中外食製品総合カタログ

PRODUCT CATALOG

三菱商事ライフサイエンス

三菱商事ライフサイエンス株式会社

おいしい話満載
「味な話」で検索！
https://ajibana.jp

https://www.mcls-ltd.com

営業本部
〒100-0006 東京都千代田区有楽町一丁目2番2号 東宝日比谷ビル16階
TEL 03-5501-7318 FAX 03-5501-7331

東日本支社
〒140-0002 東京都品川区東品川二丁目2番8号 スフィアタワー天王洲17階
TEL 03-6719-1321 FAX 03-6719-1381

西日本支社
〒532-0003 大阪市淀川区宮原三丁目5番24号 新大阪第一生命ビル6階
TEL 06-6150-2844 FAX 06-6350-0012

札幌支店
〒060-0001 札幌市中央区北一条西十丁目1番15号 ベストアメニティ札幌ビル6階
TEL 011-261-3128 FAX 011-261-2942

東北支店
〒980-0822 仙台市青葉区立町27番21号 仙台橋本ビル8階
TEL 022-262-5161 FAX 022-223-1225

名古屋支店
〒460-0002 名古屋市中区丸の内三丁目21番25号 清風ビル9階
TEL 052-962-0742 FAX 052-961-9844

中四国支店
〒732-0827 広島市南区稲荷町2番16号 広島稲荷町第一生命ビル13階
TEL 082-262-6610 FAX 082-262-6718

九州支店
〒812-0016 福岡市博多区博多駅南一丁目3番11号 KDX博多南ビル6階
TEL 092-481-1151 FAX 092-481-1170

2022.03-8

私たちは、技術に根ざした、
一歩先ゆくおいしさの提供を通じて、
お客様とともに、
楽しく健やかな食文化を創造します。

主に中食・外食チェーンのお客様に対して、こだわりの調味料や製法、技術を活かしながら、市場解析に基づくメニューやレシピ開発提案を行っています。

CONTENTS

がらスープ
清湯／白湯

P06-10

P12-13

ラーメンスープ
ラーメンスープ
／つけ麺スープ

ソース
中華ソース／アジアンソース

P14-18

P20-30

P38-39

醸造調味料・酒類
みりん系／清酒系／合成清酒系／中国酒系
ワイン系／洋酒／その他

だし（和洋中）
液体だし／風味調味料

うま味調味料

P40-41

メニュー用調味料
トッピング調味料／下味付調味料

P42-43

調理食品 ・ 清涼飲料水 ・ 品質改良剤
錦糸卵／清涼飲料水

P32-36

P44-45

アルコール製剤

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

TOPICS

独自の発酵技術と配合により呈味を強化し、「温熱熟成製法」により風味のバランスを整え、厚みとコクを引き出しました。みりんや調味料の代わりにこれ一本で、濃厚でまとまりのある味に仕上げることができ、旨み・コク・甘みを付与できるみりんタイプの醸造調味料です。

▶ P22

料理用の標準的な清酒から、煮切りタイプなど幅広いラインアップを展開している「清酒春桜シリーズ」に新製品が登場しました。「清酒 春桜 濃醇」はこだわりの原料と製法の工夫によりお米の力を最大限にひきだした濃厚な清酒です。原料は米と米麹のみを使用し一般的な清酒に比べ旨み成分を豊富に含んでおり、発酵由来の香気成分により肉や魚介の臭み消しにも高い効果を発揮します。

▶ P23

2019.7

みりんタイプの醸造調味料「味アップ　旨黒一本」発売

2020.7

「清酒 春桜」シリーズ新製品「清酒 春桜　濃醇（のうじゅん）」登 場

2019.4

社名変更に伴いワイン・洋酒ブランドリニューアル

2019.9

「一杯の贅沢」シリーズから6品目　登場

DE KUYPER ANNO 1695 Creative Kitchen FOR PROFESSIONAL USE HANDCRAFTED ESPRITS & CONCENTRATES

TRINITY®

これまで飲食店や食品メーカーなどのプロの皆様に広くご愛顧頂きました業務用・加工用ワイン・洋酒のブランドを、新ブランド「TRINITY（トリニティ）」および「DE KUYPER Creative Kitchen（デカイパー クリエイティブキッチン）」にリニューアルいたしました。
長年培ってきた醸造技術を活用し、“業務用・加工用の調味料専業メーカー”として、調理に特化した独自ブランドの強化をこれからも行って参ります。

▶ P25

お湯を注ぐだけで簡単便利なフリーズドライスープ・味噌汁「一杯の贅沢」シリーズから新たな味が登場。イタリア産オリーブオイルが香り高い「完熟トマトスープ」やアルペンザルツ岩塩でまろやかに仕上げた「オニオンスープ」など6品目が登場しラインアップは全14種類に。

▶製品についての詳しい内容は弊社営業担当者までお問い合わせ下さい。

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

がらスープ

中華料理やラーメンに欠かせない基本中の基本といわれるスープベース。上質な原材料を用い、独特の製法で、ゆっくりじっくり炊き出しながらスープを、上品で深く奥行きのある味わいに仕上げました。本物志向として幅広い食シーンに活用できます。

スタンダードタイプ

鶏骨・豚骨・野菜などの素材から抽出、濃縮したスタンダードながらスープ類です。

清湯スープ（チンタン）

希釈タイプ 120〜150倍

- 豚骨、豚足、鶏がらを主原料に、野菜類で風味を整えて炊き出した、汎用性のある標準タイプの濃縮スープです。
- 中華料理全般のベースとして、幅広くお使いいただけます。

使用方法	120〜150倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで48〜60ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨・鶏肉、豚足、野菜)、香味オイル(動物油脂、野菜)、食塩、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)

JANコード	4 987057 024028
製品コード	21039
荷姿	4号缶(400g)×24

清湯スープ MU−EN（チンタン）

希釈タイプ 120〜150倍

- 豚骨、豚足、鶏がらを主原料に、野菜類で風味を整えて炊き出した、汎用性のある標準タイプの濃縮スープです。
- スープベースとして、幅広くお使いいただけます。

使用方法	120〜150倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで48〜60ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、鶏肉、豚足)、香味オイル(動物油脂、野菜)、酵母エキス、かつおエキス／加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)

JANコード	4 987057 077000
製品コード	40610
荷姿	4号缶(400g)×24

上清湯（シャンチンタン）

希釈タイプ 100〜150倍

- 豚骨、鶏肉、鶏がらを主原料に、じっくり丁寧に炊き出した、清澄度の高い高級タイプの濃縮スープです。

使用方法	100〜150倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで40〜60ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	ポーク・チキンエキス(豚骨、鶏骨、鶏肉)、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)

JANコード	4 987057 087894
製品コード	40609
荷姿	4号缶(400g)×24

清湯スープ チキン（チンタン）

希釈タイプ 70〜100倍

- チキン特有のあっさりとした上品な風味が特長の濃縮スープです。
- クセが無く、チキンの爽やかさを強調する料理全般のベースとして最適です。

使用方法	70〜100倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで28〜40ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、野菜)、香味オイル(鶏骨、豚骨、野菜)、食塩、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)

JANコード	4 987057 036731
製品コード	21087
荷姿	4号缶(400g)×24

白湯（パイタン）

希釈タイプ 50倍

- 豚骨、豚足を豊富に使い、時間をかけて炊き上げた、濃厚感のある白濁タイプの濃縮スープです。
- 濃厚な味わいで、特に九州風ラーメンに最適です。

使用方法	50倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで20ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	豚骨・豚足エキス、食塩、ポークオイル、チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、食塩、野菜エキス)、香味オイル(動物油脂、野菜エキス)、チキンオイル、かつおエキス、乳たん白／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に乳成分を含む)

JANコード	4 987057 024080	4 987057 024059
製品コード	21042	21040
荷姿	4号缶(400g)×24	1号缶(3kg)×6

白湯 MU−EN（パイタン）

希釈タイプ 50倍

- 豚骨を豊富に使い、時間をかけて炊き上げた、濃厚感のある白濁タイプの濃縮スープです。
- 九州風ラーメンはもちろんのこと、広く料理のベースとしてもお使いいただけます。

使用方法	50倍のお湯に薄めてお使いください。本品400gで20ℓのスープになります。料理やお好みにより濃度を調節してください。
原材料	白湯エキス(豚骨、豚皮、豚脂、鶏脂)、還元水あめ、ポークエキス調味料、たん白加水分解物、野菜エキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 162522	4 987057 180526
製品コード	40611	40603
荷姿	4号缶(400g)×24	1号缶(3kg)×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

ボンテースト®
冷凍がらスープ シリーズ

鶏骨、豚骨を熱水抽出し、風味の持ち味を活かした、素材感を大切にした冷凍がらスープです。

ボンテースト® 冷凍がらスープ C10

- 香り高くマイルドな冷凍がらスープです。
- 新鮮な鶏骨に豚脂肪を加えじっくり炊き出した鶏白湯タイプです。
- うま味が強く、素材の風味を引き出したスープです。

使用方法	2～5倍を目安に希釈してお使いください。
原材料	鶏骨・鶏肉、豚脂肪

JAN コード	---
製品コード	39120
荷　　姿	2kg袋×8

ボンテースト® 冷凍がらスープ P10

- 香り高くマイルドな冷凍がらスープです。
- 豚骨と新鮮な鶏骨、豚脂肪を加えじっくり炊き出した白湯タイプです。
- ポークとチキンの調和のとれたうま味と風味を引き出したスープです。

使用方法	2～5倍を目安に希釈してお使いください。
原材料	豚骨、鶏骨・鶏肉、豚脂肪

JAN コード	---
製品コード	39121
荷　　姿	2kg袋×8

MEMO

香露シリーズ（シャンルー）

より丁寧な前処理をした、香り豊かな本格がらスープです。

シャンルーチンタン 香露清湯®

希釈タイプ 30～50倍

- 豚骨、鶏がらより丁寧に炊き出した本格濃縮スープです。
- 徹底した前処理による、ポークのコクとチキンの上品な風味が特長です。
- 使用しやすいよう調味料で味のバランスを整えました。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合は、30～50倍に薄めてお使いください。本品1kgで30～50ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合は、15～25倍に薄めてお使いください。 料理に応じてお好みで加減してください。
原材料	チキン・ポークエキス(鶏骨、豚骨、豚足、野菜)、香味オイル(豚脂、豚肉、野菜)、酵母エキス、ゼラチン／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)

JAN コード	4 987057 399683
製品コード	40605
荷　　姿	1kgパウチ×10

シャンルーチンタン 香露清湯® チキン

希釈タイプ 30～50倍

- 鶏がらより丁寧に炊き出した本格濃縮スープです。
- 徹底した前処理により、チキンのクセが無く、フレッシュで上品な風味が特長です。
- 使用しやすいよう調味料で味のバランスを整えました。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合は、30～50倍に薄めてお使いください。本品1kgで30～50ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合は、15～25倍に薄めてお使いください。 料理に応じてお好みで加減してください。
原材料	チキンエキス(鶏骨、野菜)、ゼラチン、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)

JAN コード	4 987057 399690
製品コード	40606
荷　　姿	1kgパウチ×10

シャンルーチンタン 香露清湯® チキン N

希釈タイプ 30～50倍

- 鶏がらより丁寧に炊き出した本格濃縮スープです。
- 徹底した前処理により、チキンのクセが無くフレッシュで上品な風味が特長です。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合は、30～50倍に薄めてお使いください。本品1kgで30～50ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合は、15～25倍に薄めてお使いください。 料理に応じてお好みで加減してください。
原材料	チキンエキス(鶏骨、野菜)、ゼラチン、酵母エキス

JAN コード	4 987057 399706
製品コード	40607
荷　　姿	1kgパウチ×10

シャンルーチンタン ハオツァイタン 香露清湯® 好菜湯

希釈タイプ 30～50倍

- 豚骨、鶏がらより丁寧に炊き出した本格濃縮スープです。
- 繁盛店でよく使われる野菜を、時間をかけてじっくりと煮込むことにより、野菜のうま味・コクをがらスープに付与しました。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合は、30～50倍に薄めてお使いください。本品1kgで30～50ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合は、15～25倍に薄めてお使いください。 料理に応じてお好みで加減してください。
原材料	ポーク・チキンエキス（豚骨、鶏骨、野菜）、香味オイル（動物油脂、野菜、豚肉）、酵母エキス／酸化防止剤（ビタミンE）

JAN コード	4 548175 519874
製品コード	40598
荷　　姿	1kgパウチ×10

シャンルーパイタン 香露白湯™

希釈タイプ 10～20倍

- 豚骨を丁寧に炊き出した本格白湯スープです。
- 香辛野菜を使わず、ポーク本来の香りとコクを生かした上品なスープです。
- 豚骨スープはもとより、和・洋・中の料理のベースとして幅広くお使いいただけます。

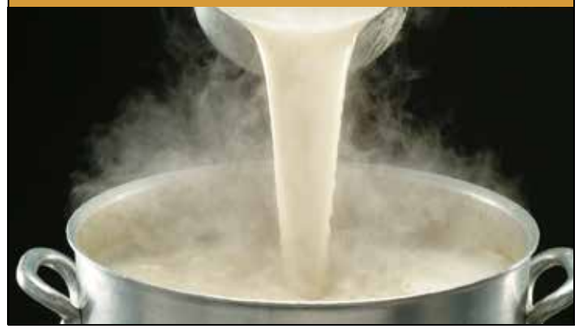
使用方法	10～20倍のお湯に薄めてお使いください。本品1kgで10～20ℓのスープになります。料理に応じてお好みで加減してください。
原材料	ポークエキス(豚骨)、ポークオイル、酵母エキス／酸化防止剤(ビタミンE)

JAN コード	4 987057 432984
製品コード	40608
荷　　姿	1kgパウチ×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

白湯（パイタン）シリーズ

お店の炊き出しでも手間がかかり味の安定化が難しい白湯スープを豚、牛、鶏それぞれラインアップ。



ドロっと白湯（パイタン）™

希釈タイプ 3～5倍

- 肉粒や骨粉がポイントの“ドロっと”した喉越しとうまみのある白湯スープです。
- 濃厚でインパクトのある風味が特長です。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合、10～15倍のお湯に薄めてお使いください。本品1kgで10～15ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合、つけ麺は3～5倍、ラーメンは5～10倍に薄めてお使いください。
原材料	ポークエキス、豚肉、動物油脂、香味オイル(動物油脂、野菜)、骨粉／増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)

JANコード	4 548175 298267
製品コード	29826
荷　姿	1kgパウチ×10

牛っと白湯（パイタン）®

希釈タイプ 15～30倍

- 牛骨を主体に牛肉と野菜を加えてじっくり丁寧に二度炊きした「牛のうま味」がぎゅうっと詰まった白湯スープです。
- クセの少ない上品な味わいで、やわらかな口当たりと、ほのかな甘味が特長です。

使用方法	ラーメンスープとしてお使いの場合、10～15倍のお湯に薄めてお使いください。本品1kgで10～15ℓのスープになります。スープや鍋のベースなどに使用する際は、用途に合わせて15～30倍に薄めてお使いください。
原材料	ビーフエキス（牛骨、牛肉、にんにく、長ねぎ）、ビーフオイル、ビーフ香味調味料、酵母エキス／酸化防止剤（ビタミンE）、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 381945
製品コード	38194
荷　姿	1kgパウチ×10

まったり白湯（パイタン）™

希釈タイプ 5～10倍

- 豚骨を主体に豚皮（とんぴ）をくわえて炊き出したゼラチン由来の強い“まったり感”のある白湯スープです。
- 濃厚で上品な風味とコクが特長です。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合、10～15倍のお湯に薄めてお使いください。本品1kgで10～15ℓのスープになります。 がら全量を置き換える場合は、5～10倍に薄めてお使いください。
原材料	ポークエキス、動物油脂、香味オイル(動物油脂、野菜)、ゼラチン／増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)

JANコード	4 548175 298250
製品コード	29825
荷　姿	1kgパウチ×10

ぽってり白湯（パイタン）™

希釈タイプ 3～10倍

- 丸鶏・鶏がら・モミジを炊き出し、じゃが芋・長芋を加えたポタージュスープのようなとろみが特長の鶏白湯スープです。
- 濃度により「ぽってり」「とろっと」「さらっと」した様々な舌触りが味わえます。

