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア、スクラロース、甘草)、着色料(黄4、黄5、赤106、赤102)、(一部に大豆を含む) |
| 原料原産地名 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 |
| 商品特徴 | 干切りにした若漬の生姜です。焼きそばや冷やし中華などにそのままご使用できます。 | 丸のまま酢漬にした若漬の生姜です。お好みの厚さにスライスしてご使用できます。 | 柔らかな淡いピンク色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 | 若漬した生姜のピリッとした辛味に醤油もろみ風味を合わせました。 |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |

商品案内（しょうが製品）

| 商品名 | 刻生姜 60g | 芋生姜 50g | 寿司生姜 50g | みじん切り生姜 50g |
|------------------|--|--|--|--|
| 品名 | しょうが酢漬 | しょうが酢漬 | しょうが甘酢漬(薄切り) | しょうが酢漬 |
| 規格 | 60g 20入×2合 | 50g 20入×2合 | 50g 20入×2合 | 50g 20入×2合 |
| 包装(内装/外装) | PE,PA/ダンボール | PE,PA/ダンボール | PE,PA/ダンボール | PE,PA/ダンボール |
| 賞味期限 | 240日 | 240日 | 240日 | 240日 |
| JANコード(4979784-) | 020237 | 020107 | 030014 | 020220 |
| 商品サイズ | 190×130(mm) | 190×130(mm) | 190×130(mm) | 190×130(mm) |
| 原材料 | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102) | しょうが(タイ、中国)、漬け原材料[醸造酢、食塩]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa、甘草)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤106、赤102、黄4、黄5) | 生姜(タイ・中国)、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(赤102号) |
| 原料原産地名 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 | タイ、中国 |
| 商品特徴 | 干切りにした若漬の生姜です。焼きそばや冷やし中華などにそのままご使用できます。 | 丸のまま酢漬にした若漬の生姜です。お好みの厚さにスライスしてご使用できます。 | 柔らかな淡いピンク色の寿司生姜です。甘さを抑えてさっぱりと仕上げました。 | 紅生姜を細かくみじん切りにしました。そのままお好み焼きやたこ焼きなどにご使用いただけます。 |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |

商品案内(トレー製品)

| | | | | |
|------------------|---|---|---|---|
| 商品名 | 数の子入り 山海漬 | 山海漬 | きゅうり お好み漬 | きゅうり 青かつば |
| 品名 | 山海漬 | かす漬 | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) |
| 規格 | 140g 6入×6合 | 140g 6入×6合 | 140g 6入×6合 | 150g 6入×6合 |
| 包装(外装) | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール |
| 賞味期限 | 45日 | 45日 | 60日 | 60日 |
| JANコード(4979784-) | 100182 | 100175 | 100076 | 100304 |
| 商品サイズ | 120×140(mm) | 120×140(mm) | 120×140(mm) | 120×140(mm) |
| 原材料 | 大根(国産)、数の子(ロシア)、胡瓜(中国)、漬け原材料[酒粕、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩]／調味料(アミノ酸)、酒精、甘味料(ステビア、甘草)、香料、香辛料、(一部に大豆を含む) | 大根(国産)、胡瓜(中国)、漬け原材料[酒粕、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩]／調味料(アミノ酸)、酒精、甘味料(ステビア、甘草)、香料、トウガラシ抽出物、(一部に大豆を含む) | きゅうり(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、しょうゆ、かつお節調味エキス、唐辛子]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、保存料(ソルビン酸K)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) | きゅうり(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、しょうゆ、砂糖、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、青1)、(一部に小麦・大豆を含む) |
| 原料原産地名 | 国産(大根)、数の子(ロシア)、中国(胡瓜) | 国産(大根) 中国(胡瓜) | 中国 | 中国 |
| 商品特徴 | 厳選した酒粕に数の子を漬け込んだ、ピリツとしたワサビ風味の逸品です。 | 厳選した酒粕を使用した、ピリツとしたワサビ風味の逸品です。 | 天日塩で漬け込んだ胡瓜を特上醤油で仕上げました。 | 天日塩で漬け込んだ胡瓜を乳酸発酵、熟成させて特上醤油で漬け込んだ逸品です。 |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |
| 商品名 | 桜大根 | しば漬 | 全糖 青しその実 | からみ漬 |
| 品名 | 酢漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) | しょうゆ漬(刻み) |
| 規格 | 150g 6入×6合 | 150g 6入×6合 | 120g 6入×6合 | 150g 6入×6合 |
| 包装(外装) | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール | 発泡スチロール・ダンボール |
| 賞味期限 | 60日 | 60日 | 60日 | 45日 |
| JANコード(4979784-) | 100120 | 100113 | 100090 | 100250 |
| 商品サイズ | 120×140(mm) | 120×140(mm) | 120×140(mm) | 120×140(mm) |
| 原材料 | 大根(国産)、しその葉、漬け原材料[醸造酢、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、保存料(ソルビン酸K)、赤色106号、(一部に大豆を含む) | きゅうり(中国)、なす(中国)、しょうが、漬け原材料[アミノ酸液、梅酢、醸造酢、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、着色料(赤106号)、(一部に大豆を含む) | 大根(国産)、しょうが(タイ、中国)、きゅうり(中国)、しその実(中国)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩]／ソルビット、調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(ステビア)、香料、着色料(黄4、青1)、(一部に大豆を含む) | だいこん(国産)、漬け原材料[アミノ酸液、食塩、唐辛子]／調味料(アミノ酸等)、酸味料、トウガラシ抽出物、甘味料(サッカリンNa)、保存料(ソルビン酸K)、着色料(黄4、黄5、赤102、赤106)、(一部に大豆を含む) |
| 原料原産地名 | 国産 | 中国 | 国産(大根)、タイ(しょうが)、中国(しょうが、きゅうり、しその実) | 国産 |
| 商品特徴 | 短冊状にカットした歯切れの良い大根を、サッパリとした酸味に味付けした定番のお漬物です。 | パリツとした胡瓜と茄子をしその風味に仕上げました。 | しその実の風味を生かした漬物です。細刻した大根、胡瓜、生姜を加えて、上質の醤油で漬け込みました。 | 国内産の大根を天日塩を使用して漬け込み、スライスしてピリ辛風味に味付けしました。 |
| 備考 | | | | |
| 写真 |  |  |  |  |