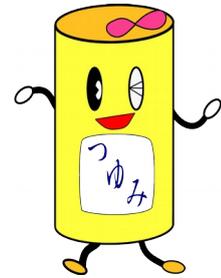
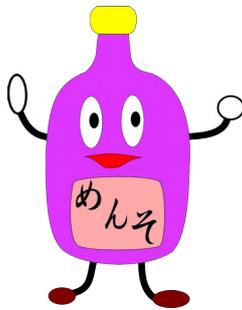




# 業務用製品カタログ



# だしの素 麵素 シリーズ

商品名	麵素金ラベル	麵素金ラベル	麵素金ラベル	麵素赤ラベル
商品写真				
商品コード	G0001	G0005	G0004	G0010
内容量×入数	18ℓ×1入	1000ml×6入	360ml×12入	1000ml×6入
容器形態	容器 外装 スチール 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙
商品サイズ	250mm×250mm×360mm	82.5mm×82.5mm×272mm	62.5mm×62.5mm×205mm	82.5mm×82.5mm×272mm
ケースサイズ	250mm×250mm×360mm	172mm×258mm×283mm	210mm×280mm×250mm	172mm×258mm×283mm
重量(単品/ケース)	22.6kg	1.2kg/7.5kg	660g/8.3kg	1.2kg/7.5kg
賞味期限	1年	1年	1年6月	1年
JAN		4978416000555	4978416000524	4978416000562
特徴	『色がつかずに味がつく』、『うすめて味つける秒間』のキャッチフレーズと創業以来70年近く皆様に愛され、今も根強いファンのある商品です。	『色がつかずに味がつく』、『うすめて味つける秒間』のキャッチフレーズと創業以来70年近く皆様に愛され、今も根強いファンのある商品です。	『色がつかずに味がつく』、『うすめて味つける秒間』のキャッチフレーズと創業以来70年近く皆様に愛され、今も根強いファンのある商品です。	日本で最初の即席万能だしの素のお徳用タイプです。薄めるだけで、うどん、そばのつけつゆから、そうめんのつけつゆ、お吸い物、だし巻玉子の味付けまでいろいろな調理にお使いいただける濃縮タイプの万能だしの素です。うすめずに、から揚げの下味づけ等にもお使いいただけます。
原材料名	蛋白加水分解物(豚肉を含む)(国内製造)、食塩、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、エキス(かつお、昆布)、醗酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、甘味料(甘草)(乳成分を含む)、ビタミンB1	蛋白加水分解物(豚肉を含む)(国内製造)、食塩、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、エキス(かつお、昆布)、醗酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、甘味料(甘草)(乳成分を含む)、ビタミンB1	蛋白加水分解物(豚肉を含む)(国内製造)、食塩、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、エキス(かつお、昆布)、醗酵調味料/調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素、甘味料(甘草)(乳成分を含む)、ビタミンB1	蛋白加水分解物(豚肉を含む)(国内製造)、食塩、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖果糖液糖)、エキス(かつお、昆布)、醗酵調味料/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、甘味料(甘草)(乳成分を含む)、ビタミンB1
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 37Kcal たんぱく質 3.1g 脂質 0.0g 炭水化物 5.3g 食塩相当量 18.0g	エネルギー 37Kcal たんぱく質 3.1g 脂質 0.0g 炭水化物 5.3g 食塩相当量 18.0g	エネルギー 37Kcal たんぱく質 3.1g 脂質 0.0g 炭水化物 5.3g 食塩相当量 18.0g	エネルギー 30Kcal たんぱく質 3.0g 脂質 0.0g 炭水化物 3.5g 食塩相当量 17.9g
使用方法	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 (かけ)うどん、そば 13倍 お吸い物 20倍 茶碗蒸し、五目御飯、丼物 12倍 野菜の煮炊き、大根おろし、とろろ、焼き魚、冷奴、お漬物等にはそのまま薄めずご使用下さい。	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 (かけ)うどん、そば 13倍 お吸い物 20倍 茶碗蒸し、五目御飯、丼物 12倍 野菜の煮炊き、大根おろし、とろろ、焼き魚、冷奴、お漬物等にはそのまま薄めずご使用下さい。	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 (かけ)うどん、そば 13倍 お吸い物 20倍 茶碗蒸し、五目御飯、丼物 12倍 野菜の煮炊き、大根おろし、とろろ、焼き魚、冷奴、お漬物等にはそのまま薄めずご使用下さい。	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 (かけ)うどん、そば 13倍 そうめん、ひやむぎのつけゆ 4~5倍 お吸い物 20倍 茶碗蒸し、五目御飯、丼物 12倍 野菜の煮炊き、大根おろし、とろろ、焼き魚、冷奴、お漬物等にはそのまま薄めずご使用下さい。

# めんつゆ・冷し中華スープ

商品名	麺素ざるそば用S	麺素ざるそば用S	冷し中華スープ 【夏季限定商品】	冷し中華スープ 【夏季限定商品】
商品写真				
商品コード	G0011	G0013	G0028	G0029
内容量×入数	18ℓ×1入	1000ml×6入	1800ml×8入	180ml×12入
容器形態	容器 外装 スチール 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙
商品サイズ	250mm×250mm×360mm	82.5mm×82.5mm×272mm	107mm×107mm×317mm	28mm×28mm×145mm
ケースサイズ	250mm×250mm×360mm	172mm×258mm×283mm	230mm×450mm×355mm	191mm×157mm×254mm
重量(単品/ケース)	23.8kg	1.2kg/7.5kg	2.3kg/19.3kg	390g/5.0kg
賞味期限	1年	1年	1年6月	1年6月
JAN		4978416000579	4978416000029	4978416000098
特徴	麺素ざるそば用つゆのスタンダードタイプです。創業以来60年近く皆様に愛されてきた商品です。	麺素ざるそば用つゆのスタンダードタイプです。創業以来60年近く皆様に愛されてきた商品です。	夏の定番。いろんな具材と組み合わせ、さっぱりとおいしくいただけます。	夏の定番。いろんな具材と組み合わせ、さっぱりとおいしくいただけます。
原材料名	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、醗酵調味料、食塩、混合削り節(かつお節、さば節、うるめ節、むろ節)、かつおエキス(乳成分を含む)、昆布、蛋白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、醗酵調味料、食塩、混合削り節(かつお節、さば節、うるめ節、むろ節)、かつおエキス(乳成分を含む)、昆布、蛋白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料	糖類(砂糖、水あめ、ぶどう糖)(国内製造)、蛋白加水分解物(豚肉を含む)、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、醸造酢、食塩、ごま油、昆布エキス/酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)	糖類(砂糖、水あめ、ぶどう糖)(国内製造)、蛋白加水分解物(豚肉を含む)、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、醸造酢、食塩、ごま油、昆布エキス/酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 131kcal たんぱく質 2.8g 脂質 0.1g 炭水化物 27.4g 食塩相当量 15.0g	エネルギー 131kcal たんぱく質 2.8g 脂質 0.1g 炭水化物 27.4g 食塩相当量 15.0g	エネルギー 169kcal たんぱく質 3.8g 脂質 2.7g 炭水化物 31.7g 食塩相当量 9.9g	エネルギー 169kcal たんぱく質 3.8g 脂質 2.7g 炭水化物 31.7g 食塩相当量 9.9g
使用方法	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 ざるそば、ひやむぎ 5倍 冷しそうめん、冷しうどん 5倍 天丼、親子丼 9倍 その他いろいろな料理にご利用ください。	お料理に合わせて下記の倍率に希釈してご使用下さい。 ざるそば、ひやむぎ 5倍 冷しそうめん、冷しうどん 5倍 天丼、親子丼 9倍 その他いろいろな料理にご利用ください。	冷し中華そば 2倍 春雨サラダ 2倍 キュウリ、トマト、ハムなどを添えていただきますと一層さわやかな風味が増し、おいしくいただけます。	冷し中華そば 2倍 春雨サラダ 2倍 キュウリ、トマト、ハムなどを添えていただきますと一層さわやかな風味が増し、おいしくいただけます。

# たれ・つゆ

商品名	焼鳥のたれ屋台用	焼鳥のたれ屋台用	焼鳥のたれ仕上用	焼鳥のたれ仕上用
商品写真				
商品コード	G3001	G3002	G3004	G3005
内容量×入数	21kg×1入	2.1kg×8入	21kg×1入	2.1kg×8入
容器形態	容器 スチール	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	容器 スチール	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙
商品サイズ	237mm×237mm×350mm	107mm×107mm×317mm	237mm×237mm×350mm	107mm×107mm×317mm
ケースサイズ	237mm×237mm×350mm	230mm×450mm×355mm	237mm×237mm×350mm	230mm×450mm×355mm
重量(単品/ケース)	22.2kg	2.2kg/18kg	22.2kg	2.2kg/18kg
賞味期限	1年	1年	1年	1年
J A N				
特徴	焼鳥のたれのスタンダードタイプ。	焼鳥のたれのスタンダードタイプ	最後の仕上げにご利用いただきますと照り、つやのよい焼鳥に仕上がります。	最後の仕上げにご利用いただきますと照り、つやのよい焼鳥に仕上がります。
原材料名	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩/カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩/カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、酸味料、甘味料(甘草、ステビア)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醗酵調味料、でんぷん分解物、食塩/加工でんぷん、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(甘草、ステビア)、V. B1	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、醗酵調味料、でんぷん分解物、食塩/加工でんぷん、カラメル色素、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(甘草、ステビア)、V. B1
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 116Kcal たんぱく質 3.5g 脂質 0.0g 炭水化物 25.1g 食塩相当量 6.8g	エネルギー 116Kcal たんぱく質 3.5g 脂質 0.0g 炭水化物 25.1g 食塩相当量 6.8g	エネルギー 118Kcal たんぱく質 2.1g 脂質 0.0g 炭水化物 27.6g 食塩相当量 4.2g	エネルギー 118Kcal たんぱく質 2.1g 脂質 0.0g 炭水化物 27.6g 食塩相当量 4.2g
使用方法	鶏肉につけて焼いてください。 そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。 そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。 焼きあがった焼鳥に、最後にさっと塗ることで照り、つやのある焼鳥に仕上がります。 そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。 焼きあがった焼鳥に、最後にさっと塗ることで照り、つやのある焼鳥に仕上がります。 そのほか炒め物などにもご利用できます。

# たれ・つゆ

商品名	焼鳥のたれNo.20	焼鳥のたれNo.20	焼鳥のたれ炭焼き屋台用	焼鳥のたれ炭焼き屋台用
商品写真				
商品コード	G3010	G3018	G3003	G3008
内容量×入数	21kg×1入	2.1kg×8入	21kg×1入	2.1kg×8入
容器形態	容器 スチール	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	容器 スチール	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙
商品サイズ	237mm×237mm×350mm	107mm×107mm×317mm	237mm×237mm×350mm	107mm×107mm×317mm
ケースサイズ	237mm×237mm×350mm	230mm×450mm×355mm	237mm×237mm×350mm	230mm×450mm×355mm
重量(単品/ケース)	22.2kg	2.2kg/18kg	22.2kg	2.2kg/18kg
賞味期限	1年	1年	1年	1年
J A N				
特徴	少し唐辛子の利いたピリ辛タイプの焼鳥のたれです。	少し唐辛子の利いたピリ辛タイプの焼鳥のたれです。	鶏肉につけて焼いていただきますと炭焼き風味の焼鳥のたれに仕上がります。	鶏肉につけて焼いていただきますと炭焼き風味の焼鳥のたれに仕上がります。
原材料名	砂糖(国内製造)、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、でんぷん分解物、みりん、食塩、かつおエキス(さばを含む)、りんご酢、パイナップル果汁、唐辛子/酒精、増粘剤(加工でんぷん、グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料	砂糖(国内製造)、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、でんぷん分解物、みりん、食塩、かつおエキス(さばを含む)、りんご酢、パイナップル果汁、唐辛子/酒精、増粘剤(加工でんぷん、グアーガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩/カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、酸味料、くん液、甘味料(甘草、ステビア)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、食塩/カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、酸味料、くん液、甘味料(甘草、ステビア)
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 140Kcal たんぱく質 1.7g 脂質 0.0g 炭水化物 31.5g 食塩相当量 4.1g	エネルギー 140Kcal たんぱく質 1.7g 脂質 0.0g 炭水化物 31.5g 食塩相当量 4.1g	エネルギー 120Kcal たんぱく質 3.6g 脂質 0.0g 炭水化物 25.8g 食塩相当量 7.0g	エネルギー 120Kcal たんぱく質 3.6g 脂質 0.0g 炭水化物 25.8g 食塩相当量 7.0g
使用方法	鶏肉につけて焼いてください。そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。そのほか炒め物などにもご利用できます。	鶏肉につけて焼いてください。そのほか炒め物などにもご利用できます。

# たれ・つゆ

商品名	焼鳥のたれ塩こうじ	焼鳥のたれ味噌味	餃子みそたれ	餃子みそたれ
商品写真				
商品コード	G3019	G3015	G2007	G2009
内容量×入数	1000ml×12入	25g×600子入	2kg×8本入	7g×600個入
容器形態	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	小袋	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	小袋
商品サイズ	82.5mm×82.5mm×272mm	65mm×90mm	107mm×107mm×317mm	65mm×90mm
ケースサイズ	235mm×250mm×300mm	345mm×415mm×210mm	230mm×450mm×355mm	210mm×280mm×250mm
重量(単品/ケース)	1.2kg / 15kg	26g / 16.6kg	2.1kg / 17.5kg	8g / 5.8kg
賞味期限	9月	6月	1年	6月
J A N		4978416000890		
特徴	塩こうじが鶏肉を柔らかく仕上げ、鶏肉のうまみを引き出してくれます。	味噌の風味が肉の臭みを消しておいしい焼鳥がいただけます。	ピリッと辛い唐辛子と味噌の風味が絶妙にあう餃子のみそたれです。	ピリッと辛い唐辛子と味噌の風味が絶妙にあう餃子のみそたれです。
原材料名	蛋白加水分解物(国内製造)、砂糖、塩こうじ、清酒、醸造酢、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でんぷん、増粘多糖類)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、醗酵調味料、食塩、味噌、昆布エキス/カラメル色素、増粘剤(グアーガム)、調味料(アミノ酸)、甘味料(甘草、ステビア)	味噌(大豆を含む)(国内製造)、醤油(本醸造)(小麦を含む)、醸造酢、砂糖、ごま油、香辛料(唐辛子、ガーリック、ジンジャー)/調味料(アミノ酸等)	味噌(大豆を含む)(国内製造)、醤油(本醸造)(小麦を含む)、醸造酢、砂糖、ごま油、香辛料(唐辛子、ガーリック、ジンジャー)/調味料(アミノ酸等)
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 131Kcal たんぱく質 2.0g 脂質 0.1g 炭水化物 28.8g 食塩相当量 9.7g	エネルギー 125Kcal たんぱく質 3.1g 脂質 0.0g 炭水化物 27.9g 食塩相当量 9.8g	エネルギー 199Kcal たんぱく質 5.4g 脂質 10.4g 炭水化物 20.7g 食塩相当量 7.2g	エネルギー 199Kcal たんぱく質 5.4g 脂質 10.4g 炭水化物 20.7g 食塩相当量 7.2g
使用方法	本品を鶏肉にからめて焼いてご使用下さい。	本品を鶏肉にからめて焼いてご使用下さい。	焼いた餃子につけてご使用下さい。	焼いた餃子につけてご使用下さい。

# たれ・つゆ

商品名	天ぷらのつゆ	天井のたれ	丼のたれ	
商品写真				
商品コード	G1003	G1049	G1056	
内容量×入数	1800ml×8入	1800ml×8入	1800ml×8入	
容器形態	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	キャップ PE 容器 PET ラベル 紙	
商品サイズ	107mm×107mm×317mm	107mm×107mm×317mm	107mm×107mm×317mm	
ケースサイズ	230mm×450mm×355mm	230mm×450mm×355mm	230mm×450mm×355mm	
重量(単品/ケース)	2.3kg / 14kg	2.2kg / 14kg	2.3kg / 19.5kg	
賞味期限	1年	1年	1年	
JAN	4978416000036		4978416000227	
特徴	あっさりとして少し甘みのあるてんぷらのつゆです。天井などのお料理にもご利用できます。	味自慢のお店ではたれ造りは秘中の秘。丼物の味つけはたれがポイントだからです。麺素「天井のたれ」は具の持味を損なわないように少々甘辛く工夫をこらしてあります。	味自慢のお店ではタレ造りは秘中の秘。丼物の味つけはタレがポイントだからです。麺素「丼のタレ」は具の持味を損なわないように少々甘辛く工夫をこらしてあります。	
原材料名	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、醗酵調味料、蛋白加水分解物、昆虫エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料	砂糖(国内製造)、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、蛋白加水分解物、醗酵調味料、食塩/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、醗酵調味料、砂糖、食塩/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)	
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 75Kcal たんぱく質 2.9g 脂質 0.0g 炭水化物 16.1g 食塩相当量 16.2g	エネルギー 125Kcal たんぱく質 2.6g 脂質 0.0g 炭水化物 28.2g 食塩相当量 5.6g	エネルギー 159Kcal たんぱく質 3.2g 脂質 0.0g 炭水化物 33.7g 食塩相当量 9.6g	
使用方法	本品を5~6倍に水またはお湯でうすめてご使用下さい。また大根おろしを加えまして一層おいしくお召し上がりいただけます。	「天井のたれ」1食分大匙2杯余を熱湯70cc~80ccで薄めてお使い下さい一流のお店に負けない丼物を召上って頂けます。	親子丼 5倍 かつ丼 4倍 その他いろいろな丼物にご利用いただけます。	

# ぽんず

商品名	うめぽんず	ごまぽんず	ゆずぽんず	
商品写真				
商品コード	G 2 1 3 6	G 2 1 3 7	G 2 1 3 8	
内容量×入数	1 0 0 0 m l × 1 2 入	1 0 0 0 m l × 1 2 入	1 0 0 0 m l × 1 2 入	
容器形態	キャップ P E 容器 P E T ラベル 紙	キャップ P E 容器 P E T ラベル 紙	キャップ P E 容器 P E T ラベル 紙	
商品サイズ	82.5mm×82.5mm×272mm	82.5mm×82.5mm×272mm	82.5mm×82.5mm×272mm	
ケースサイズ	235mm×250mm×300mm	235mm×250mm×300mm	235mm×250mm×300mm	
重量(単品/ケース)	1. 1 8 k g / 1 4. 3 k g	1. 2 k g / 1 4. 8 k g	1. 1 6 k g / 1 4. 3 k g	
賞味期限	1年	1年	1年	
J A N	4978416000470	4978416000487	4978416000463	
特 徴	紀州産の梅をたっぷり使い隠し味にすだちを入れることによってすっきりとさわやかな味に仕上げております。鍋料理だけでなく肉や魚料理にもよく合います。	ゴマのkokoroの味わいとポン酢本来のさわやかな酸味を絶妙なバランスで調和させ飽きのこない味に仕上げております。鍋料理だけでなく肉や魚料理にもよく合います。	ゆず果汁をたっぷり使用し、塩にこだわったシンプルながらもあきのこない香り豊かでまるやかな味に仕上げております。鍋料理だけでなく肉や魚料理にもよく合います。	
原材料名	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、梅肉、梅酢、エキス(かつお、昆布)、すだち果汁、蛋白加水分解物、食塩(藻塩) / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料	醸造酢(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖液糖)、ねりごま、醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)、みりん、食塩(藻塩)、味噌、香辛料、エキス(昆布、かつお)、ごま油、酵母エキス / 増粘剤(加工でんぷん)、調味料(アミノ酸等)	糖類(水あめ、砂糖)(国内製造)、果汁(ゆず、すだち)、醸造酢、みりん、食塩(藻塩)、エキス(昆布、かつお)、蛋白加水分解物 / 調味料(アミノ酸等)	
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 76Kcal たんぱく質 1.8g 脂質 0.0g 炭水化物 17.1g 食塩相当量 5.4g	エネルギー 221Kcal たんぱく質 4.5g 脂質 9.8g 炭水化物 27.6g 食塩相当量 6.1g	エネルギー 78Kcal たんぱく質 1.5g 脂質 0.0g 炭水化物 17.3g 食塩相当量 6.8g	
使用方法	鍋料理のつけだれとして、また焼き魚、山芋の短冊、サラダなどにかけてお召し上がりください。	鍋料理や焼肉のつけだれとして、また豚肉の冷しゃぶサラダなどにかけてお召し上がりください。	鍋料理のつけだれとして、また焼き魚、餃子、サラダなどにかけてお召し上がりください。	

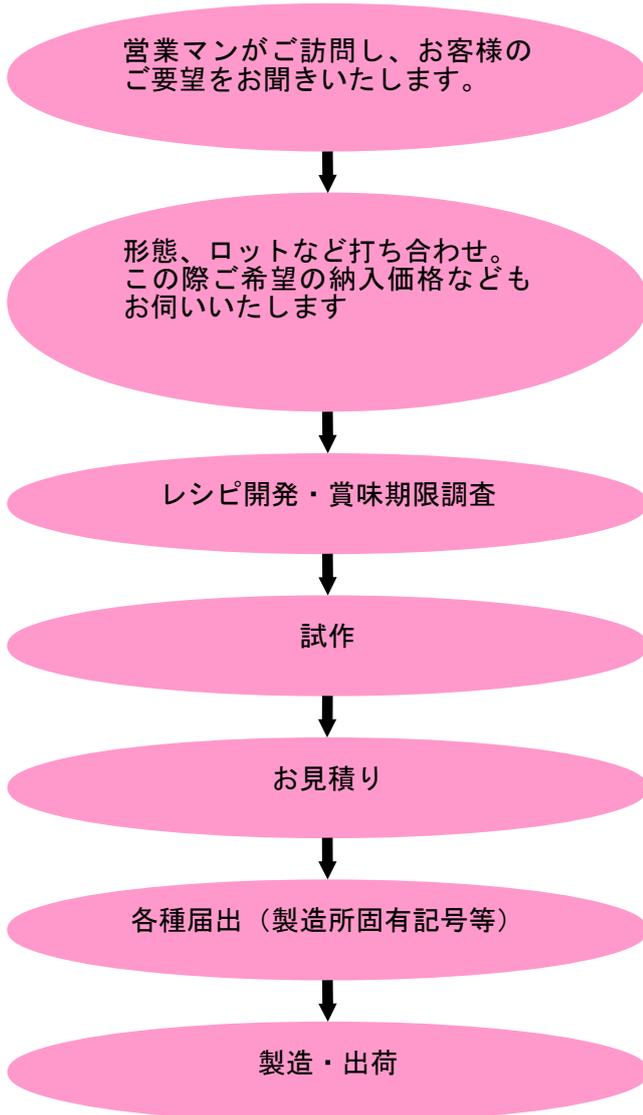
# ソース

商品名	大阪どぶづけソース			
商品写真				
商品コード	G 2 1 1 2			
内容量×入数	25g×100入			
容器形態	小袋			
商品サイズ	65mm×100mm			
ケースサイズ	170mm×220mm×145mm			
重量(単品/ケース)	25g / 2.8kg			
賞味期限	6月			
J A N	4978416000951			
特徴	豚肉、牛肉、エビはもちろん、旬の魚介や野菜などの揚げ物をうま味が効いたやさしい甘さのソースにたっぷりつけることで食材の味を活かし、よりおいしくお召し上がりいただけます。			
原材料名	糖類(砂糖、異性化糖)(国内製造)、醸造酢、食塩、醤油(大豆・小麦を含む)、タマネギ、りんご、トマトペースト、みりん、蛋白加水分解物、香辛料、昆布/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)			
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 131Kcal たんぱく質 1.0g 脂質 0.0g 炭水化物 31.9g 食塩相当量 5.6g			
使用方法	串カツなどの揚げ物に直接たっぷりつけてお召し上がりください。			

商 品 名				
商品写真				
商品コード				
内容量×入数				
容器形態				
商品サイズ				
ケースサイズ				
重量 (単品/ケース)				
賞味期限				
J A N				
特 徴				
原材料名				
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)				
使用方法				

# 麺素 PB 商品製造のご案内

弊社ではお客様のニーズにこたえるため、お客様のブランドでの商品の開発・製造を行っております。  
比較的小ロットからの生産が可能ですので、お客様のニーズにマッチした商品を小ロットで生産、ご提供できます。



充填容器の一例

容器	容量
ガラス瓶	300ml、1.8ℓ
PET ボトル	500ml、1ℓ、1.8ℓ
小袋	10g~200g
BIB	10ℓ、18ℓ、20ℓ
缶	195g、18ℓ

- 生産ロットは約360ℓからお受けいたします。
- 製造実績
  - めんつゆ、そばつゆ
  - 焼肉、焼鳥のたれ
  - おでんだし
  - 佃煮などの加工用調味液
  - その他加工用調味液



## 麺素株式会社

〒661-0033

兵庫県尼崎市南武庫之荘9丁目11-20

TEL 06-6438-4905 (代) FAX 06-6438-4922

ホームページ : <https://mensogourmet.wixsite.com/menso>

このカタログは令和元年5月現在のものです