

PLUS DZ

FOOD

Vol.2

Plus your business!



食材別冊

常温 1325

アイテム



人と食をつなぐ
ビジネスをサポート



プラスビズカタログが、さらに便利になりました!!

少しだけ欲しい、
今の季節だけ使用したい。
欲しい時に欲しい分だけ
お取り寄せ。

従来の消耗品と合わせてカタログに記載の食材を
1袋、1本からご購入いただけます。



CONTENTS

皆様のビジネスに、さらにプラス!	P004
おすすめのカatalog・チラシ	P005
配送について	P006
カatalogの見方	P007



PLUS DZ FOOD
Plus your business!

食材別冊
常温 1325
アイテム

自然素材 P008

- カニ
- 水産加工品
- 家禽卵・卵加工品
- うらごしシリーズ
- 水煮・缶詰



洋風調理食品 P014

- ハム・ベーコン・ソーセージ
- オードブル
- サラダ
- グラタン・ドリア
- 煮込み料理
- スープ
- カレー
- パスタ／パスタソース



和風調理食品 P028

- 串揚げ
- 肉料理
- 小鉢
- 大豆加工品
- こんにゃく
- 割烹商材
- 漬物・佃煮



中華・エスニック P040

- 中華料理
- エスニック



米飯・麺類 P041

- 米飯
- 寿司
- 炊き込みご飯の素
- 丼の具
- うどん・そば・そうめん
- ラーメン
- パン



デザート P049

- フルーツ缶詰
- プリン・ゼリー
- 和風デザート
- 青木光悦堂
- おつまみ・お菓子
- 製菓材料



調味料他 P060

- 小パックコーナー
- 洋風調味料
- 和風調味料
- 中華調味料
- 韓国調味料
- 多国籍調味料
- 飲料



+ 皆様のビジネスに、さらにプラス! +

従来の資材・消耗品に新しく食材が仲間入り。さらに便利になりました。

お得な業務用食材を幅広くラインナップ。

1袋、1本の小ロットからご購入いただけます。



資材と食材を併せて購入。

常温の食材は、資材・消耗品と一緒にお届け可能です!



+ おすすめのカタログ・チラシ +

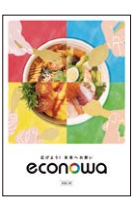
既刊のカタログ・チラシと併せてご活用ください。

カタログのご案内

欲しいものを欲しい分だけ。日常の消耗品を「少量、詰め合わせ、短納期」でお届け可能な小ロット専用カタログをご用意しています。店舗での在庫スペースや管理費用の削減にお役立てください。その他、カテゴリごとに厳選した商品を集めたカタログなども各種ご用意しています。ぜひご利用ください。



小ロット
**食品資材カタログ
プラスビズ資材カタログ**
食品包装資材、店舗・飲食店の資材・備品の専門カタログ。約9,400アイテムを掲載(772頁)



**環境配慮型商品カタログ
ECONOWA**
ランチボックスやカトラリーなど、環境配慮型アイテム約1,600アイテムを掲載(100頁)。



小ロット
**プチリュバン
オリジナルアイテムブック**
プチリュバンブランドのオリジナル商品約240アイテムを掲載(20頁)。



小ロット
**業務用食品カタログ
プラスビズ食材カタログ別冊**
飲食店で使う業務用食品や、業務用食材の専門カタログ。350アイテムを掲載(48頁)。



小ロット
**カフェ・洋菓子店向けカタログ
クルムとコネル**
カフェ・洋菓子店向けの包材・資材約3,400アイテムを1冊に集約(316頁)。



小ロット
**焼菓子パッケージBOOK
ペイクドスイーツ**
焼菓子の袋選びに特化した専用カタログ。菓子袋他約400アイテムを掲載(80頁)。



**別注品支援カタログ
らくばけ**
店名やロゴを入れた別注印刷品をらくらく作成できるカタログ。約30アイテムを掲載(70頁)。



**SUZUKA SELECT
真空袋 共押し編カタログ**
食品の真空に使える袋の専用カタログ。約1,400アイテムを掲載(36頁)。

各種チラシのご案内

新型コロナウイルスの流行時に、テイクアウト需要に応える形で作成したのが始まりの販売促進チラシ。チラシごとに決まったテーマで商品や課題解決方法をご提案する内容になっています。皆様のお役に立ちたい思いで作っていますので、ぜひご利用ください。現在のチラシラインナップにつきましては担当までお問合せください。



ものサポ
取り扱う資材全般およびサービス(商材)の紹介をするチラシです。



食サポ
食材、資材、サービス(商材)の告知等、様々な内容を取り扱うチラシです。



サニサポ
食品表示や衛生資材等、マイラボ関連の内容を掲載するチラシです。



ナビサポ
ニュース告知、メルマガ、サービス全般、キャンペーン、会員募集などを扱うチラシです。



テクサポ
ものづくり工場の包装・物流に関わる商材を紹介するチラシです。



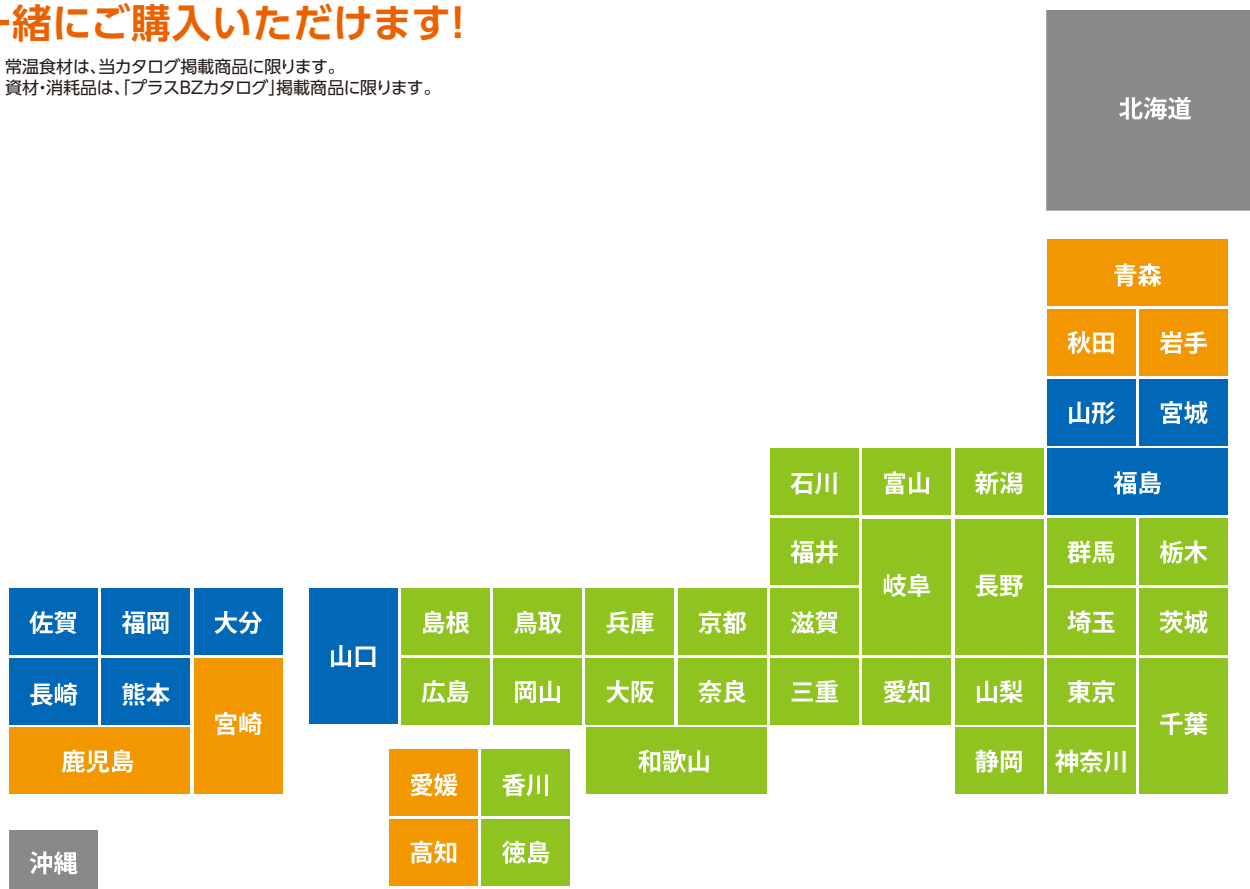
その他
〇〇サポに該当しないチラシです。

配送について

『食材・常温食材※¹』と『資材・消耗品※²』を
一緒にご購入いただけます!

※¹ 常温食材は、当カタログ掲載商品に限ります。

※² 資材・消耗品は、「プラスBZカタログ」掲載商品に限ります。



配送料 (3温度帯ごとに別途かかります)	常温食品・調味料
	お取引業者様にご確認をお願いします。
翌日お届け	東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城・山梨・栃木・群馬・長野・新潟・富山・石川・福井・静岡・愛知・三重・岐阜・滋賀・京都・奈良・和歌山・大阪・兵庫・岡山・広島・鳥取・島根・香川・徳島
翌日14時以降お届け	福島・山形・宮城・山口・福岡・佐賀・長崎・大分・熊本
翌々日お届け	青森・秋田・岩手・愛媛・高知・宮崎・鹿児島
配送不可	北海道・沖縄

※北海道・沖縄への配送は取り扱いがありません。

ご注意

- ・食材サンプルは有償となります。
- ・賞味期限は約30日以上(出荷日含む)の商品をお届けします。期限に近いものから順に出荷させていただいております。ご了承ください。

カタログのご利用にあたって

●商品インデックスで探す

大分類で探す

自然素材、洋風・和風・中華食材などのカテゴリで色付けされ分類されています。

小分類で探す

各カテゴリの中で商品ラインナップごとに分類されています。



〔見本〕

●商品情報の見方(食材の場合)

- 1 商品名
- 2 アイコン
- 3 商品特徴
- 4 注文番号
この番号で注文します。
- 5 内容量
※1個あたりの大きさはばらつきがあります。
- 6 主原料
- 7 調理方法
調理方法や解凍方法などが記載してあります。
- 8 最終加工地
- 9 保存マーク
- 10 商品画像
- 11 販売価格
税込価格と税抜価格が記載されています。
- 12 調理マーク

保存マーク

常温
冷蔵
冷凍

(0~10℃以下) (-18℃以下)

1 **ビーフシチュー(グルメロワイヤル)** 常温 9

2 New

10

調理例

3 **牛肉、野菜を手間と時間をかけてじっくりと炊きあげたビーフシチュー。**

4 **X000000** 税込価格 円(税抜) 円) 11

5 **内容量 1食200g**

●主原料…牛肉(アメリカ)、じゃがいも(中国)、デミグラスソース、玉ねぎ、人参、ルウ(小麦粉、植物油、調製ラード)、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分・レンジ(500~600W)約1分30秒 ●最終加工地…日本 ●メーカー…アリアケジャパン

6

7

8

12 ポイル レンジ

アイコン

New

復活

規格変更

価格変更

問い合わせ

売れています

Bigサイズ

ケース販売

総合

調理マーク

レンジ

スチコン

オープン

トースター

ポイル

茹

炒

揚

蒸

焼

煮

加熱

生食可

〔見本〕

自然素材

カニ



カニ

水産加工品

家禽卵・卵加工品

うらごしシリーズ

水煮・缶詰

かにみそ缶詰

常温



盛付例

紅ずわい蟹のかにみそ、かに肉を主原料にした旨味の濃い商品です。

X013655 税込価格

内容量 80g缶

●主原料…紅ズワイかにみそ(国産)、紅ズワイかに肉(国産)、カニエキス/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、酸味料、他(一部にかにを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

紅ずわいがにほぐし身

常温



べにずわいがにの肩肉をほぐした身を詰めた品です。身入り・鮮度にこだわった原料を使用しています。

X023852 税込価格

内容量 150g缶(固形量100g)

●主原料…かに(韓国、国産)、(一部にかにを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

自然素材

水産加工品



沙くらげ

常温



肉質は少々柔らかですがザクザクとした歯ごたえがあるのは沙(すな)くらげの特徴です。

X013830 税込価格

内容量 1kg
1個 約55×55×10mm

●主原料…沙くらげ(中国) ●調理方法…90℃の湯に10秒程くぐらせ、水に一晩漬けて塩抜きしてください。●最終加工地…中国

キャノンボールくらげ頭

常温



盛付例

キャノンボールくらげの頭の部分です。皮よりさらにコリコリ感があります。

X013832 税込価格

内容量 1kg
約55×55×10mm

●主原料…キャノンボールクラゲ(中国) ●調理方法…90℃の湯に10秒程くぐらせ、水に一晩漬けて塩抜きしてください。●最終加工地…中国

塩くらげ 並

常温



歩留率約70%

塩抜きし、お湯に浸し、全体がチリチリしてきたら冷水でもみ洗いしてお使いください。

X087272 税込価格

内容量 1kg
4mmスライス

●主原料…くらげ(タイ)、食塩/ミョウバン、リン酸塩(Na,K) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

塩蔵おごのり

常温



使用例

細長い緑色の海藻で、お刺身のつまなどにご使用ください。

X020555 税込価格

内容量 500g

●主原料…食塩(国内製造)、おごのり(韓国) ●調理方法…水でざっと塩を落とし、流水で約5分水戻しをして水切りをしてご使用ください。●最終加工地…日本

青とさかのり塩蔵

常温



調理例

お刺身の飾り付けや、サラダのトッピングに。

X017115 税込価格

内容量 500g

●主原料…食塩(国内製造)、とさかのり(国産) ●調理方法…食塩を流水で洗い流し、しっかりと塩抜きしてください。●最終加工地…日本

赤とさかのり塩蔵

常温



調理例

ボリューム感があり、飾り付けで料理を豪華に演出できます。

X017116 税込価格

内容量 500g

●主原料…食塩(国内製造)、とさかのり(国産) ●調理方法…食塩を流水で洗い流し、しっかり塩抜きしてください。 ●最終加工地…日本

ライトツナフレーク

常温



盛付例

サラダ、パスタなど幅広い用途にお使いいただけます。

X021872 税込価格

内容量 185g缶(固形130g)

●主原料…まぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…タイ

ツナフレーク缶詰(マグロ)

常温



規格変更

まぐろを使用した、フレーク状で使いやすいツナ缶です。添加物不使用。

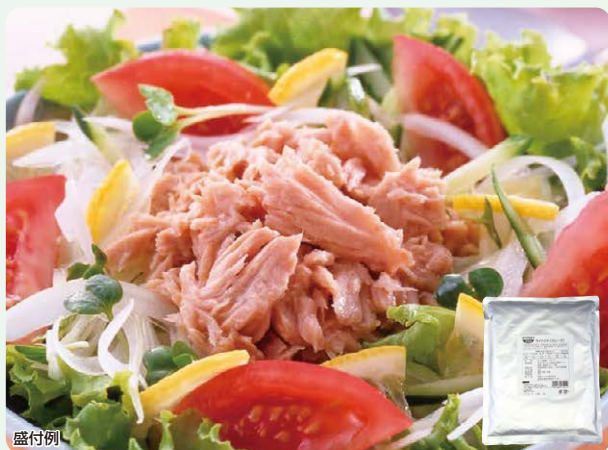
X018367 税込価格

内容量 185g缶(固形130g)

●主原料…まぐろ、大豆油、野菜エキス、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…タイ

レトルトライトツナフレーク

常温



盛付例

肉質がやわらかく旨み成分が豊富なきはだまぐろを、料理しやすく加工しました。

X012859 税込価格

内容量 1kg(固形約850g)

●主原料…きはだまぐろ、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料(アミノ酸) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…タイ

シーチキンL

常温



盛付例

きはだまぐろを大きめにほぐしたタイプの油漬けです。

X885638 税込価格

内容量 140g缶(固形110g)

●主原料…きはだまぐろ(輸入)、大豆油、食塩、野菜エキス/調味料(アミノ酸等) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

自然素材

家禽卵・卵加工品



うずら卵

常温



中国産うずら卵を缶詰にしました。八宝菜、中華丼などに。

X009110 税込価格

内容量 2号缶(固形430g)約50~60個入
1個 約7~8g

●主原料…うずら卵(中国)、食塩、(一部に卵を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

うずら卵(国産)

常温



日本有数のうずら卵の産地、愛知県三河地方のうずら卵を缶詰にしました。

X885725 税込価格

内容量 2号缶(固形430g)約55~65個入
1個 約8g 約25×15×15mm

●主原料…うずら卵(国産)、食塩、(一部に卵を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

自然素材 うらごし シリーズ



にんじん うらごし

常温



うらごしした人参をそのままパック。着色料などの添加物は一切使用していません。

X016197 税込価格

内容量 100g

●主原料…にんじん(国産) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

グリーンピース うらごし

常温



うらごししたグリーンピースをそのままパック。着色料などの添加物は一切使用していません。

X016199 税込価格

内容量 100g

●主原料…グリーンピース(ニュージーランド) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ほうれん草 うらごし

常温



うらごししたほうれん草をそのままパック。着色料などの添加物は一切使用していません。

X016198 税込価格

内容量 100g

●主原料…ほうれん草(ベルギー) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

かