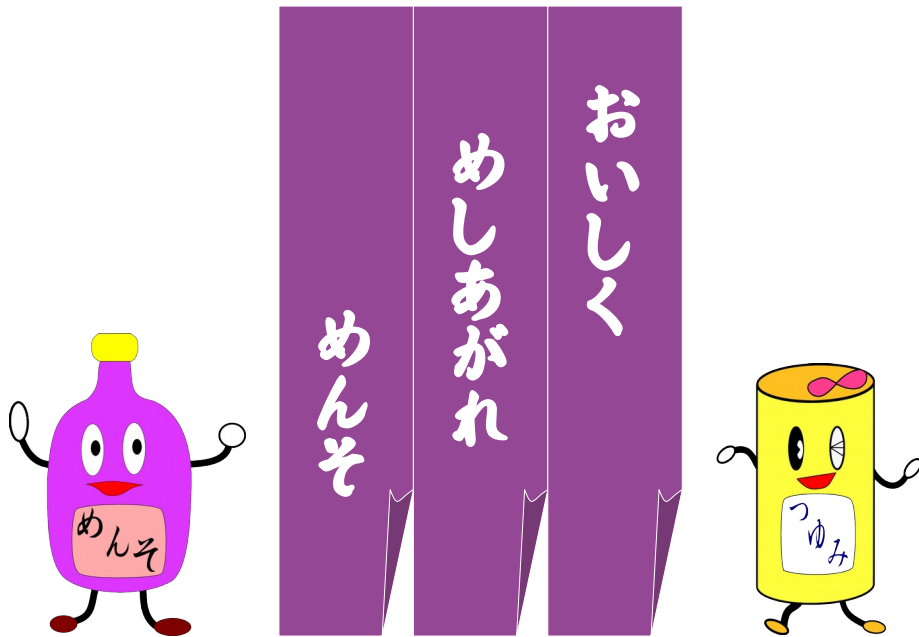


だしの素
麵素
めんそ

小売製品カタログ



めんつゆ

商品名	麵素金ラベル	麵素金ラベル	無添加めんつゆ2倍濃縮	麵素そばつゆ
商品写真				
商品コード	G0004	G0005	G1032	G1031
内容量×入数	360ml×12入	1000ml×6入	300ml×12入	300ml×12入
容器形態	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	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙
商品サイズ	62.5mm×62.5mm×205mm	82.5mm×82.5mm×272mm	67mm×67mm×160mm	67mm×67mm×160mm
ケースサイズ	210mm×280mm×250mm	172mm×258mm×283mm	210mm×280mm×180mm	210mm×280mm×180mm
重量(単品/ケース)	660g/8.3kg	1.2kg/7.5kg	506g/6.4kg	523g/6.6kg
賞味期限	1年6月	1年	1年6月	1年6月
JAN	4978416000524	4978416000555	4978416000173	4978416000128
特徴	『色がつかずに味がつく』、『うすめて味つけ3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3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。	天然のだしをたっぷり使った自然なおいしさの商品です。味に深みと伸びがあり、お勧めの一品です。煮物にも使えて便利な商品です。お好みにより、わさび、ねぎ、のり、しょうが、ごま等の薬味などを添えていただきますと一層風味を増します。	だしの深みと甘みのあるまったりとした味が特徴のそばつゆです。そばだけでなく煮物にもお使いいただけます。お好みにより、わさび、ねぎ、のり、しょうが、ごま等の薬味などを添えていただきますと一層風味を増します。
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	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、混合削り節(かつお、さば、いわし、むろあじ)、みりん、かつおエキス、蛋白加水分解物(豚肉を含む)、食塩、醗酵調味料、昆布、しいたけ	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国産)、砂糖、みりん、昆布エキス、削り節(かつお、さば)、昆布、しいたけ、煮干/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 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 91Kcal たんぱく質 7.7g 脂質 0.4g 炭水化物 12.6g 食塩相当量 5.3g	エネルギー 99Kcal たんぱく質 5.5g 脂質 0.1g 炭水化物 19.2g 食塩相当量 6.6g
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。	そうめん、ひやむぎ、冷しうどんのつけつゆ 2倍 そば、うどんのかけつゆ4倍 天つゆ、煮物などいろいろな料理にお使いいただけます。	もりそば、釜揚げうどん、ぶっかけそば 2倍 かけそば、煮込みうどん3倍 その他色々な料理にご利用いただけます。

めんつゆ

商品名	そうめんつゆストレート 【夏季限定商品】	冷し中華スープ 【夏季限定商品】	麺つゆ（豆乳入り）	
商品写真				
商品コード	G1035	G0029	G1042	
内容量×入数	195g×25入	180ml×12入	300ml×12入	
容器形態	スチール缶	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙	
商品サイズ	53mm×53mm×103mm	28mm×28mm×145mm	67mm×67mm×160mm	
ケースサイズ	270mm×270mm×115mm	191mm×157mm×254mm	210mm×280mm×180mm	
重量（単品/ケース）	230g / 6.2kg	390g / 5.0kg	506g / 6.4kg	
賞味期限	1年6月	1年6月	1年	
JAN	4978416000357	4978416000098	4978416000326	
特徴	ストレートですので冷蔵庫で冷してそのままお使いいただけます。だしが効いていて、自然な味わいの一品です。天つゆ、煮物、揚げだし豆腐にもご利用いただけます。	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。	国内産丸大豆から作った豆乳を使用。温、冷どちらでもお使いいただけます。まろやかな豆乳の風味をお楽しみください。	
原材料名	醤油（本醸造）（大豆・小麦を含む）（国内製造）、砂糖、かつおエキス（さばを含む）、みりん、かつお削り節、食塩、昆布／調味料（アミノ酸等）	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）	豆乳（大豆を含む）（国内製造）、砂糖、醗酵調味料、蛋白加水分解物、醤油（本醸造）（小麦を含む）、かつおエキス、食塩／調味料（アミノ酸等）、乳化剤	
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 2.6g 脂質 0.1g 炭水化物 6.0g 食塩相当量 2.8g	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 73Kcal たんぱく質 2.3g 脂質 0.4g 炭水化物 13.7g 食塩相当量 4.2g	
使用方法	そのまま薄めずにご使用下さい。 ご使用例 ●そうめんつゆ ●天つゆ ●焼きなすのつゆ ●揚げ出し豆腐のつゆ ●煮物料理など	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。	そうめん、ひやむぎ冷しうどんのつけつゆ 2倍 そば、うどんのかけ汁 4倍 天つゆ、煮物等いろいろなお料理にご利用いただけます。	

鍋用だし

商品名	鴨鍋のだし 【冬季限定商品】	すき焼きのわりした		
商品写真				
商品コード	G2099	G1030		
内容量×入数	180ml×20入	300ml×12入		
容器形態	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	58mm×40mm×112mm	67mm×67mm×160mm		
ケースサイズ	190mm×320mm×230mm	210mm×280mm×180mm		
重量(単品/ケース)	215g / 4.5kg	555g / 7.0kg		
賞味期限	6月	1年6月		
J A N	4978416000067	4978416000296		
特徴	少し甘口のだしが脂の乗った鴨肉と合い、脂のしつこさを感じさせない味です。	みりんをふんだんに使用した柔らかな味わいのわりしたです。煮物などにご利用できます。		
原材料名	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、みりん、砂糖、かつお削り節、食塩、昆布/調味料(アミノ酸)	醤油(本醸造)(大豆・小麦を含む)(国内製造)、砂糖、蛋白加水分解物、みりん、食塩		
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 69Kcal たんぱく質 3.2g 脂質 0.1g 炭水化物 13.0g 食塩相当量 5.2g	エネルギー 185Kcal たんぱく質 3.9g 脂質 0.0g 炭水化物 42.3g 食塩相当量 8.6g		
使用方法	4～5倍にうすめて鴨肉、ネギ、ごぼう、白菜、豆腐等をお好みの野菜と煮ながらお召し上がり下さい。	2倍に薄めて、肉スキ、魚スキ、うどんスキ、鍋物など色々なお料理にご使用下さい。青身魚の煮つけ、肉じゃがにも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 1 4	G 2 1 1 5	G 2 1 1 6	
内容量×入数	250ml×12本入	250ml×12本入	250ml×12本入	
容器形態	キャップ PE 容器 ガラス 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 ガラス ラベル 紙	
商品サイズ	56mm×56mm×200mm	56mm×56mm×200mm	56mm×56mm×200mm	
ケースサイズ	250mm×190mm×220mm	250mm×190mm×220mm	250mm×190mm×220mm	
重量(単品/ケース)	475g/6.1kg	480g/6.1kg	470g/6.0kg	
賞味期限	1年	1年	1年	
J A N	4978416000449	4978416000456	4978416000432	
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ろ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。	

やきとりのたれ

商品名	やきとりのたれ 醤油風味			
商品写真				
商品コード	G1028			
内容量×入数	180g×12入			
容器形態	キャップ PE 容器 ガラス ラベル 紙			
商品サイズ	54.5mm×54.5mm×14.8mm			
ケースサイズ	180mm×240mm×160mm			
重量(単品/ケース)	375g / 4.7kg			
賞味期限	1年6月			
J A N	4978416000715			
特徴	つけて焼いてもからめてもおいしい焼き鳥のたれです。 ご家庭で手軽にやきとりの味を楽しめます。			
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、リンゴ酢、でんぷん、ハチミツ、パイナップル果汁、食塩、唐辛子			
栄養成分表示 100g当り (計算による推定値)	エネルギー 173Kcal たんぱく質 3.3g 脂質 0.0g 炭水化物 38.6g 食塩相当量 6.2g			
使用方法	串にさした鶏肉にたれをつけて焼き、できたものにもう一度かけてご使用下さい。 1口に切った鶏を炒め、最後にたれをからめてご使用下さい。 ネギを入れると一層おいしくいただけます。			

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