使用方法	追い炊き用途・ベース用途の場合、10～15倍のお湯に薄めてお使いください。本品1kgで10～15ℓのスープになります。がら全量を置き換える場合は3～7倍に薄めてお使いください。
原材料	チキンエキス（鶏骨・鶏肉）、チキンオイル、鶏骨粉（鶏骨・鶏肉）、ポテトペースト、長いもペースト／増粘剤（加工デンプン、増粘多糖類）、香料、酸化防止剤（ビタミンE）

JANコード	4 548175 385585
製品コード	38558
荷　姿	1kgパウチ×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

主要製品のご紹介

ラーメン

おいしさの秘訣

1秘訣 基本のスープ

より多彩なバリエーションで満足度の高いスープ群。
オリジナルの味創りと手間やコストの削減もご提案します。

がらスープ　P6-10

2秘訣 決め手のかえし

それぞれの味が個性をつくる。
多彩な味とおいしさのバリエーションを提供します。

ラーメンスープ　P12-13

3秘訣 ＋αの味の演出

味わい深く、さらにおいしさをグレードアップ。
味の演出に欠かせない名脇役を多数ラインアップ。

メニュー用調味料　P40-41

4秘訣 味の調和

ラーメンにコクとうま味を付与します。
味の相乗効果や隠し味としてもお使いいただけます。

うま味調味料　P38-39

ラーメンスープ

日本人に最も親しまれている中華麺類、様々なアイデアを盛り込んだ味わいが競って登場しています。こうした麺類のメニューの味を左右し、決め手となるスープを各種ご用意しました。お店の“評判の味”づくりのお手伝いをします。

麺活® 濃厚魚介 つけ麺スープ

つけ麺スープ

- こってり濃厚な「がらスープ」に、魚介風味豊かな「にぼし、かつおぶし、さばぶし」を合わせました。
- 太麺に良く絡む、味わい深い「つけ麺用」スープです。
- 小容量・スパウト（注ぎ口）付で使い勝手も向上しました。

使用方法	約5倍に薄めてお召し上がりください。36ccレードル1杯(約44g)にお湯180ccを加え、よくかき混ぜてご使用ください。
原材料	しょうゆ（国内製造）、濃縮がらスープ、砂糖、食用植物油脂、動物油脂、食塩、還元水あめ、酵母エキス、煮干いわし粉末、醸造酢、かつおぶし粉末、すりにんにく、でん粉、さばぶし粉末、ビーフ香味調味料、おろししょうが、しいたけエキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、酒精、カラメル色素、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む）

JANコード	4 548175 249986
製品コード	40769
荷　　姿	800g パウチ（スパウト付）×10

麺活® 塩ラーメンスープ 貝

ラーメンスープ

- 4種の貝エキス（あさり、かき、ほたて、はまぐり）を使用した、貝エキスの豊かな風味が沁みる塩ラーメンスープです。
- 応用メニューとして、やきそば、炊き込みご飯、鍋メニューにもご使用いただけます。
- 小容量・スパウト（注ぎ口）付で使い勝手も向上しました。

使用方法	約12倍に薄めてお召し上がりください。30ccレードル1杯（約35g）にお湯330ccを加え、よくかき混ぜてご使用ください。
原材料	あさりエキス（中国製造）、食塩、しょうゆ、植物油脂、ポークエキス（ポークエキス、食塩）、チキンエキス、香味食用油（植物油脂、ほたて、しょうゆ、香辛野菜）、砂糖、オイスターエキス、ほたてエキス、おろしにんにく、こんぶエキス、はまぐりエキス、しょうが、ホワイトペッパー／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、着色料（カラメル）、香料、（一部にえび・小麦を含む）

JANコード	4 548175 397373
製品コード	39737
荷　　姿	500ｇパウチ（スパウト付）×10

麺活® 味噌ラーメンスープ 海老

ラーメンスープ

- 3種類の北海道産味噌がベースの甘海老とオマール海老のエキスが効いた海老風味豊かなラーメンスープです。
- 応用メニューとして、まぜそば、つけ麺、パスタ、リゾット、鍋メニューにもご使用いただけます。
- 小容量・スパウト（注ぎ口）付で使い勝手も向上しました。

使用方法	約6～7倍に薄めてお召し上がりください。本品40～50gに対し、お湯250ccを加え、よくかき混ぜてご使用ください。
原材料	米みそ（国内製造）、チキンエキス（チキンエキス、食塩）、エビエキス（エビエキス、還元水あめ、酵母エキス調味料、デキストリン、食塩、酵母エキス、エビパウダー）、トマトペースト、エビエキスパウダー、粉末油脂、植物油脂、オマールエビエキス、たん白加水分解物、にんにくペースト、全粉乳、エビ香味油、野菜ソテーペースト、大豆粉、ブランデー、食塩、唐辛子／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、カゼインNa、増粘多糖類、乳化剤、香料、（一部にえび・乳成分を含む）

JANコード	4 548175 399827
製品コード	39982
荷　　姿	500ｇパウチ（スパウト付）×10

麺グルメ 湯麺汁子〈しお味〉

ラーメンスープ

- 鶏がらスープ、こんぶ、しいたけのうま味と酒のまろやかさを生かしたしお味のかえしです。

使用方法	本品36cc(レードル1杯)を300ccのお湯、またはがらスープでのばしてお使いください。本品1本(1.8ℓ)で約50人前のしおラーメンスープができます。
原材料	食塩、濃縮がらスープ(鶏がら、食塩)、米醸造調味料、酒、ねぎ油、野菜エキス、しいたけエキス、濃縮豚骨スープ、かつおぶし・むろぶしエキスパウダー、香辛料、こんぶエキスパウダー、鴨エキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)

JANコード	4 987057 172293
製品コード	21421
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

麺グルメ 老麺汁子〈しょうゆ味〉

ラーメンスープ

- 鶏がらスープのコクのあるおいしさを生かしたしょうゆ味のかえしです。

使用方法	本品36cc(レードル1杯)を300ccのお湯、またはがらスープでのばしてお使いください。本品1本(1.8ℓ)で約50人前の醤油ラーメンスープができます。
原材料	しょうゆ、食塩、濃縮がらスープ、ねぎ油(植物油、野菜)、米醸造調味料、酒、オイスターソース、にんにく、かつおぶし・むろぶしエキスパウダー、しょうが、ながねぎ、鶏エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分を含む)

JANコード	4 987057 172286
製品コード	21420
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

四川 担々麺汁子

担々麺スープ

- 辛味とごま感にこだわった担々麺スープです。
- 直火焙煎ごまを使った芝麻醤（ジーマージャン）と特製辣油、丸鶏エキスと甜麺醤（テンメンジャン）も加え濃厚なスープに仕上げています。
- 栄養バランスもよく、食欲を増進します。

使用方法	どんぶりに、本品36ccレードル1杯分(約44g)を入れ、330ccのお湯またはスープを加え、よく混ぜてお使いください。お好みにより濃度を調節してください。
原材料	しょうゆ、ラー油、芝麻醤(ごま、植物油)、ねりごま、食塩、すりごま、濃縮がらスープ、たん白加水分解物、砂糖、甜麺醤調味料、醸造酢、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 548175 525547
製品コード	23151
荷　　姿	1kgパウチ×10

担々麺スープ

担々麺スープ

- ごまを主体とした各種香辛料、調味料を使い、辛みとごまの風味がほどよく調和した四川特有のスープです。
- 栄養バランスもよく、食欲を増進します。

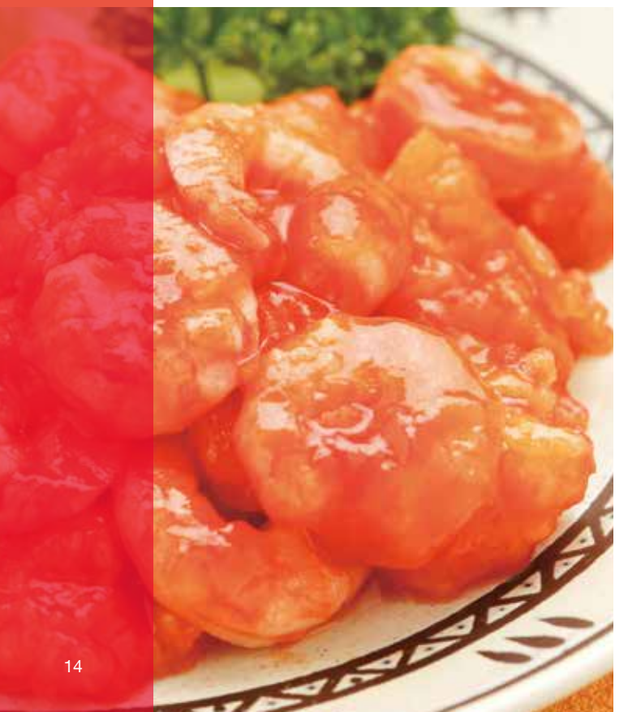
使用方法	どんぶりに本品36ccレードル1杯分を入れ、300ccのお湯、またはがらスープを加えお使いください。お好みにより濃度を調節してください。
原材料	しょうゆ、芝麻醤(ごま、大豆油、ごま油、唐辛子、パプリカ)、醸造酢、食塩、シーズニングパウダー、ザーサイ、長ねぎ、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 094205
製品コード	21255
荷　　姿	1号缶(3.3kg)×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

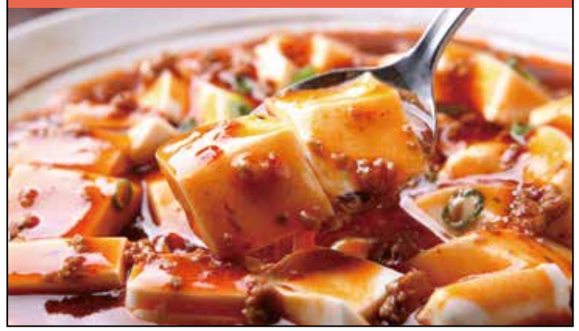
ソース

幅広い世代に人気の中華料理は、素材、調味、調理が三位一体となってバラエティ豊かな味わいが生まれます。弊社の中華ソースは、こだわりの調味料により一流飯店の絶妙な味付けの技を再現しました。丹念につくられた本格的ソースに中国四千年の極意が息づいています。



中華ソース

長年に渡り磨き上げた、「味・香リ・彩り」の三拍子そろった７つの味の「中華ソース」。ストレートタイプですので、具材と合わせ、「炒める」「煮込む」だけで簡単に仕上がります。



回鍋肉（ホイクォーロー）ソース ストレート　ストレートタイプ

●じっくりと熟成させた味噌と豆板醤（トウバンジャン）を練り合わせた回鍋肉ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめてください。【調理例】回鍋肉（ホイクォーロー）小盆２～３人前で大さじ２杯（約35g）、大量調理の場合は出来上がり10に対して約1.6（比重1.13）
原材料	しょうゆ、みそ、砂糖、豆板醤、酒、濃縮がらスープ、植物油脂／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 384892
製品コード	38489
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

麻婆ソース ストレート　ストレートタイプ

●じっくり熟成させた味噌と豆板醤（トウバンジャン）を練り合わせた麻婆ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめてください。【調理例】麻婆豆腐（マーボードウフ）小盆２～３人前で大さじ5･1/2杯（約90g）、大量調理の場合は出来上がり10に対して約2.25（比重1.11）
原材料	しょうゆ、みそ、豆板醤、酒、砂糖、濃縮がらスープ、オイスターソース、植物油脂、食塩／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 384885
製品コード	38488
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

海老チリソース ストレート　ストレートタイプ

●ピリッとした辛味のなかにトマトのまろやかな味わいが生きている海老チリソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめてください。【調理例】乾焼蝦仁（エビのチリソース煮）小盆２～３人前で大さじ９杯（約140g）、大量調理の場合は出来上がり10に対して約5.4（比重1.02）
原材料	トマトケチャップ、酒、砂糖、豆板醤、しょうが、にんにく、醸造酢、食塩、濃縮がらスープ、植物油脂／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 384922
製品コード	38492
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

かき油入り炒めソース ストレート　ストレートタイプ

●オイスターベースのコク、美味しさが生きた醤油ベースのかき油入り炒めソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめてください。【調理例】青椒肉絲（チンジャオロースー）小盆２～３人前で大さじ３杯（約50g）、大量調理の場合は出来上がり10に対して約1.7（比重1.14）
原材料	しょうゆ、オイスターソース、砂糖、酒、濃縮がらスープ、醸造酢、食塩、こしょう／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 384915
製品コード	38491
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

酢豚ソース ストレート　ストレートタイプ

●爽快な酸味とコクのあるほどよい甘みが特長の酢豚ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめてください。【調理例】酢豚（スブタ）小盆２～３人前で大さじ７杯（約120g）、大量調理の場合は出来上がり10に対して約4.4（比重1.14）
原材料	砂糖、トマトケチャップ、しょうゆ、醸造酢、酒、食塩／増粘剤（加工デンプン）、酸味料、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 548175 384908
製品コード	38490
荷　　姿	1.8ℓPEボトル×6

MEMO

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

唐揚げソース 油淋味（ユーリン） ストレートタイプ

- 甘酸っぱい中にしょうゆやごま油の香り、しょうがの風味が一体となったソースです。
- 専門店のような、本格的な油淋唐揚げに仕上がります。

使用方法	小盆２～３人前で大さじ２杯（30g）の本品をかけてお使いください。
原材料	しょうゆ、醸造酢、砂糖、しょうが、調合油、異性化液糖、食塩、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタンガム）、酸味料、（一部に小麦を含む）

JANコード	4 987057 361383
製品コード	22216
荷　姿	1ℓPEボトル×6×2合

オルコック® 炒飯（チャーハン） ストレートタイプ

- 独特のおいしさを生み出す叉焼醤（焼き豚を作るときのたれ）にオイスターソース、酒、鶏および鴨（かも）スープ、香辛野菜を風味豊かにブレンドした炒飯の素です。

使用方法	本品大さじ1杯(約17g)を300gのご飯に加えて炒めてください。1本(1ℓ)で約60人前の炒飯が出来上がります。
原材料	食塩、米醸造調味料、酒、中華調味料(しょうゆ、砂糖、香味しょうゆ、食塩、酒、野菜パウダー、香辛料)、オイスターソース、野菜エキス、濃縮がらスープ、こしょう／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 172316
製品コード	22411
荷　姿	1ℓPEボトル×6

海老チリソース〈乾焼用〉（カンシャオ） 濃縮タイプ

- 辛味と甘味を絶妙にバランスさせた本格的中華ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめて煮込んでください。料理に応じて水、スープ等で希釈してお使いください。 【調理例】乾焼蝦仁（エビのチリソース煮） 小盆２～３人前でソース大さじ４杯（約72g）を水（またはスープ）大さじ６杯で希釈してお使いください。
原材料	トマトケチャップ、砂糖、豆板醤、酒、にんにく、しょうが、食塩、醸造酢、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 093826
製品コード	21243
荷　姿	1kgビン×6

ピーマン牛肉炒めソース〈紅焼炒菜用〉（ホンシャオツォツァイ） 濃縮タイプ

- 厳選された原料を配合して煮込み、炒め物に適した醤油ベースの本格的中華ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめて炒めてください。料理に応じて水、スープなどで希釈してお使いください。 【調理例】青椒肉絲（チンジャオロースー） 小盆２～３人前でソース大さじ2杯（約36g）を水（またはスープ）大さじ３杯で希釈してお使いください。
原材料	しょうゆ、砂糖、酒、オイスターソース、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 093932
製品コード	21247
荷　姿	1kgビン×6

辛子味噌炒めソース〈回鍋用〉（ホイクォ） 濃縮タイプ

- 辛子味噌をきかせ、肉、野菜炒めに適した万能の本格的中華ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめて炒めてください。料理に応じて水、スープなどで希釈してお使いください。 【調理例】回鍋肉（ホイクォーロー） 小盆２～３人前でソース大さじ2杯（約36g）
原材料	しょうゆ、みそ、砂糖、豆板醤、酒、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 093895
製品コード	21245
荷　姿	1kgビン×6

棒々鶏ソース〈棒々鶏用〉（バンバンジー） 濃縮タイプ

- 薬味とゴマをきかせた本格的中華ソースです。ドレッシングのベースとしても適しています。

使用方法	蒸鶏、野菜のあえ物、冷やっこ、サラダのドレッシングなど、盛り付け後に適量をおかけください。料理に応じて水、スープ、酢などで希釈してもお使いいただけます。
原材料	しょうゆ、芝麻醤(ごま、大豆油、ごま油)、砂糖、醸造酢、大豆油、ねぎ、調合油、しょうが、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 094069
製品コード	21251
荷　姿	1kgビン×6

麻婆豆腐ソース〈麻婆豆腐用〉 濃縮タイプ

- 四川省名物の豆腐料理に適したピリッと辛子味噌の味がきいた本格的中華ソースです。

使用方法	材料に火が通ったら、本品をよくからめて煮込んでください。料理に応じて水、スープなどで希釈してお使いください。 【調理例】麻婆豆腐（マーボードウフ） 小盆２～３人前でソース大さじ３杯（約54g）を水（またはスープ）大さじ５杯で希釈してお使いください。
原材料	しょうゆ、豆板醤、みそ、砂糖、食塩、酒、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 094137
製品コード	21253
荷　姿	1kgビン×6

豆瓣醤〈トウバンジャン〉 濃縮タイプ

- 熟成製造したそら豆味噌に、各種香辛料を加えた香り高い辛子味噌です。

使用方法	料理に応じてお使いください。辛味のある調味料として幅広くお使いいただけます。
原材料	辣醤(唐辛子、食塩)、みそ、小麦ふすま、植物油、そら豆、唐辛子、食塩、パプリカ、こうじ、五香粉、山椒、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 987057 102627
製品コード	21293
荷　姿	1kgビン×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

MEMO

アジアンソース

本場アジアの風味と旨みを、簡単に料理にプラスします。手軽に加えてピリッと決まる本格アジアンソースです。

M E M O

アジアンタス™ 四川風麻婆ソース　ストレートタイプ

- 甜麺醤（テンメンジャン）、豆板醤（トウバンジャン）に唐辛子、花椒といった香辛料を配合し、本格的な麻婆ソースに仕上げました。
- 花椒のしびれるような辛さとスパイシーさの中に、旨味や風味があふれる本格四川風麻婆ソースです。

使用方法	ストレートのまま、和え物、炒め物、煮物などの味付けに使用できます。鍋、スープなどに使用の場合は、スープや水で溶いて加えます。
原材料	豆板醤、デキストリン、しょうゆ、みそ、砂糖、植物油脂、豆板醤調味料、甜麺醤調味料、すりにんにく、濃縮がらスープ、香味油、老酒調製品(老酒、食塩)、香辛料、すりしょうが、酵母エキス調味料／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦を含む)

JANコード	4 548175 295198
製品コード	29519
荷　　姿	1ℓ×6

アジアンタス™ 韓国風辛味ソース　ストレートタイプ

- 乳酸発酵した調味液、さらには沖アミや魚醤、こだわりの唐辛子とコチュジャンを配合し、本格的なキムチ風味を再現しました。
- 魚介の風味や辛味、酸味など、本場の味の要素が詰まった韓国風辛味ソースです。

使用方法	ストレートのまま、和え物、炒め物、煮物などの味付けに使用できます。鍋、スープなどに使用の場合は、スープや水で溶いて加えます。
原材料	キムチ調味液（野菜・魚介発酵液、食塩、還元水あめ、にんにく、醸造酢、その他）、デキストリン、コチュジャン調味料（コチュジャン、醸造調味料、食塩）、豆板醤、すりにんにく、砂糖、みそ、りんごピューレ、食塩、醸造酢、唐辛子、魚醤、オキアミエキス、すりしょうが、醸造調味料、酵母エキス調味料／増粘剤（加工デンプン、キサンタン）、調味料（アミノ酸等）、酒精、着色料（カロチノイド、カラメル、紅麹）、酸味料、(一部にかに・小麦を含む)

JANコード	4 548175 295204
製品コード	29520
荷　　姿	1ℓ×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

主要製品のご紹介

中　華

おいしさの秘訣

1 秘訣 多彩なソース

厳選された素材で調味料をバランスよく配合、
多彩な味づくりを実現します。

ソース　P14-18

2 秘訣 基本のスープ

より多彩なバリエーションで満足度の高いスープ群。
オリジナルの味創りと手間やコストの削減もご提案します。

がらスープ　P6-10

3 秘訣 おいしさを包む

素材のうま味を包む下味付け。
中華料理のおいしさに
欠かせないポイントです。

メニュー用調味料　P40-41

4 秘訣 うま味アップ

炒め物や麺類に、手軽に使うことができ、
うま味のある仕上がりを演出します。

うま味調味料　P38-39　だし P32-36

醸造調味料・酒類

清酒やワインなど、醸造によって生み出される芳醇な香りと味わいは、料理をより深みとコクのあるものにします。醸造・発酵分野における高い実績と培われた経験とノウハウを生かして、豊かな風味をもち経済性にも優れた醸造調味料・酒類をご提供します。

みりん系

スタンダードな本みりんから、濃厚熟成タイプ、独自の温熱熟成タイプなど、用途に合わせてお選びいただけます。

天晴® 本みりん 味ひとすじ　本みりん

- 経済性も加味した使い易い本みりんです。素材の臭みをとり上品な甘みと旨味を付与します。煎崩れを防ぎ、テリ・ツヤを出します。

■ アルコール 11.5%以上12.5%未満、エキス分 40%以上

使用方法	たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米、国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 162681
製品コード	16606
荷　姿	1.8ℓPET×6

熟成蔵出し 黒みりん　本みりん

20ℓ

- 温熱熟成製法による，濃厚な甘みとコク、熟成香を持つ本みりん。
- 少量添加で料理はもちろん、菓子類をぐっと美味しく仕上げます。
- 料理やスイーツに幅広くご利用いただけます。

■ アルコール 2.5%以上3.5%未満、エキス分 63%以上

使用方法	和・洋・中・問わず料理やスイーツに幅広くご利用いただけます。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 383178	4 548175 419679	4 548175 130611
製品コード	39684	39683	13061
荷　姿	1ℓ PET×12	1.8ℓPET×6	20ℓBIB

天晴® 本みりん　本みりん

20ℓ

- 歴史ある流山の白味醂の流れを継ぐ本みりんです。
- 上品な甘みを付与し、肉や魚の臭みを消し料理の風味を高め、煎崩れを防ぎ、テリ・ツヤを出します。
- たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。

■ アルコール 13.5% 以上 14.5% 未満、エキス分 47% 以上

使用方法	たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 162643	4 548175 162636	4 548175 387893
製品コード	16264	16263	38789
荷　姿	1ℓ PET×12	1.8ℓPET×6	20ℓBIB

天晴® 本みりん 徳用　本みりん

- 歴史ある流山の白味醂の流れを継ぐ本みりんです。
- 上品な甘みを付与し、肉や魚の臭みを消し料理の風味を高め、 煎崩れを防ぎ、テリ・ツヤを出します。
- たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。

■ アルコール 13.5% 以上 14.5% 未満、エキス分 47% 以上

使用方法	たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 162629
製品コード	16262
荷　姿	1.8ℓPETx 6

妙楽割烹® 濃厚熟成本みりん (1.8ℓ)　本みりん

20ℓ

※ 20ℓ品の製品名は「濃厚熟成本みりん」です。

- エキス分、うまみ成分が多いので、味わい深く仕上がります。仕上がりも早くテリがよく出て、美味しくなります。
- 臭みを消す力が強く、素材の味が引き立ちます。
- たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。

■ アルコール 11.5%以上 12.5%未満、エキス分 55%以上

使用方法	たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 5481754 19686	4 548175 130925
製品コード	39685	13092
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

本みりん割烹仕立　本みりん

- みりんの調理効果を、さらに高めた本みりんです。特に味のしみこみ、味をまとめる、煮くずれを抑える効果に優れています。

■ アルコール 13.5%以上 14.5%未満、エキス分 45%以上

使用方法	たれ、つゆ類、煮物、佃煮等の料理全般に適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 298885
製品コード	29888
荷　姿	20ℓ BIB

業務用 煮切り本みりん　本みりん

- 板前さんの「煮切り」の技術をとり入れ、本みりんを弊社独自の製法技術で煮切った製品です。
- 煮切りみりん特有の蜜のような甘さが特長です。

■ アルコール 4.5%以上 5.5%未満、エキス分 53%以上

使用方法	料理やスイーツに幅広くご利用いただけます。火を加えない和えものにも適しています。
原材料	もち米（タイ産、国内産）、米（国内産）、米麹(タイ産米,国内産米)、醸造アルコール（国内製造、ベトナム製造）、糖類（国内製造）

JANコード	4 548175 130888
製品コード	13088
荷　姿	20ℓ BIB

錦味®　特醸　みりんタイプ

- “米醸造液（原酒）”を使用した醸造調味料です。
- 特醸は、米を原料にじっくりと発酵・熟成させて作り上げた、まろやかでコクのある、風味豊かなみりんタイプの高級品です。

■ アルコール 13.5%、エキス分 47%

使用方法	つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど、様々な料理に幅広くお使いください。
原材料	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう)、ぶどう糖、異性化液糖、水あめ、砂糖、アルコール、食塩

JANコード	4 987057 160177
製品コード	21392
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

錦味® みりん風（ニシキアジ） みりんタイプ

●“米醸造液（原酒）”を使用した醸造調味料です。
●ぶどう糖をはじめ数種の糖類を豊富に含み、アミノ酸との相乗効果で、すばらしいテリ、ツヤ、焼色を生み出します。

■ アルコール 10.8%、エキス分 50.6%

使用方法	つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど、様々な料理に幅広くお使いください。
原材料	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、ぶどう)、ぶどう糖、異性化液糖、水あめ、砂糖、アルコール、食塩

JAN コード	4 987057 483443
製品コード	16597
荷　　姿	1.8ℓPET×6

錦味® 煮切り（ニシキアジ） みりんタイプ

●“米醸造液（原酒）”使用の醸造調味料の煮切りタイプです。
●ほどよくアルコール、水分が飛んでいるので、濃厚感があり、アルコールのかどがなく、まるみのある甘味、豊かな風味を付与します。

■ アルコール 3.5%、エキス分 62%

使用方法	つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど、様々な料理に幅広くお使いください。
原材料	米醸造液(米、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、ぶどう)、ぶどう糖、異性化液糖、水あめ、砂糖、食塩

JAN コード	4 548175 381303
製品コード	38130
荷　　姿	20ℓ BIB

みりんタイプ みりんタイプ

●汎用性が高いスタンダードなみりんタイプ醸造調味料です。

■ アルコール 12%、エキス分 47%

使用方法	みりん同様に、つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど様々な料理にご利用いただけます。
原材料	ぶどう糖、醸造調味料（米醸造液、アルコール、発酵調味料、食塩、ぶどう糖）

JAN コード	4 973480 113712
製品コード	40411
荷　　姿	1.8ℓPET×6

さかしお™　10号 みりんタイプ

●本みりん風味が特徴のみりんタイプの醸造調味料です。
●上品な甘みを付与し、煮崩れを防ぎ、テリつやを出します。

■ アルコール 12%、エキス分 47%

使用方法	みりん同様に、つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど様々な料理にご利用いただけます。
原材料	ぶどう糖、米醸造液（米、アルコール、食塩、米こうじ）、アルコール、食塩

JAN コード	4 548175 162582	4 548175 387695
製品コード	39678	38769
荷　　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

味アップ　旨黒一本®　みりんタイプ

●当社の独自素材・技術を組み合わせて造った、旨み・コク・甘みを付与できるみりんタイプの醸造調味料です。
●温熱熟成製法により、風味のバランスを整え「厚みとコク」を引き出しました。
●扱いやすい液体調味料で作業の省力化と効率化に貢献します。

■ アルコール 10.5%、エキス分 45%

使用方法	めんつゆ、煮魚、ラーメンスープなど 3%の添加量を目安にご使用ください。
原材料	米醸造液（米、ぶどう糖、アルコール、食塩）、還元水あめ、砂糖、酵母エキス、アルコール、食塩

JAN コード	4 548175 404156
製品コード	40415
荷　　姿	20ℓ BIB

新味つけ一番 みりん風

●アルコール分 1％未満のみりん風調味料です。
●テリやつや出し効果が高く、幅広い食品にご使用いいただけます。

■ アルコール 0.9%以下、エキス分 60%以上

使用方法	総菜全般、たれ類、つゆ類に適しています。
原材料	ぶどう糖、発酵調味料（食塩、米醸造液）、醸造酢、砂糖／酸味料

JAN コード	4 548175 419631	4 973480 111466
製品コード	13098	13101
荷　　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

清酒・合成清酒系

和食、中国料理などで調理用として最もスタンダードに使われる基本の酒類です。

清酒 春桜®（ハルザクラ） 淡麗 清　酒

20ℓ

●料理の下ごしらえや隠し味、香味付けに適しており、和食や中国料理等、幅広くご利用いただける汎用タイプの清酒です。

■ アルコール 13% 以上　14%未満

使用方法	和食や中国料理等の下ごしらえや隠し味、風味付けに、幅広くご利用いただけます。
原材料	米（国内産）、米麹（国内産米）、醸造アルコール、糖類

JAN コード	4 548175 405559	4 548175 130789
製品コード	16605	13078
荷　　姿	1.8ℓ PET×6	20ℓ BIB

清酒 春桜®（ハルザクラ） 濃醇 清　酒

●こだわりの原料と製法の工夫により、お米の力を最大限に引き出した濃厚な清酒です。
●一般的な清酒に比べうま味成分を豊富に含んでおり、発酵由来の香気成分により肉や魚介の臭み消しにも高い効果を発揮し、作業効率の向上などにも役立ちます。

■ アルコール 13%

使用方法	和食や中国料理等の下ごしらえや隠し味、風味付けなど、一般的な清酒と同様にお使いいただけます。また、濃厚なため、少量使用でも風味が増強します。2.5～5.0%の添加量を目安にご使用ください。
原材料	米（国内産）、米麹（国内産米）

JAN コード	4 548175 410805
製品コード	41080
荷　　姿	20ℓBIB

清酒 一心太助®（イッシンタスケ） 清　酒

●清酒本来の芳醇な味わいをもつお酒です。
●和食の下ごしらえ、風味付けなどに幅広くお使いいただけます。

■ アルコール 14% 以上　15%未満

使用方法	和食や中国料理等の下ごしらえや隠し味、風味付けに、幅広くご利用いただけます。
原材料	米（国内産）、米麹（国内産米）、醸造アルコール、糖類／酸味料

JAN コード	4 973480 130405
製品コード	13193
荷　　姿	1.8ℓ紙パック×6

合成清酒 うかれ獅子® 合成清酒

●下味・隠し味・香味付に適した料理酒です。
●和食はもちろん、中華、惣菜など幅広くお使いいただけます。

■ アルコール 11% 以上　12%未満

使用方法	和食の下ごしらえ、風味付け
原材料	醸造アルコール、麦、麦麹、米、米麹、糖類／調味料（アミノ酸等）、酸味料

JAN コード	4 548175 419693
製品コード	11295
荷　　姿	1.8ℓ紙パック×6

合成清酒 一富士®（イチフジ） 味ごしらえ（1.8ℓ） 合成清酒

18ℓ

●清酒に類似した料理酒（合成清酒）で、経済性に優れています。
●冷凍食品、水産珍味類など加工食品、和惣菜・中華総菜などに適しています。

■ アルコール 15% 以上　16%未満

使用方法	和食や中国料理等の下ごしらえや隠し味、風味付けに、幅広くご利用いただけます。
原材料	醸造アルコール、米、米麹、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料

JAN コード	4 548175 405566	4 548175 162735
製品コード	16604	39671
荷　　姿	1.8ℓ PET×6	18ℓ BIB

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

合成清酒 料理酒 一富士(イチフジ)® 味上手(1.8ℓ)　合成清酒

- 清酒に類似した料理酒（合成清酒）で、清酒と同様の風味を有します。
- 清酒に近い調理効果（旨味付与、臭み除去、料理の下ごしらえ等）があります。

■ アルコール 15% 以上　16%未満

使用方法	清酒同様に和食の下ごしらえ、風味付けに幅広くご利用いただけます。
原材料	醸造アルコール、米、米麹、糖類、みりん／調味料（アミノ酸等）、酸味料

JAN コード	4 548175 405580
製品コード	40421
荷　姿	1.8ℓPET×6

合成清酒 うまみ一富士(イチフジ)™　合成清酒

- 酸味料、調味料を添加しない独自の製法で清酒並みの品質と、経済性を実現した加工用合成清酒です。
- 豊富な発酵成分が食品の不快臭をマスキングし、上品なうま味を付与します。

■ アルコール 13% 以上　14%未満

使用方法	和食の下ごしらえ、風味付け
原材料	醸造アルコール、米麹、糖類、酒粕

JAN コード	4 548175 162728
製品コード	39672
荷　姿	20ℓ BIB

中国料理酒 一富士® C　合成清酒

18ℓ

- 老酒の風味を合わせ持つ合成清酒です。
- うま味成分（アミノ酸）が豊富に含まれており、高い調理効果を発揮します。

■ アルコール 15%以上 16%未満

使用方法	中国料理、中華総菜の調理に適しています。醤油との相性も良く和食にもおすすめです。
原材料	醸造アルコール、米、米麹、糖類、老酒（もち米、麦麹）／調味料（アミノ酸等）、酸味料、カラメル色素、（一部に小麦を含む）

JAN コード	4 548175 405573	4 548175 404255
製品コード	40424	40425
荷　姿	1.8ℓPET×6	18ℓ BIB

厨用 紹興料酒® C　老酒タイプ（老酒調製品）

20ℓ

- 紹興酒「古越龍山」で有名なメーカーが製造した塩入の老酒です。
- アミノ酸が豊富で肉の臭み消しや風味付けなどに適しています。

■ アルコール 15.5%

使用方法	調理時の塩分を控えれば、中国料理、和食などの下ごしらえや風味付けなど、老酒同様に幅広く利用できます。
原材料	老酒、食塩／カラメル色素、（一部に小麦を含む）

JAN コード	4 548175 161783	4 548175 380290
製品コード	39682	38029
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

料理酒　清酒タイプ

- 汎用性が高いスタンダードな清酒タイプ醸造調味料です。

■ アルコール 15.6%

使用方法	和食の下ごしらえ、風味付けなどに幅広くご利用いただけます。
原材料	米醸造液（米、ぶどう糖、食塩）、アルコール、ぶどう糖、発酵調味料（米、食塩、アルコール）、食塩

JAN コード	4 973480 125814
製品コード	39679
荷　姿	1.8ℓPET×6

錦味(ニシキアジ)® 清酒風　清酒タイプ

- “米醸造液（原酒）”を使用した清酒タイプの醸造調味料です。
- 米を原料に発酵して得られる芳醇な香りと酒精分は、料理の味を一段と高め、また肉や魚介類を柔らかく仕上げます。

■ アルコール 15.5%、エキス分 14.5%

使用方法	つゆ、煮物、焼き物、各種たれなど、様々な料理に幅広くお使いください。
原材料	米醸造液（米、ぶどう糖、食塩、ぶどう）、ぶどう糖、アルコール、食塩

JAN コード	4 987057 160184	4 987057 483467
製品コード	21393	16603
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6	1.8ℓPET×6

料理専用中国酒　老酒 C　老酒

20ℓ

- 「古越龍山」を製造しているメーカーで作っている一般向け老酒（紹興酒）です。

■ アルコール 16%

使用方法	中国料理、中華総菜の調理全般にご利用いただけます。
原材料	もち米、麦麹／カラメル色素、（一部に小麦を含む）

JAN コード	4 548175 161745	4 548175 161752
製品コード	39688	39674
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

ワイン系

汎用性の高いライトタイプから、リッチで濃厚なタイプ、甘味果実酒など、洋風料理には欠かせません。

中国酒系

紹興酒で有名な「古越龍山」の原酒をベースに、用途に合わせてご用意しました。

料理専用 紹興酒　紹興酒

20ℓ

- 紹興酒「古越龍山」で有名なメーカーが製造した一般向け老酒（紹興酒）です。

■ アルコール 17%

使用方法	中国料理、中華総菜の調理全般にご利用いただけます。
原材料	もち米、麦麹、（一部に小麦を含む）

JAN コード	4 548175 162018	4 548175 162025
製品コード	39687	39676
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ ワイン スーパーレッド　赤ワイン

- 通常の赤ワインに比べて約３倍の色の濃さを持つワインです。

■ アルコール 11%

使用方法	ソースはもちろん、フルーツやワインゼリー、ムースの風味付けなど幅広く利用できます。
原材料	輸入ワイン、濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、濃縮ぶどう果汁（外国産）／酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 164951
製品コード	16495
荷　姿	20ℓ BIB

トリニティ™ ワイン ボンクック　赤　赤ワイン

- すっきりとした酸味と適度なコクが特長で、種類を問わず素材の持ち味を引き出します。
- 使いやすい取っ手つきペットボトルと紙パックをご用意しています。

■ アルコール 11%

使用方法	洋風料理（ハンバーグ、シチューなど）のほか、牛丼・焼肉などの下ごしらえや風味付けにご使用ください。
原材料	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、輸入ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403807	4 548175 403821
製品コード	16504	16506
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6	1.8ℓPET×6

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

トリニティ™ ワイン ボンクック　白　白ワイン

- 爽やかなコクと酸味を特長とした白ワインです。
- 使いやすい取っ手つきペットボトルと紙パックをご用意しています。

■ アルコール 11%

使用方法	洋風料理（ワイン蒸し、パスタソースなど）の下ごしらえや風味付けにご使用ください。
原材料	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、輸入ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403814	4 548175 403838
製品コード	16505	16507
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6	1.8ℓPET×6

トリニティ™ ワイン ボンセール　赤　赤ワイン

- 渋みと酸味がほど良く調和し、料理の味を引き立てます。洋風料理だけでなく、和風料理にも幅広くお使いいただけます。

■ アルコール 11.5%

使用方法	洋風料理（肉料理、デミグラスソースなど）のほか、和風料理やたれ・つゆなどにもご使用いただけます。
原材料	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、輸入ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403845
製品コード	16510
荷　姿	1.8ℓPET×6

キュイソン® ルージュ 赤　ワインタイプ

20ℓ

- 赤ワインの香味を有する醸造調味料で、赤ワインと同様の調理効果を得られます。
- 適度な酸味とコクで幅広い料理にご使用いただけます。

■ アルコール 13%

使用方法	赤ワインと同様に、料理の下ごしらえや風味付けにご使用ください。味付けの際、食塩の使用量は通常より減らしてください。
原材料	濃縮ぶどう果汁、液状ぶどう糖、食塩

JAN コード	4 548175 419648	4 973480 122073
製品コード	13094	13096
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6	20ℓ BIB

キュイソン® ブラン 白　ワインタイプ

20ℓ

- 白ワインの香味を有する醸造調味料で、白ワインと同様の調理効果を得られます。
- 適度な酸味とコクで幅広い料理にご使用いただけます。

■ アルコール 11.5%

使用方法	白ワインと同様に、料理の下ごしらえや風味付けにご使用ください。味付けの際、食塩の使用量は通常より減らしてください。
原材料	濃縮ぶどう果汁、液状ぶどう糖、食塩

JAN コード	4 548175 419655	4 973480 123414
製品コード	13095	13097
荷　姿	1.8ℓ紙パック×6	20ℓ BIB

トリニティ™ ワイン ボンセール　白　白ワイン

- 酸味とコクがほど良く調和した洋風料理店向けワインです。洋風料理だけでなく、和風料理にも幅広くお使いいただけます。

■ アルコール 11%

使用方法	洋風料理（魚料理、ソース、ドレッシングなど）にご使用いただけます。
原材料	輸入ワイン、濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、糖類／酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403852
製品コード	16511
荷　姿	1.8ℓPET×6

トリニティ™ ワイン ルビーノ　赤ワイン（甘味果実酒）

- ポートワインの製法を参考に開発された調理用甘口ワイン。
- ぶどう由来の自然な甘さとワインのコクが料理の味を引き立てます。

■ アルコール 14%

使用方法	煮込み料理やソースの風味付けはもちろん、製菓用ソースなどにも適しています。
原材料	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、濃縮ぶどう果汁（外国産）、輸入ワイン、糖類、醸造アルコール／酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403869
製品コード	16513
荷　姿	1.8ℓPET×6

洋酒系

ブランデー、ラム、リキュールなど、調理・製菓用に適した豊富なラインアップです。

トリニティ™ ブランデー V.O.　ブランデー

20ℓ

- 幅広くお使いいただける汎用タイプのブランデーです。

■ アルコール 39%

使用方法	フルーツの漬込みや隠し味、臭み消し、料理のフランベ用などの用途に適しています。
原材料	ブランデー原酒、醸造アルコール／香料

JAN コード	4 548175 403678	4 548175 164630
製品コード	16465	16463
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ ワイン ベークドワイン　ワイン（甘味果実酒）

20ℓ

- マディラワインの製法をヒントに開発されたスパイシーな風味と甘みのある調理用ワインです。
- 温熱熟成（ベークド）製法による豊かな香りが特長です。

■ アルコール 14%

使用方法	デミグラスソースなどのブラウンソースのコク出しにおすすめです。
原材料	濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、輸入ワイン、糖類、醸造アルコール／カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

JAN コード	4 548175 403791	4 548175 165033
製品コード	16502	16503
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ　ワイン エルブーケ®　白ワイン（甘味果実酒）

- 10数種類のハーブ、香味野菜などを配合し、独自の製法で熟成させた調理用のベルモットです。
- 淡泊な肉や魚介、洋風料理のソース、デザートに、本格的な風味と深みのある味わいを付与します。

■ アルコール 15%

使用方法	洋風料理のソースや魚介類、鶏肉など白身肉の下ごしらえや風味づけに使用することで、本格的で高級感のある料理に仕上げることができます。
原材料	輸入ワイン、濃縮還元ぶどう果汁（外国産）、糖類、醸造アルコール、マッシュルームエキス、濃縮トマト、セロリ、ニンジン／酸化防止剤（亜硫酸塩）

JAN コード	4 548175 165385
製品コード	16538
荷　姿	20ℓ BIB

トリニティ™ ブランデー V.S.O.　ブランデー

20ℓ

- 各種ブランデー原酒をブレンドして製菓用に適した風味のブランデーです。

■ アルコール 42%

使用方法	ブランデー特有の甘い香りはクリームやシロップだけではなく、幅広く 洋菓子へ使用出来ます。
原材料	ブランデー原酒、醸造アルコール

JAN コード	4 548175 403661	4 548175 164715
製品コード	16464	16471
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ ブランデー スペシャル V.S.O.P.　ブランデー

20ℓ

- 欧州各地のブランデー原酒からコニャックタイプの香りの高い原酒を選びブレンドしました。

■ アルコール 43%

使用方法	伸びの良い深いコクと香りがお菓子の風味を引き立て、美味しく仕上げます。
原材料	ブランデー原酒、醸造アルコール

JAN コード	4 548175 403715	4 548175 164784
製品コード	16470	16478
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

トリニティ™ スィートブランデー V.O.　リキュール

● トリニティブランデー V.O. に加糖した褐色透明のリキュールです。

■ アルコール 39%

使用方法	フルーツの漬込みや隠し味、臭み消し等の用途に最適です。
原材料	ブランデー原酒、醸造アルコール、糖類／香料

JAN コード	4 548175 405764	4 548175 165484
製品コード	16550	16548
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

コニャック ギドベルサック フィーヌ　ブランデー

● コニャック地方で作られたブランデーです。
● 樽で長期熟成されることにより、豊かでまろやかな香りを醸し出します。

■ アルコール 40%

使用方法	クリームやシロップなど、洋菓子全般の風味付けに適しています。
原材料	ぶどう

JAN コード	4 973480 819812
製品コード	81981
荷　姿	10ℓ BIB

トリニティ™ ラムダーク　ラ　ム

20ℓ

● ダークラム特有の濃厚な香味を持つ、スタンダードタイプのラムです。

■ アルコール 45%

使用方法	フルーツの煮込みや隠し味、臭み消しに適しています。
原材料	ラム原酒、醸造アルコール／香料

JAN コード	4 548175 403692	4 548175 164623
製品コード	16467	16462
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ ラムホワイト　ラ　ム

20ℓ

● スタンダードタイプのホワイトラムです。

■ アルコール 40%

使用方法	口当たりの柔らかいライトタイプのラムです。ラム特有の甘い香りとドライな切れ味で洋菓子の風味をライトに仕上げます。
原材料	ラム原酒、醸造アルコール

JAN コード	4 548175 403746	4 548175 164777
製品コード	16475	16477
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ オレンジキュラソー　リキュール

20ℓ

● 褐色透明でマンデリンや温州みかんのような柑橘系の香味を有するリキュールです。

■ アルコール 26%

使用方法	柑橘系のゼリーなどへの隠し味の他、洋菓子の仕上げ（シロップ）にも適しています。
原材料	醸造アルコール、糖類／香料、カラメル色素、酸味料

JAN コード	4548175403685	4 548175 164838
製品コード	16466	16483
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

トリニティ™ キルシュワッサー　リキュール

● 無色透明の桜桃の香味を有するリキュールです。アーモンドのような種子の核の香りが特長です。

■ アルコール 40%

使用方法	洋菓子の仕上げ（クリーム、シロップ）に適しています。
原材料	醸造アルコール、糖類／香料、酸味料

JAN コード	4548175403760
製品コード	16486
荷　姿	1.8ℓPET×6

トリニティ™ ホワイトキュラソー　リキュール

20ℓ

● 無色透明で柑橘系の果皮の香味を有するリキュールです。

■ アルコール 35%

使用方法	洋菓子の仕上げ（クリーム、シロップ）やゼリーの隠し味、乾燥ピールなどの漬込みに適しています。
原材料	醸造アルコール、糖類／香料、酸味料

JAN コード	4 548175 404262	4 548175 165453
製品コード	16544	16545
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

デカイパー™ クリエイティブキッチン キルシュワッサー　リキュール

20ℓ

● オランダ大手リキュールメーカー「デカイパー社」の製菓用リキュールです。
● 無色透明の桜桃の香味を有します。
● チェリーを種ごと発酵させ蒸留するため、核特有の香りがします。

■ アルコール 40%

使用方法	洋菓子の仕上げに適し、各種フルーツやアーモンドとの相性が抜群です。
原材料	リキュール原酒、醸造アルコール、糖類／香料

JAN コード	4 548175 403708	4 548175 164821
製品コード	16468	16482
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

デカイパー™ クリエイティブキッチン オリジナルピーチツリー　リキュール

20ℓ

● オランダ大手リキュールメーカー「デカイパー社」の製菓用リキュールです。
● 無色透明の桃の華やかな風味を有するリキュールです。

■ アルコール 24%

使用方法	洋菓子の仕上げ、各種フルーツの風味付けに適しています。
原材料	リキュール原酒、醸造アルコール、糖類／香料、酸味料

JAN コード	4 548175 403630	4 548175 164531
製品コード	16452	16453
荷　姿	1.8ℓPET×6	20ℓ BIB

デカイパー™ クリエイティブキッチン プレミアムオレンジリキュール　リキュール

● オランダ大手リキュールメーカー「デカイパー社」の製菓用リキュールです。
● 淡黄色で爽やかな柑橘の香味を有するリキュールです。
● オレンジキュラソーのハイグレード版で、コニャックを配合しているため味に厚みがあります。

■ アルコール 40%

使用方法	洋菓子の仕上げ（クリーム、シロップ）や柑橘系の菓子に適しています。
原材料	リキュール原酒、醸造アルコール、糖類／香料、カラメル色素

JAN コード	4548175164586
製品コード	16458
荷　姿	20ℓ BIB

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

その他

調理用に開発された機能性タイプの醸造調味料です。

M E M O

味アップ™やわらか肉自慢　機能性タイプ

20ℓ

- レモン果汁や発酵物由来の風味により、肉を美味しく仕上げます。
- ジューシー感をアップし、肉の臭みを抑えます。

■ アルコール 14%

使用方法	肉の下ごしらえの際に使用します。ブロック、スライス肉は 5 倍希釈で漬込み、ミンチ肉は練り混みで使用してください。
原材料	レモン果汁、アルコール、米醸造液（米、ぶどう糖、食塩）、食塩、酒精調製品、砂糖／pH 調整剤

JAN コード	4 548175 419662	4 973480 128914
製品コード	39681	12891
荷　　姿	1.8ℓ PET×6	20ℓ BIB

味アップ™海鮮自慢　機能性タイプ

20ℓ

- エビなどの魚介類の加熱調理時における風味と歩留まりを向上する醸造調味料です。

■ アルコール 14.5%

使用方法	魚介類を調理加工する 15 ～ 30 分前に塗布または浸漬すると、加熱調理加工後の離水を防止して風味と歩留まりが向上します。（冷凍品は冷凍のまま塗布し、解凍するまで 1 ～ 2 時間おいてから調理してください。
原材料	醸造調味液（ぶどう糖、米、食塩、米こうじ）、アルコール、大豆タンパク分解物、食塩／調味料（有機酸）

JAN コード	4 973480 128044	4 973480 128051
製品コード	39680	10727
荷　　姿	1.8ℓ PET×6	20ℓ BIB

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

主要製品のご紹介

洋　食

おいしさの秘訣

1 秘訣 味の基本

コンソメやブイヨンなどの風味を忠実に再現しました。

だし（和洋中）　P32-36

2 秘訣 味の調和

あらゆる料理にうま味を付与し、
味の相乗効果や隠し味としてもお使いいただけます。

うま味調味料　P38-39

3 秘訣 深い味わい

芳醇な香りと豊かな味わいが料理をおいしく引き立てます。

醸造調味料・酒類　P20-30

4 秘訣 ＋αの味の演出

フレークで手軽で簡単に美味しさを表現できます。

だし（和洋中）　P32-36

だし（和洋中）

お味噌汁に代表される伝統的な和の“だし”、洗練された高品質な洋風スープベース、本格中華の味わいを生かす調味料など、厳選された材料を使い丁寧に仕上げました。弊社の“だし”は、だし風味の基本を忠実に、あらゆるジャンルに活用できます。

和風だし

淡白な中にも、繊細なうま味の要素がまじり合って生まれる豊かな風味は、日本の味覚として守り続けたい味わいです。

だし本番® かつお風味だし 特撰　風味調味料

10kg

- 上品なかつおぶしの風味とコクを生かした風味調味料です。
- 顆粒タイプなのでお湯にサッと溶け、手間と時間が省けます。
- JAS 規格品

使用方法	標準使用量 (10 人分) みそ汁約 10g、おすまし約 10g、おでん約 15g、和風煮物約 7g、茶碗蒸し約 5g、そばのつけ汁約 6g、うどん・そばのかけ汁約 20g ※ 小さじ軽く山盛り一杯で約 4g
原材料	食塩 (国内製造) 、ぶどう糖、風味原料 (かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末)、酵母エキス、たん白加水分解物／調味料 (アミノ酸等)

JAN コード	4 548175 385073	4 548175 385080
製品コード	38507	38508
荷　　姿	1kg(500g袋×2)箱×10	10kg

だし本番® かつお風味だし 粉末　風味調味料

15kg

- かつお風味の、本格的な風味調味料です。
- みそ汁、そばつゆ、おでんなどあらゆる和風料理にお使いいただけます。

使用方法	標準使用量(10人分) みそ汁：10～15g、うどん・そば類のだし：20～25g、お吸い物：7～12g、その他料理に合わせ適量をお使いください。
原材料	食塩 (国内製造)、ぶどう糖、風味原料 (かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、さばぶし粉末、かつおエキス、かつおぶしエキス)、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)

JAN コード	4 548175 385110	4 548175 385127
製品コード	38511	38512
荷　　姿	500g袋×20	15kg

濃縮かつおだし　液体和風だし

希釈タイプ 50倍

- お湯または水で薄めるだけで本格的なだしができます。
- 加熱や時間の経過と共に低下してくるかつおぶし風味を簡単に調整できます。
- 素材のうま味をしっかりと凝縮した 50 倍濃縮のかつおだしです。

使用方法	50 倍程度に薄めて通常のだしとしてお使いください。
原材料	かつおぶしエキス、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス／酒精、調味料(アミノ酸等)

JAN コード	4 580128 180656
製品コード	28780
荷　　姿	1ℓPET×12

だし本番® かつお風味だし 顆粒　風味調味料

- 良質のかつおぶしを使用し、味と香りを調和させた経済的な風味調味料です。
- 料理にうま味・コクも付与できます。
- 顆粒タイプなのでお湯にサッと溶け、手間と時間が省けます。

使用方法	標準使用量 (10 人分) みそ汁約 15g、おすまし約 10g、おでん約 15g、和風煮物約 20g、茶碗蒸し約 5g、そばのつけ汁約 6g、うどん・そばのかけ汁約 20g ※ 小さじ軽く山盛り一杯で約 4g
原材料	食塩 (国内製造)、砂糖類 (乳糖、砂糖)、風味原料 (かつおぶし粉末、さばぶし粉末、かつおぶしエキス、かつおエキス)、ビーフ香味調味料、たん白加水分解物、粉末酒、酵母エキス、デキストリン／調味料 (アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	4 548175 385097	4 548175 385103
製品コード	38509	38510
荷　　姿	1kg×10	1kg(500g袋×2)箱×10

だし本番® 和風だし 粉末　風味調味料

- かつおぶしの風味とコクを生かした風味調味料です。
- 和風料理を中心に幅広い料理にお使いいただけます。
- おいしいだしを安定して簡単に、しかも経済的に作れます。

使用方法	標準使用量10人分に対して、約10g(小さじ2～2.5杯) 料理の種類やお好みによりさじ加減にしてください。
原材料	ぶどう糖 (国内製造) 、食塩、風味原料 (そうだかつおぶし粉末)／調味料(アミノ酸等)

JAN コード	4 548175 398714
製品コード	39871
荷　　姿	500g袋×20

M E M O

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

だし本番® 徳用　風味調味料

- 4 種類 (かつお、さば、むろあじ、いわし) の風味原料を使用しており、複雑味が特長の風味調味料です。
- 経済的で和風料理に良く合います。

使用方法	標準使用量 (10 人分) みそ汁 : 約 15g、おすまし : 約 10g、野菜の煮物 : 約 20g、そばのつけ汁 : 約 6g、うどん・そばのかけ汁 : 約 20g
原材料	食塩 (国内製造) 、ぶどう糖、風味原料 (さばぶし粉末、むろあじぶし粉末、かつおぶし粉末、いわしぶし粉末)／調味料 (アミノ酸等)

JAN コード	4 548175 400288
製品コード	40028
荷　　姿	1kg袋×10

だし本番® だし上手　風味調味料

- かつおぶしの風味がそのまま生きている評判の高い風味調味料です。
- 顆粒タイプで使いやすく、和風料理を中心に幅広い料理にお使いいただけます。
- おいしいだしを安定して簡単に、しかも経済的に作れます。

使用方法	標準使用量 (10 人分) みそ汁 : 約 10g、おすまし : 約 10g、煮物 : 約 7 ～ 10g、そばのつけ汁 : 約 7g、うどん・そばのかけ汁 : 約 17g ※大さじ一杯 (すり切り) 約 10g
原材料	食塩 (国内製造)、砂糖類 (砂糖、乳糖)、風味原料 (そうだかつおぶし粉末、かつおぶし粉末、かつおエキス、こんぶ粉末、しいたけ粉末)、デキストリン、酵母エキス／調味料 (アミノ酸等)、(一部に乳成分を含む)

JAN コード	4 548175 394952
製品コード	39495
荷　　姿	1kg箱×10

洋風だし

風味豊かで高品質なスープの味を再現しました。
あらゆるジャンルに活用できます。

オルコック® ビーフブイヨン R　洋風スープ調味料

- 各種洋風料理全般にお使いいただけます。
- 経済性も加味したビーフブイヨンです。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。
原材料	食塩、たん白加水分解物、麦芽糖、デキストリン、砂糖、ビーフエキス調味料(ビーフエキス、デキストリン、香味ビーフオイル、たん白加水分解物、動物油脂、香辛野菜パウダー、酵母エキス、乳糖、ビーフ香味調味料、香辛料、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	---
製品コード	21170
荷　　姿	1kg袋×10

だし本番® 昆布だし　風味調味料

- こんぶ風味の、本格的な風味調味料です。
- みそ汁、そばつゆ、おでんなどあらゆる和風料理にお使いいただけます。
- 溶けやすい顆粒タイプです。

使用方法	標準使用量 (10 人分) みそ汁 : 10 ～ 15g、うどん・そば類のだし : 20 ～ 25g、お吸い物 : 7 ～ 12g、その他料理に合わせ適量をお使いください。
原材料	砂糖類 (乳糖、砂糖) 、食塩 (国内製造) 、風味原料 (こんぶ粉末、こんぶエキス) 、たん白加水分解物／調味料 (アミノ酸等) 、(一部に乳成分を含む)

JAN コード	4 548175 385202
製品コード	38520
荷　　姿	1kg(500g袋×2)箱×10

だし本番® そば・うどん用　風味調味料

- 粗く削ったかつおぶしの粉末とこんぶの粉末を使用しておりますので、かつおぶし本来の香りとコクが得られます。
- 透明で澄んだだしが簡単に作れます。こしてお使いください。
- 使いやすい 100g 小袋包装品です。

使用方法	すましの場合は、お湯 10ℓに対して 60 ～ 70g そば・うどんの場合は、1 釜 (約 36ℓ) のお湯に対し、30 ～ 50g
原材料	砂糖類(乳糖、砂糖)、食塩 (国内製造) 、風味原料(かつおぶし粉末、そうだかつおぶし粉末、こんぶ粉末)、粉末醤油、たん白加水分解物、酵母エキス／調味料 (アミノ酸等) 、酸味料、(一部に小麦・乳成分を含む)

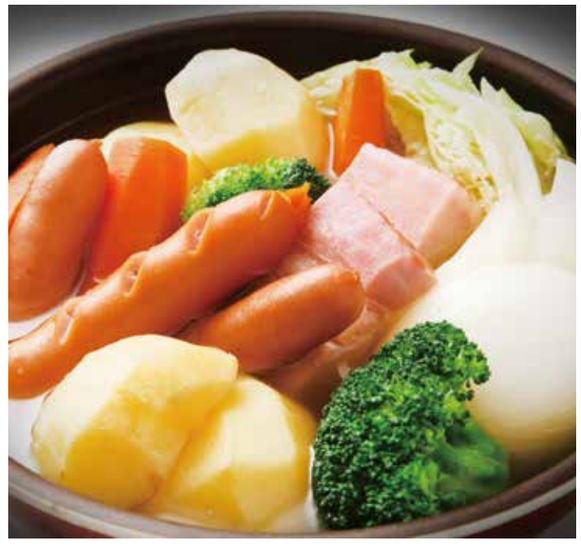
JAN コード	4 548175 385189
製品コード	38518
荷　　姿	1kg(100g×10)箱×10

オルコック® ビーフブイヨン DX　洋風スープ調味料

- 濃厚なビーフ風味が特長のブイヨンです。
- スープだけでなく、洋風料理全般にもお使いいただけます。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。
原材料	食塩、たん白加水分解物、砂糖、動物油脂、乳糖、ビーフエキス調味料(ビーフエキス、デキストリン、香味ビーフオイル、たん白加水分解物、食塩)、酵母エキス、香辛野菜パウダー、ビーフエキスパウダー、ビーフ香味シーズニング、香辛料、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	4 987057 073637
製品コード	21169
荷　　姿	1kg(500g袋×2)箱×10



オルコック® チキンブイヨン R　洋風スープ調味料

- 各種洋風料理全般にお使いいただけます。
- 経済性も加味したチキンブイヨンです。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。
原材料	食塩、麦芽糖、デキストリン、砂糖、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、鶏肉加工品、たまねぎパウダー、酵母エキス、乳糖、ビーフ香味調味料、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	---
製品コード	21172
荷　　姿	1kg袋×10

オルコック® チキンブイヨン DX　洋風スープ調味料

- 芳醇なチキン風味が特長のブイヨンです。
- 色が淡く着色が好ましくない料理の調理ベースとして幅広くお使いいただけます。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。
原材料	食塩、麦芽糖、デキストリン、チキンエキス調味料、砂糖、たん白加水分解物、鶏肉加工品、たまねぎパウダー、脱脂粉乳、酵母エキス、乳糖、ビーフ香味調味料、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	4 987057 073651
製品コード	21171
荷　　姿	1kg(500g袋×2)箱×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

オルコック® コンソメ DX　洋風スープ調味料

- ビーフエキス、チキンエキス、野菜エキスをバランスよく組み合わせた風味豊かなコンソメです。
- 和・洋・中の各種調味にお使いいただけます。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。
原材料	食塩、糖類(麦芽糖、砂糖)、たん白加水分解物、デキストリン、動物油脂、ビーフエキスパウダー、ゼラチン、オニオンエキスパウダー、酵母エキス、チキンエキスパウダー、乳糖、ビーフ香味調味料、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	4 987057 073606
製品コード	21166
荷　　姿	1kg(500g袋×2)箱×10

カレーフレーク NB　カレールゥ

- 辛さの中に味の調和と深みがあります。原料の巧みな配合、そして熟成によって味を上品に仕上げた本格カレーフレークです。
- 様々なスパイスと香味野菜を組み合わせ、風味豊かに仕上げています。

使用方法	料理に応じて適量をお使いください。 [調理例] カレー 野菜、肉をよく炒め、水を加えて煮込みます。材料が柔らかくなりましたらカレーフレークNBを入れてください。
原材料	小麦粉、加工油脂(豚脂、菜種油)、砂糖、食塩、カレー粉、乳糖、マーガリン、野菜パウダー、ポークエキス、コーンフラワー、粉末ソース、たん白加水分解物、酵母エキス、ココナツペースト／カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分を含む)

JAN コード	---
製品コード	22183
荷　　姿	1kg袋×20

中華だし

素材の持ち味を引き出し、おいしさをさらに広げる中華だし。本格中華の味わいをお楽しみください。

オルコック® 中華だし　中華用調味料

- ポークエキス、チキンエキスにうま味成分や香辛料をバランスよく配合した中華用調味料です。
- 料理に少量加えるだけで本格的な中華の味わいをだすことができます。

使用方法	1人前の目やすとして、ラーメンスープ 1.5～2g、炒飯 1.5～2.5g でお使いください。その他料理によってお好みで適量をお使いください。
原材料	チキンエキスパウダー(チキンエキス、デキストリン、たん白加水分解物)、食塩、麦芽糖、デキストリン、がらエキスパウダー(ポークエキス、チキンエキス、食塩、野菜エキス)、たん白加水分解物、チキン香味調味料、酵母エキス、乳糖、ビーフ香味調味料、オニオンエキスパウダー、ガーリックパウダー、香味チキンオイル、香辛料、メンマパウダー／調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分を含む)

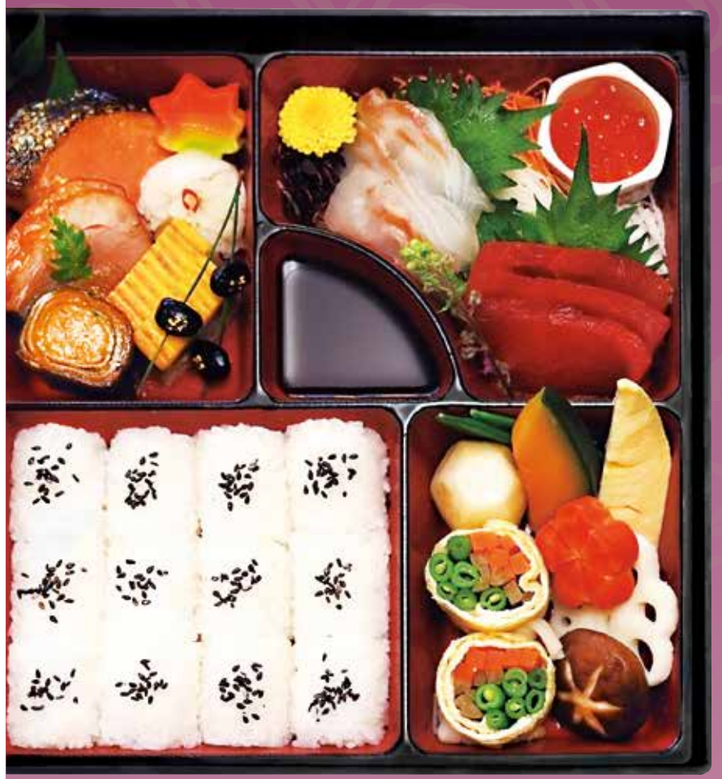
JAN コード	4 987057 080048
製品コード	21211
荷　　姿	1kg袋×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

主要製品のご紹介

和　食

おいしさの秘訣



1秘訣 味の基本

伝統のだし風味を忠実に再現し、
使いやすく仕上げました。

だし（和洋中）　P32-36

2秘訣 深い味わい

芳醇な香りと豊かな味わいが料理をおいしく引き立てます。

醸造調味料・酒類　P20-30

3秘訣 味の調和

あらゆる料理にうま味を発揮。
味の相乗効果や隠し味としてもお使いいただけます。

うま味調味料　P38-39

4秘訣 見た目も美味しく

鮮やかな色合いや風味を生かした「錦糸卵」が食欲をそそります。

調理食品・清涼飲料水・品質改良剤　P42-43

うま味調味料

私たちが料理をおいしいと感じるのは、素材の持ち味とそれを上手に引き出す調理の技がみごとに調和しているときです。まろやかに口の中に広がる至福の味わい。おいしさの基本をしっかりと見つめ、素材を引き立てます。

キーパー® 低核酸タイプ

15kg

●L-グルタミン酸ナトリウムに5'リボヌクレオチドニナトリウムをコーティングした基礎調味料です。
●和・洋・中いずれの料理にも使え、また料理にあわせて下ごしらえ、仕上げなどいつでもお使いいただけます。

使用方法	標準使用量(10人分) ギョーザ・野菜炒め：約4g(小さじ1杯) ラーメンスープ：6g(小さじ1.5杯) ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 98% 5'リボヌクレオチドニナトリウム 2%

JANコード	4 987057 500331	4 987057 500836
製品コード	22751	22763
荷姿	1kg袋×15	15kg箱

ミック® 高核酸タイプ

●こんぶ、かつおぶし、しいたけのうま味成分に野菜のうま味 L-アスパラギン酸ナトリウム、貝のうま味 コハク酸ニナトリウムを加えています。少量でコクのあるうま味を発揮します。
●溶けやすい顆粒タイプで、和・洋・中と様々な料理にお使いいただけます。

使用方法	だしの下ごしらえとしてお使いください。 目安として、あっさりした料理のとき10人前1g(小さじ約1/3杯)、濃厚な味の料理のとき10人前2g(小さじ約2/3杯)ぐらいが適量です。 ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 89.8% 5'リボヌクレオチドニナトリウム 8.0% L-アスパラギン酸ナトリウム 2.0% コハク酸ニナトリウム 0.2%

JANコード	4 987057 019178
製品コード	21002
荷姿	1kg袋×12

グルエース® N 低核酸タイプ

1kg

●こんぶのうま味成分L-グルタミン酸ナトリウムをベースに、かつおぶしやしいたけのうま味成分5'リボヌクレオチドニナトリウム(1%)を加えた経済的で使いやすい基礎調味料です。
●あらゆる料理の調理ベースとしてお使いいただけます。

使用方法	標準使用量(10人分) ギョーザ・野菜炒め：約4g(小さじ1杯) ラーメンスープ：6g(小さじ1.5杯) ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 99% 5'リボヌクレオチドニナトリウム 1%

JANコード	4 548175 528760	4 987057 500614
製品コード	23239	22756
荷姿	1kg袋×15	20kg箱

いの一番® 高核酸タイプ

●こんぶ、かつおぶし、しいたけの3つのうま味成分が1つになった総合調味料です。
●L-グルタミン酸ナトリウムと5'リボヌクレオチドニナトリウム(8%)の相乗効果で、料理にコクと強いうま味をプラスできます。
●溶けやすい顆粒タイプで、和・洋・中と様々な料理に幅広くお使いいただけます。

使用方法	だしの下ごしらえとしてお使いください。 目安として、あっさりした料理のとき10人前1g(小さじ約1/3杯)、濃厚な味の料理のとき10人前2g(小さじ約2/3杯)ぐらいが適量です。 ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 92% 5'リボヌクレオチドニナトリウム 8%

JANコード	4 580128 180069
製品コード	25085
荷姿	1kg袋×10

グルエース® グルタミン酸ナトリウム

20kg

●こんぶのうま味成分 L-グルタミン酸ナトリウムです。
●和・洋・中とあらゆる料理に手軽に使える、経済的な基本調味料です。

使用方法	標準使用量(10人分) ラーメンスープ：6~9g(小さじ1~2杯) みそ汁：3~5g(小さじ1杯) ハンバーグ：3~5g(小さじ1杯) ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 100%

JANコード	4 987057 441429	---
製品コード	22080	22364
荷姿	1kg袋×20	20kg箱

もう一番® 低核酸タイプ

●L-グルタミン酸ナトリウムと5'リボヌクレオチドニナトリウムの相乗効果により強いうま味を発揮します。
●経済的な総合調味料で最初の味のインパクトを与えたい時、汁物にもうひと味加えたい時など色々な料理に幅広く使えます。
●溶けやすい顆粒タイプで和・洋・中と様々な料理に幅広くお使いいただけます。

使用方法	だしの下ごしらえとしてお使いください。 目安として、あっさりした料理のとき10人前4g(小さじ約1杯)、濃厚な味の料理のとき10人前6g(小さじ約1と1/2杯)ぐらいが適量です。 ※小さじ(5mℓ)1杯が約4gです。
成分名	L-グルタミン酸ナトリウム 99% 5'リボヌクレオチドニナトリウム 1%

JANコード	4 548175 398905	---
製品コード	39890	39921
荷姿	1kg袋×12	20kg箱

うま味の相乗効果

日本人は「だし」をとる際にかつお節や煮干しとこんぶを組み合わせて利用してきましたが、このように動物性の原料と植物性の原料を組み合わせて「だし」をとることにより、料理がさらにおいしくなることを経験的に知っていました。この3つのうま味成分を合わせると、相乗効果でおいしさが飛躍的に増します。つまり、うま味の「かけ算」といえます。

うま味の相乗効果（イメージ図）

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

メニュー用調味料

料理の仕上がりをさらに味わい深く、グレードアップするための調味料。＋αすることで、ラーメンや各種料理の味の決め手となり、評判の味づくりをお手伝いします。

トッピング調味料

料理やスープベースに少し加えるだけで
特長ある仕上がりを実現できる調味料です。

豚香油 S（トンシャーユ）

- 豚背油を主原料に豚油の持つ独特な香りが失われないようにじっくりと煮上げた香味油で、料理に濃厚なうま味とコクを生み出します。
- ラーメン、中華料理をはじめ、各種の炒め料理、餃子などの練り込みなどにもお使いいただけます。

使用方法	ラーメン：どんぶりに約５～6g(小さじ１杯強) を標準として、ラーメンスープに溶かしてお使いください。 餃子：餃子のあんに対して５～10%(重量) が標準です。
原材料	豚脂／酸化防止剤(ビタミンE)

JAN コード	---
製品コード	21945
荷　　姿	1kgパウチ×12

芝麻醤（ジーマージャン）

- 皮むきにした白ごまを焦がさないようにじっくり焙煎。ごまのすり方にもこだわり、より風味を高めた芝麻醤です。
- スープに浮きますので、いつも香ばしいごまの香りが新鮮です。

使用方法	担々麺などに、よくかき混ぜて適量をおかけください。 各種ダレなど様々な料理に幅広くお使いいただけます。
原材料	ごま、植物油、ごま油

JAN コード	4 987057 448169
製品コード	22119
荷　　姿	1kgボトル×6×2合

麺喰房® 和風香味オイル（メンクイボウ）　麺喰房（メンクイボウ）

- ラーメンにお好みの量を加えて手軽に「かつおぶし・にぼし風味」を付与する香味オイルです。
- 醤油ラーメンに魚介Ｗスープのアクセントをつけて特長のあるラーメンに仕上げます。

使用方法	ラーメンどんぶり1杯に小さじ1～2杯、お好みの量を加えてお使いください。(小さじ1杯：約5g)
原材料	ラード、チキンオイル、かつおぶし、にぼし、しょうゆ、食塩／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦を含む)

JAN コード	4 548175 545415
製品コード	23743
荷　　姿	500gパウチ×12

下味付調味料

油通しや揚げものに使用する本格中華料理専用の
下味付調味料です。

上漿粉〈揚げもの用〉（シャンジャンフェン）　下味付調味料

- 材料の風味そのままに、ふっくらと柔らかく出来上がります。また、水溶き式なので油汚れが少なく、油を長持ちさせます。
- 下味付けをしてから、そのまま油で揚げるような料理にお使いいただけます。

使用方法	材料 (鶏肉、豚肉、牛肉等)1kg に対し本品 100g と水 150cc を加えよくかき混ぜて練り合わせ、油で揚げてお使いください。(※材料により加水率が変わります。)
原材料	でん粉、小麦粉、食塩、粉末卵、香辛料、粉末酒、粉末しょうゆ、野菜パウダー、ぶどう糖／調味料 (アミノ酸等)、膨張剤、カラメル色素、増粘多糖類、(一部に小麦・卵を含む)

JAN コード	4 987057 099170
製品コード	21287
荷　　姿	1kg袋×10

上漿粉〈油通し用〉（シャンジャンフェン）　下味付調味料

- 肉、エビ、イカなどを上漿粉で下味付けし、油通しをすると、これらの材料が油の膜で包まれ、うま味を逃さず身崩れするのを防ぎます。
- 下味付けをしてから、油通しをするような料理にお使いいただけます。

使用方法	材料 (エビ、イカ、白身魚等)1kg に対し本品 100g と水 100cc を加えよくかき混ぜて練り合わせ油通ししてお使いください。(※材料により加水率が変わります。)
原材料	でん粉、小麦粉、粉末卵、食塩、粉末酒、粉末しょうゆ、香辛料、野菜パウダー／調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵を含む)

JAN コード	4 987057 099194
製品コード	21288
荷　　姿	1kg袋×10

オルコック® 味付け粉〈油通し用〉　下味付調味料

- 上漿粉〈油通し用〉のお徳用タイプです。
- 下味付けをしてから、油通しをするような料理にお使いいただけます。

使用方法	材料 (エビ、イカ、白身魚等)1kg に対し本品 100g と水 100cc を加えよくかき混ぜて練り合わせ油通ししてお使いください。(※材料により加水率が変わります。)
原材料	でん粉、小麦粉、粉末卵、食塩、粉末酒、粉末しょうゆ、香辛料／調味料 (アミノ酸等)、増粘多糖類、膨張剤、(一部に小麦・卵を含む)

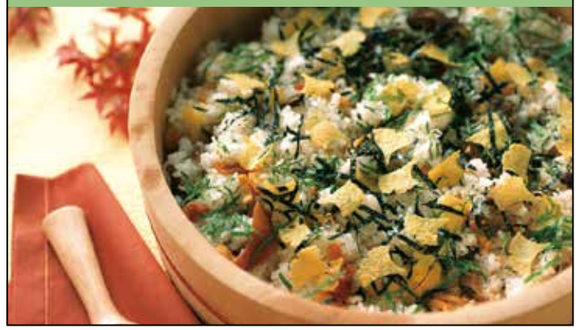
JAN コード	4 987057 343112
製品コード	21787
荷　　姿	1kg袋×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

調理食品・清涼飲料水・品質改良剤

錦糸卵

薄焼き卵の風味を生かし、乾燥処理をした卵加工品です。用途に合わせたサイズでラインアップしています。



錦糸卵 細切り（キンシラン）　卵加工品

- 衛生的で保存がきき、必要量だけ簡単に戻せますので無駄がありません。焼く、切るの手間と時間を省けます。
- 和・洋・中・韓と幅広くお使いいただけます。

［サイズ］長さ 30mm、幅 1mm、厚さ 0.8mm
カット幅の細いタイプです。

使用方法	水に 1～2 分浸して、すぐに水気を切ってください。熱湯ならサッと湯通ししてできます。そのままでもお使いいただけます。温かいご飯の上に散らしますと、30 分くらいで戻ります。
原材料	液卵（国内製造）、小麦粉、乾燥全卵、砂糖、乾燥卵黄、食塩、植物油脂、米醸造調味料 / ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵を含む）

JAN コード	4 987057 149875
製品コード	21369
荷　　姿	500g袋×10

錦糸卵 太切り（キンシラン）　卵加工品

- 衛生的で保存がきき、必要量だけ簡単に戻せますので無駄がありません。焼く、切るの手間と時間を省けます。
- 和・洋・中・韓と幅広くお使いいただけます。

［サイズ］長さ 60mm、幅 3mm、厚さ 0.8mm
カット幅の太いタイプです。

使用方法	水に 1～2 分浸して、すぐに水気を切ってください。熱湯ならサッと湯通ししてできます。そのままでもお使いいただけます。温かいご飯の上に散らしますと、30 分くらいで戻ります。
原材料	液卵（国内製造）、小麦粉、乾燥全卵、砂糖、乾燥卵黄、食塩、植物油脂、米醸造調味料 / ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵を含む）

JAN コード	4 987057 149882
製品コード	21370
荷　　姿	500g袋×10

清涼飲料水

酸梅湯（サンメイタン）　清涼飲料水

- 酸梅湯は、烏梅（ウーメイ）などを使ってつくられた濃縮タイプの清涼飲料水です。
- 独特の風味と、まろやかな甘みが特長です。
- 中国料理などを召し上がる際のお飲物に、またカクテルなど各種お飲物のベースとして、お好みの濃さに希釈してお飲みください。デザートのシロップとしてもお使いいただけます。

使用方法	本品は濃縮タイプになっていますので、お好みにより冷水またはお湯にて 7～10 倍に薄めてお飲みください。 サワータイプをお好みの方は 10 倍以上に薄めてお飲みください。
原材料	ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、烏梅・山査子エキス(烏梅、山査子)、蜂蜜／酸味料、香料、カラメル色素、甘味料(ステビア, 甘草)

JAN コード	4 987057 242019
製品コード	21566
荷　　姿	500mℓビン(化粧箱入り)×12

錦糸卵 中細（キンシラン）　卵加工品

- 衛生的で保存がきき、必要量だけ簡単に戻せますので無駄がありません。焼く、切るの手間と時間を省けます。
- 和・洋・中・韓と幅広くお使いいただけます。

［サイズ］長さ 50mm、幅 2mm、厚さ 0.8mm
中間幅のカットサイズです。

使用方法	水に 1～2 分浸して、すぐに水気を切ってください。熱湯ならサッと湯通ししてできます。そのままでもお使いいただけます。温かいご飯の上に散らしますと、30分くらいで戻ります。
原材料	液卵（国内製造）、小麦粉、乾燥全卵、砂糖、乾燥卵黄、食塩、植物油脂、米醸造調味料 / ソルビトール、調味料（アミノ酸等）、カロチノイド色素、（一部に小麦・卵を含む）

JAN コード	4 987057 149899
製品コード	21371
荷　　姿	500g袋×10

品質改良剤

ライスソフト®

- ふっくらとおいしく炊きあがり、炊き増えしますので経済的です。
- ご飯が冷めてもパサパサせず、おいしさが長時間持続されます。

使用方法	精米 6～7kg を洗米した後、本品 (20g) を加え、軽くかき混ぜ、いつもと同じように炊飯してください。 これより少ないお米を炊飯される場合は、精米 1kg に対して、本品約 3g (小さじすりきり 1 杯半) の割合でお使いください。
成分名	α-アミラーゼ0.1%、シクロデキストリン16.7%、ショ糖脂肪酸エステル1.7%、炭酸カルシウム0.1%、食品素材81.4%

JAN コード	---
製品コード	19715
荷　　姿	1kg袋×10

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

アルコール製剤

アルコールと副剤成分の相乗効果により、優れた除菌力・静菌力を発揮します。加工食品や麺類の日持ち向上から、工場・キッチン・店舗などのサニテーション用や食品製造機械・器具類の除菌用まで、使用用途に応じて、最適な製品をご提案いたします。

メルフレッシュ™ サニテーション

- 食品工場内、厨房、調理室内のサニテーション用アルコール製剤です。
- さびに配慮した配合で、食品機械・器具などに安心してご使用いただけます。
- 展延性が高く隅々まで広がります。

使用方法	より効果を発揮するために、1カ所に3プッシュ（3mℓ）以上噴霧し、全体に良く行き渡るようにしてください。
成分名	エタノール　57.2% グリセリン脂肪酸エステル　0.060% グルコノデルタラクトン　0.060% 乳酸ナトリウム　0.010% 水　42.67%

JANコード	4 548175 417552
製品コード	41492
荷　姿	5ℓPE容器×4

エークイック® FORTE 機能性

- ウイルスのみならず細菌の汚染に対しても強い除菌効果を発揮するサニテーション用アルコール製剤です。
- 食品工場内、厨房、調理室内のサニテーションにご使用いただけます

使用方法	より効果を発揮するために、1カ所に3プッシュ以上（3mℓ）噴霧し、全体に良く行き渡るようにしてください。
成分名	エタノール　68.0% 乳酸　1.19% クエン酸　0.30% グリセリン脂肪酸エステル　0.10% 乳酸ナトリウム　0.010% 食品素材　30.4%

JANコード	4 548175 400219
製品コード	41488
荷　姿	5ℓPE 容器×3

エークイック® PRO 機能性

5ℓ 20ℓ

- 優れた除菌力を発揮し、ウイルス対策に適したサニテーション用アルコール製剤です。
- 食品工場内、厨房、調理室内のサニテーション用にご使用いただけます。

※スプレーヘッドは付属しておりません。

使用方法	より効果を発揮するために、1カ所に3プッシュ以上（3mℓ）噴霧し、全体に良く行き渡るようにしてください。
成分名	エタノール　55.0% 乳酸　2.13% グリセリン脂肪酸エステル　0.030% 乳酸ナトリウム　0.020% 水　42.82%

JANコード	4 548175 417590	4 548175 417606	4 548175 410799
製品コード	41750	41751	41079
荷　姿	500mℓPE容器×12	5ℓPE容器×3	20ℓBIB

メイオール® W65n 汎用

3ℓ

- 日持ち向上、サニテーションの両用途に幅広く使える非危険物タイプです。
- さびに配慮した配合で、食品機械・器具などに安心してご使用いただけます。

※スプレーヘッドは付属しておりません。

使用方法	日持ち向上目的で総菜、食品に使用する際は、最終製品に噴霧してください。
成分名	エタノール　57.2% グルコノデルタラクトン　0.040% 乳酸ナトリウム　0.006% 水　42.754%

JANコード	4 548175 391678	4 548175 165651
製品コード	41494	16565
荷　姿	1ℓPE容器×6	3ℓBIB×4

メイオール® NEO 汎用

5ℓ

- 食品の風味を損なわないように配慮したアルコール製剤です。
- 幅広い食品の日持ち向上用途にご使用いただけます。

※スプレーヘッドは付属しておりません。

使用方法	日持ち向上目的で総菜、食品に使用する際は、最終製品に噴霧してください。
成分名	エタノール　68.0% グリセリン脂肪酸エステル　0.050% 乳酸　0.045% 乳酸ナトリウム　0.005% 水　31.90%

JANコード	4 548175 417576	4 548175 417583
製品コード	41496	41497
荷　姿	1ℓPE容器×6	5ℓPE容器×4

メイオール® メンベスト 日持ち向上

- 乳酸ナトリウムを配合した麺の日持ち向上用アルコール製剤です。
- 保湿性が高く、麺をしっとりさせ、アルコールの蒸散も抑えて保存効果が持続します。

使用方法	製麺の際、小麦粉に対して2～4%添加する。
成分名	エタノール　55.0% 乳酸ナトリウム　20.0% 水　25.0%

JANコード	4 973480 124459
製品コード	10481
荷　姿	18ℓ缶×1

メイオール® イチゴフレッシュ 機能性

- 製菓用イチゴの品質を保持する、アルコールを含む製剤です。
- イチゴを浸漬することで除菌し、カビを防ぎます。また表面に皮膜を作り、イチゴのツヤを保持します。

使用方法	原液にイチゴを1分間浸漬してお使いください。
成分名	エタノール　40.0% アラビアガム　1.20% 乳酸ナトリウム　0.01% 水　58.79%

JANコード	4 973480 119523
製品コード	39552
荷　姿	10ℓBIB

メイオール® シンキック 機能性

- アムラエキスとホップエキスを配合し、非危険物でありながら、カビ・酵母に高い静菌効果を発揮する製剤です。漬物・塩辛など発酵食品の二次汚染対策に適した、日持ち向上用アルコール製剤です。

使用方法	日持ち向上目的で総菜、食品に使用する際は、最終製品に噴霧してください。
成分名	エタノール　57.2% クエン酸　2.0% クエン酸三ナトリウム　0.50% グリセリン脂肪酸エステル　0.30% アムラエキス　0.20% ショ糖脂肪酸エステル　0.10% ホップエキス　0.025% 水　39.675%

JANコード	4 548175 380559
製品コード	41325
荷　姿	20ℓBIB

※上記以外にも大容量製品を各種用意しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

アルコール製剤を正しく使用し、万全の対策を！

- 1箇所3プッシュ（3mℓ）が使用量の目安
- 60秒経過することでより効果を発揮

使用上の注意点

次の場合、効果が落ちますのでご注意ください。

噴霧量不足
希釈しての使用
洗浄不足、水切り不足

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

製品一覧

		頁	品名	内容量	荷姿	商品サイズ（㎜）	ケース（梱）重量（kg）	外装サイズ（㎜）	賞味期間	製品コード	JANコード
がらスープ	スタンダードタイプ	6	清湯スープ	400g	24入	径74×113	11.9	470×320×125	12ヶ月	21039	4 987057 024028
		6	清湯スープ MU－EN	400g	24入	径74×113	11.9	470×320×125	12ヶ月	40610	4 987057 077000
		7	上清湯	400g	24入	径74×113	11.9	470×320×125	12ヶ月	40609	4 987057 087894
		7	清湯スープ ポーク	400g	24入	径74×113	11.9	470×315×120	12ヶ月	21078	4 987057 034560
		7	清湯スープ チキン	400g	24入	径74×113	11.9	470×315×120	12ヶ月	21087	4 987057 036731
		7	白湯	400g	24入	径74×113	11.9	470×315×120	12ヶ月	21042	4 987057 024080
		7	白湯	3kg	6入	径153.1×176.8	20.6	480×320×185	12ヶ月	21040	4 987057 024059
		7	白湯 MU－EN	400g	24入	径74×113	11.8	475×315×125	12ヶ月	40611	4 987057 162522
		7	白湯 MU－EN	3kg	6入	径165×178	20.6	475×315×185	12ヶ月	40603	4 987057 180526
		8	ボンテースト 冷凍がらスープ C10	2kg	8入	300×190	16.9	396×305×255	12ヶ月	39120	—
		8	ボンテースト 冷凍がらスープ P10	2kg	8入	300×190	16.9	396×305×255	12ヶ月	39121	—
	香露シリーズ	9	香露清湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	40605	4 987057 399683
		9	香露清湯 チキン	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	40606	4 987057 399690
		9	香露清湯 チキンN	1Kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	40607	4 987057 399706
		9	香露清湯 好菜湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	40598	4 548175 519874
		9	香露白湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	40608	4 987057 432984
	白湯シリーズ	10	ドロっと白湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	29826	4 548175 298267
		10	牛っと白湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	38194	4 548175 381945
		10	まったり白湯	1kg	10入	300×180×50（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	29825	4 548175 298250
		10	ぽってり白湯	1kg	10入	300×180×55（マチ幅）	10.8	328×365×179	12ヶ月	38558	4 548175 385585
ラーメンスープ	麺活	12	麺活 濃厚魚介 つけ麺スープ	800g	10入	260×220×55（マチ幅）	9.3	493×328×270	12ヶ月	40769	4 548175 249986
		12	麺活 塩ラーメンスープ 貝	500g	10入	240×160×41（マチ幅）	5.6	358×248×260	12ヶ月	39737	4 548175 397373
		12	麺活 味噌ラーメンスープ 海老	500g	10入	240×160×41（マチ幅）	5.6	358×248×260	8ヶ月	39982	4 548175 399827
	麺グルメ	13	麺グルメ 老麺汁子〈しょうゆ味〉	1.8ℓ	6入	径110×306	13.1	235×350×330	12ヶ月	21420	4 987057 172286
		13	麺グルメ 湯麺汁子〈しお味〉	1.8ℓ	6入	径110×306	13.0	235×350×330	12ヶ月	21421	4 987057 172293
	担々麺	13	四川 担々麺汁子	1kg	10入	290×160×80（マチ幅）	11.1	349×292×295	12ヶ月	23151	4 548175 525547
		13	担々麺スープ	3.3kg	6入	径153×177	22.3	480×321×188	12ヶ月	21255	4 987057 094205
ソース	中華ソース	14	海老チリソース ストレート	1.8ℓ	6入	径110×306	12.8	235×350×330	12ヶ月	38492	4 548175 384922
		14	かき油入り炒めソース ストレート	1.8ℓ	6入	径110×306	13.1	235×350×330	12ヶ月	38491	4 548175 384915
		15	回鍋肉ソース ストレート	1.8ℓ	6入	径110×306	13.2	235×350×330	12ヶ月	38489	4 548175 384892
		15	麻婆ソース ストレート	1.8ℓ	6入	径110×306	12.9	235×350×330	12ヶ月	38488	4 548175 384885
		15	酢豚ソース ストレート	1.8ℓ	6入	径110×306	13.4	235×350×330	12ヶ月	38490	4 548175 384908
		16	唐揚げソース 油淋味	1ℓ	6入×2合	径87×264	—	385×285×280	12ヶ月	22216	4 987057 361383
		16	オルコック 炒飯（チャーハン）	1ℓ	6入	径87×264	7.4	285×190×280	12ヶ月	22411	4 987057 172316
		17	海老チリソース〈乾焼用〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21243	4 987057 093826
		17	ピーマン牛肉炒めソース〈紅焼炒菜用〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21247	4 987057 093932
		17	辛子味噌炒めソース〈回鍋用〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21245	4 987057 093895
		17	棒々鶏ソース〈棒々鶏用〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21251	4 987057 094069
		17	麻婆豆腐ソース〈麻婆豆腐用〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21253	4 987057 094137
		17	豆瓣醤〈トウバンジャン〉	1kg	6入	径95×180	9.1	310×210×210	12ヶ月	21293	4 987057 102627
	ソースアジアン	18	アジアンタス 四川風麻婆ソース	1ℓ	6入	径77×263	7.5	278×192×275	12ヶ月	29519	4 548175 295198
		18	アジアンタス 韓国風辛味ソース	1ℓ	6入	径77×263	7.6	278×192×275	12ヶ月	29520	4 548175 295204

製品一覧

		頁	品名	内容量	荷姿	商品サイズ（㎜）	ケース（梱）重量（kg）	外装サイズ（㎜）	賞味期間	製品コード	JANコード
醸造調味料・酒類	みりん系	20	天晴本みりん（ペットボトル）	1ℓ	12入	径81×255	15.0	340×258×290	18ヶ月	16264	4 548175 162643
		20	天晴本みりん（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	13.5	334×226×340	18ヶ月	16263	4 548175 162636
		20	天晴本みりん（BIB）	20ℓ	1	–	24.3	295×295×301	18ヶ月	38789	4 548175 387893
		20	天晴本みりん 徳用（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	13.5	334×226×340	18ヶ月	16262	4 548175 162629
		21	天晴本みりん 味ひとすじ（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	13.3	334×226×343	18ヶ月	16606	4 548175 162681
		21	熟成蔵出し 黒みりん（ペットボトル）	1ℓ	12入	径82.6×255	15.9	342×260×290	18ヶ月	39684	4 548175 383178
		21	熟成蔵出し 黒みりん（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	14.4	334×226×343	18ヶ月	39683	4 548175 419679
		21	熟成蔵出し 黒みりん（BIB）	20ℓ	1	–	26.0	295×295×301	18ヶ月	13061	4 548175 130611
		21	妙楽割烹 濃厚熟成本みりん（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	14.0	334×226×343	18ヶ月	39685	4 548175 419686
		21	妙楽割烹 濃厚熟成本みりん（BIB）	20ℓ	1	–	25.0	295×295×301	18ヶ月	13092	4 548175 130925
		21	本みりん割烹仕立（BIB）	20ℓ	1	–	24.2	295×295×301	18ヶ月	29888	4 548175 298885
		21	業務用 煮切り本みりん（BIB）	20ℓ	1	–	25.0	295×295×301	12ヶ月	13088	4 548175 130888
		21	錦味 特醸（紙パック）	1.8ℓ	6入	85.5×85.5×300	13.4	284×198×335	12ヶ月	21392	4 987057 160177
		22	錦味 みりん風（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	13.6	334×226×343	12ヶ月	16597	4 987057 483443
		22	錦味 煮切り（BIB）	20ℓ	1	–	25.8	295×295×301	7ヶ月	38130	4 548175 381303
		22	みりんタイプ（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	13.6	334×226×340	12ヶ月	40411	4 973480 113712
		22	さかしお 10号（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	13.4	334×226×343	12ヶ月	39678	4 548175 162582
		22	さかしお 10号（BIB）	20ℓ	1	–	24.3	295×295×301	12ヶ月	38769	4 548175 387695
		22	味アップ 旨黒一本（BIB）	20ℓ	1	–	24	295×295×301	9ヶ月	40415	4 548175 404156
		22	新味つけ一番（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	14.6	334×226×340	12ヶ月	13098	4 548175 419631
		22	新味つけ一番（BIB）	20ℓ	6入	–	26.5	295×295×301	12ヶ月	13101	4 973480 111466
	清酒・合成清酒系	23	清酒 春桜 淡麗（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	16605	4 548175 405559
		23	清酒 春桜 淡麗（BIB）	20ℓ	1	–	21.0	295×295×301	6ヶ月	13078	4 548175 130789
		23	清酒 春桜 濃醇（BIB）	20ℓ	1	–	21.0	295×295×301	7ヶ月	41080	4 548175 410805
		23	清酒 一心太助（紙パック）	1.8ℓ	6入	85×85×298	11.6	282×198×317	9ヶ月	13193	4 973480 130405
		23	合成清酒 うかれ獅子（紙パック）	1.8ℓ	6入	85×85×298	12.0	283×199×318	12ヶ月	11295	4 548175 419693
		23	合成清酒 一富士 味ごしらえ（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	16604	4 548175 405566
		23	合成清酒 一富士 味ごしらえ（BIB）	18ℓ	1	–	19.0	299×299×284	12ヶ月	39671	4 548175 162735
		24	合成清酒 料理酒 一富士 味上手（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	40421	4 548175 405580
		24	合成清酒 うまみ一富士（BIB）	20ℓ	1	–	21.2	299×299×305	12ヶ月	39672	4 548175 162728
		24	料理酒（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	11.9	334×226×343	12ヶ月	39679	4 973480 125814
		24	錦味 清酒風（紙パック）	1.8ℓ	6入	85.5×85.5×300	12.1	284×198×335	12ヶ月	21393	4 987057 160184
		24	錦味 清酒風（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	12.1	324×223×323	12ヶ月	16603	4 987057 483467
	中国酒系	24	料理専用 紹興酒（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	11.8	334×226×343	24ヶ月	39687	4 548175 162018
		24	料理専用 紹興酒（BIB）	20ℓ	1	–	21.2	299×299×305	24ヶ月	39676	4 548175 162025
		25	中国料理酒 一富士C（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	40424	4 548175 405573
		25	中国料理酒 一富士C（BIB）	18ℓ	1	–	19.0	299×299×284	12ヶ月	40425	4 548175 404255
		25	厨用 紹興料酒C（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径107×318	11.8	334×226×343	12ヶ月	39682	4 548175 161783
		25	厨用 紹興料酒C（BIB）	20ℓ	1	–	21.5	299×299×305	12ヶ月	38029	4 548175 380290
		25	料理専用 中国酒老酒C（ペットボトル）	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	24ヶ月	39688	4 548175 161745
		25	料理専用 中国酒老酒C（BIB）	20ℓ	1	–	21.5	299×299×305	24ヶ月	39674	4 548175 161752

※20ℓ BIBの商品サイズは、内袋サイズです。

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

製品一覧

		頁	品名	内容量	荷姿	商品サイズ（㎜）	ケース（梱）重量（kg）	外装サイズ（㎜）	賞味期間	製品コード	JANコード
醸造調味料・酒類	ワイン系	25	トリニティワイン スーパーレッド (BIB)	20ℓ	1	–	21.0	299×299×305	9ヶ月	16495	4 548175 164951
		25	トリニティワイン ボンクック 赤 (紙パック)	1.8ℓ	6入	85×85×298	12.0	282×198×325	12ヶ月	16504	4 548175 403807
		25	トリニティワイン ボンクック 赤 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	16506	4 548175 403821
		26	トリニティワイン ボンクック 白 (紙パック)	1.8ℓ	6入	85×85×298	12.0	282×198×325	12ヶ月	16505	4 548175 403814
		26	トリニティワイン ボンクック 白 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.8	334×226×340	12ヶ月	16507	4 548175 403838
		26	トリニティワイン ボンセール 赤 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.7	334×226×340	12ヶ月	16510	4 548175 403814
		26	トリニティワイン ボンセール 白 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.7	334×226×340	12ヶ月	16511	4 548175 403852
		26	トリニティワイン ルビーノ (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	12.1	334×226×340	12ヶ月	16513	4 548175 403869
		26	トリニティワイン ベークドワイン (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径106.5×310	11.6	334×226×340	12ヶ月	16502	4 548175 403791
		26	トリニティワイン ベークドワイン (BIB)	20ℓ	1	–	21.7	299×299×305	12ヶ月	16503	4 548175 165033
		26	トリニティワイン エルブーケ (BIB)	20ℓ	1	–	21.2	299×299×305	12ヶ月	16538	4 548175 165385
		27	キュイソン ルージュ 赤 (紙パック)	1.8ℓ	6入	85×85×298	12.0	283×199×318	12ヶ月	13094	4 548175 419648
		27	キュイソン ルージュ 赤 (BIB)	20ℓ	1	–	21.2	299×299×305	6ヶ月	13096	4 973480 122073
		27	キュイソン ブラン 白 (紙パック)	1.8ℓ	6入	85×85×298	12.0	283×199×318	12ヶ月	13095	4 548175 419655
		27	キュイソン ブラン 白 (BIB)	20ℓ	1	–	21.2	299×299×305	6ヶ月	13097	4 973480 123414
	洋酒系	27	トリニティ ブランデー V.O. (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.3	368×246×293	36ヶ月	16465	4 548175 403678
		27	トリニティ ブランデー V.O. (BIB)	20ℓ	1	–	20.1	299×299×305	36ヶ月	16463	4 548175 164630
		27	トリニティ ブランデー V.S.O. (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.2	368×246×293	36ヶ月	16464	4 548175 403661
		27	トリニティ ブランデー V.S.O. (BIB)	20ℓ	1	–	20.0	299×299×305	36ヶ月	16471	4 548175 164715
		27	トリニティ ブランデー スペシャル V.S.O.P. (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	12.8	368×246×293	36ヶ月	16470	4 548175 403715
		27	トリニティ ブランデー スペシャル V.S.O.P. (BIB)	20ℓ	1	–	20.0	299×299×305	36ヶ月	16478	4 548175 164784
		28	トリニティ スイートブランデー V.O. (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.3	368×246×293	36ヶ月	16550	4 548175 405764
		28	トリニティ スイートブランデー V.O. (BIB)	20ℓ	1	–	20.1	299×299×305	36ヶ月	16548	4 548175 165484
		28	コニャック ギドベルサック フィーヌ (BIB)	10ℓ	1	–	9.9	235×235×230	24ヶ月	81981	4 973480 819812
		28	トリニティ ラムダーク (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.2	368×246×293	36ヶ月	16467	4 548175 403692
		28	トリニティ ラムダーク (BIB)	20ℓ	1	–	19.9	299×299×305	36ヶ月	16462	4 548175 164623
		28	トリニティ ラムホワイト (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	12.4	368×246×293	36ヶ月	16475	4 548175 403746
		28	トリニティ ラムホワイト (BIB)	20ℓ	1	–	20.1	299×299×305	36ヶ月	16477	4 548175 164777
		28	トリニティ オレンジキュラソー (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	13.0	368×246×293	24ヶ月	16466	4 548175 403685
		28	トリニティ オレンジキュラソー (BIB)	20ℓ	1	–	23.4	299×299×305	12ヶ月	16483	4 548175 164838
		28	トリニティ キルシュワッサー (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.4	368×246×293	24ヶ月	16486	4 548175 403760
		29	トリニティ ホワイトキュラソー (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	12.6	368×246×293	24ヶ月	16544	4 548175 404262
		29	トリニティ ホワイトキュラソー (BIB)	20ℓ	1	–	22.6	299×299×305	12ヶ月	16545	4 548175 165453
		29	デカイパー CK キルシュワッサー (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	11.4	368×246×293	24ヶ月	16468	4 548175 403708
		29	デカイパー CK キルシュワッサー (BIB)	20ℓ	1	–	20.4	299×299×305	12ヶ月	16482	4 548175 164821
		29	デカイパー CK オリジナルピーチーツリー(ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径116.6×274	12.8	368×246×293	24ヶ月	16452	4 548175 403630
		29	デカイパー CK オリジナルピーチーツリー (BIB)	20ℓ	1	–	22.9	299×299×305	12ヶ月	16453	4 548175 164531
		29	デカイパー CK プレミアムオレンジリキュール (BIB)	20ℓ	1	–	22.3	299×299×305	12ヶ月	16458	4 548175 164586
	その他	30	味アップ やわらか肉自慢 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径107×318	12.5	334×226×343	12ヶ月	39681	4 548175 419662
		30	味アップ やわらか肉自慢 (BIB)	20ℓ	1	–	22.6	299×299×301	12ヶ月	12891	4 973480 128914
		30	味アップ 海鮮自慢 (ペットボトル)	1.8ℓ	6入	径107×318	12.9	334×226×318	12ヶ月	39680	4 973480 128044
		30	味アップ 海鮮自慢 (BIB)	20ℓ	1	–	23.5	295×295×301	12ヶ月	10727	4 973480 128051

※ 20ℓ BIBの商品サイズは、内袋サイズです。

製品一覧

		頁	品名	内容量	荷姿	商品サイズ（㎜）	ケース（梱）重量（kg）	外装サイズ（㎜）	賞味期間	製品コード	JANコード
だし（和洋中）	和風だし	32	濃縮かつおだし	1ℓ	12入	径82.6×259.5	14.7	336×246×285	12ヶ月	28780	4 580128 180656
		33	だし本番 かつお風味だし特撰	1kg(500g×2)	10入	133×190×95	11.5	492×278×204	18ヶ月	38507	4 548175 385073
		33	だし本番 かつお風味だし特撰	10kg	1入	780×510	10.7	475×325×190	18ヶ月	38508	4 548175 385080
		33	だし本番 かつお風味だし粉末	500g	20入	160×240	10.5	362×272×215	18ヶ月	38511	4 548175 385110
		33	だし本番 かつお風味だし粉末	15kg	1入	600×700	15.6	362×278×265	18ヶ月	38512	4 548175 385127
		33	だし本番 かつお風味だし顆粒	1kg	10入	220×320	10.8	350×280×190	18ヶ月	38509	4 548175 385097
		33	だし本番 かつお風味だし顆粒	1kg(500g×2)	10入	140×85×175	11.2	460×295×200	18ヶ月	38510	4 548175 385103
		33	だし本番 和風だし粉末	500g	20入	180×230	10.7	354×264×199	18ヶ月	39871	4 548175 398714
		34	だし本番 徳用	1kg	10入	200×300	10.6	368×278×265	18ヶ月	40028	4 548175 400288
		34	だし本番 だし上手	1kg	10入	110×90×195	11.0	475×236×220	12ヶ月	39495	4 548175 394952
		34	だし本番 昆布だし	1kg(500g×2)	10入	140×85×175	11.2	460×295×200	18ヶ月	38520	4 548175 385202
		34	だし本番 そば・うどん用	1kg(100g×10)	10入	221×86×171	11.7	446×432×184	18ヶ月	38518	4 548175 385189
	洋風だし	35	オルコック ビーフブイヨン R	1kg	10入	200×280	10.6	362×271×225	12ヶ月	21170	–
		35	オルコック ビーフブイヨン DX	1kg(500g×2)	10入	120×60×175	10.6	322×256×201	15ヶ月	21169	4 987057 073637
		35	オルコック チキンブイヨン R	1kg	10入	200×280	10.6	362×271×225	12ヶ月	21172	–
		35	オルコック チキンブイヨン DX	1kg(500g×2)	10入	120×60×175	10.6	325×254×201	15ヶ月	21171	4 987057 073651
		36	オルコック コンソメDX	1kg(500g×2)	10入	120×60×185	10.9	320×254×211	15ヶ月	21166	4 987057 073606
		36	カレーフレークNB	1kg	20入	310×190	21.6	500×335×220	18ヶ月	22183	–
	中華だし	36	オルコック 中華だし	1kg	10入	230×350	10.6	398×308×230	18ヶ月	21211	4 987057 080048
うま味調味料		38	キーパー	1kg	15入	190×300	15.7	355×264×286	24ヶ月	22751	4 987057 500331
		38	キーパー	15kg	1	670×850	15.8	355×271×266	24ヶ月	22763	4 987057 500836
		39	ミック	1kg	12入	200×300	12.8	349×259×345	24ヶ月	21002	4 987057 019178
		38	グルエースN	1kg	15入	190×300	16.0	350×268×258	24ヶ月	23239	4 548175 528760
		38	グルエースN	20kg	1	700×850	21.1	352×280×308	24ヶ月	22756	4 987057 500614
		39	いの一番	1kg	10入	190×300	10.6	340×254×230	36ヶ月	25085	4 580128 180069
		39	もう一番	1kg	12入	220×290	10.4	354×259×308	36ヶ月	39890	4 548175 398905
		39	もう一番	20kg	1	780×850	20.8	390×330×330	36ヶ月	39921	–
		39	グルエース	1kg	20入	285×192	21.0	470×340×215	24ヶ月	22080	4 987057 441429
		39	グルエース	20kg	1	850×680	21.0	354×259×308	24ヶ月	22364	–
メニュー用調味料	トッピング調味料	40	芝麻醤	1kg	6入×2合	径90×170	13.9	318×215×190	9ヶ月	22119	4 987057 448169
		40	麺喰房 和風香味オイル	500g	12入	250×180	6.5	370×260×120	12ヶ月	23743	4 548175 545415
	下味付調味料	41	豚香油S	1kg	12入	220×300	13.0	451×311×174	12ヶ月	21945	–
		41	上漿粉〈揚げもの用〉	1kg	10入	230×320	10.7	362×271×240	12ヶ月	21287	4 987057 099170
		41	上漿粉〈油通し用〉	1kg	10入	230×320	10.7	362×271×240	12ヶ月	21288	4 987057 099194
		41	オルコック 味付け粉〈油通し用〉	1kg	10入	230×350	10.7	393×293×285	12ヶ月	21787	4 987057 343112

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。
最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

製品一覧

		頁	品名	内容量	荷姿	商品サイズ（㎜）	ケース（梱）重量（kg）	外装サイズ（㎜）	賞味期間	製品コード	JANコード
調理食品・清涼飲料水	卵加工品	42	錦糸卵 太切り	500g	10入	235×340	5.7	300×385×290	8ヶ月	21370	4 987057 149882
		42	錦糸卵 中細	500g	10入	235×340	5.7	300×385×290	8ヶ月	21371	4 987057 149899
		43	錦糸卵 細切り	500g	10入	235×340	5.7	300×385×290	8ヶ月	21369	4 987057 149875
	清涼飲料水	43	酸梅湯	500mℓ	12入	化粧箱 67×67×210	11.7	310×230×235	12ヶ月	21566	4 987057 242019
品質改良剤		43	ライスソフト	1kg	10入	250×340	11.6	646×329×155	12ヶ月	19715	—
アルコール製剤		44	メルフレッシュ	5ℓ	4入	206×126×302	19.8	291×426×327	36ヶ月	41492	4 548175 417552
		44	エークイック FORTE	5ℓ	3入	206×126×302	14.2	426×218×310	24ヶ月	41488	4 548175 400219
		44	エークイック PRO	500mℓ	12入	73×205	6.3	304×230×223	24ヶ月	41750	4 548175 417590
		44	エークイック PRO	5ℓ	3入	126×206×302	15.3	444×231×327	24ヶ月	41751	4 548175 417606
		44	エークイック PRO	20ℓ	1入	564×575	19.3	309×304×300	24ヶ月	41079	4 548175 410799
		45	メイオール W65n	1ℓ	6入	88×226.5	6.1	274×187×245	36ヶ月	41494	4 548175 391678
		45	メイオール W65n	3ℓ	4入	255×103×170	12.1	440×260×190	36ヶ月	16505	4 548175 165651
		45	メイオール イチゴフレッシュ	10ℓ	1	470×500	10.2	244×244×228	36ヶ月	39552	4 973480 119523
		45	メイオール NEO	1ℓ	6入	88×88×223	6.0	185×278×234	36ヶ月	41496	4 548175 417576
		45	メイオール NEO	5ℓ	4入	125×200×295	18.9	265×415×320	36ヶ月	41497	4 548175 417583
		45	メイオール シンキック	20ℓ	1	564×575	19.3	309×304×300	12ヶ月	41325	4 548175 380559
		45	メイオール メンベスト	18ℓ	1	—	18.5	238×238×350	36ヶ月	10481	4 973480 124459

※ 20ℓ BIBの商品サイズは、内袋サイズです。

●本カタログに記載している製品の原材料や荷姿、パッケージなどは、予告なく変更する場合があります。またアレルギー情報（特定原材料に準ずるもの）は記載しておりません。最新情報は弊社営業担当者までお問い合わせください。

プロの技・食トレンド

繁盛店のメニューのインタビュー記事や、
「食」に関するトレンドをピックアップし、
発信します。

レシピ

中食・外食、加工メーカーの皆さまの
お役に立つレシピをご提案します。

「味な話」

新作レシピや繁盛店のメニュー研究など、
「食」に関するトレンドを発信！
おいしい話を満載でお届けします。

メールマガジン会員募集中　毎月最新情報を発信、会員登録は無料！

コラム・豆知識

食品や添加物に関する豆知識を
連載形式でご紹介します。

製品情報・カタログ

当社がおすすめする注目な製品を
クローズアップします。

その他、魅力的なコンテンツを豊富に取り揃えています。今後も「味な話」にご期待ください！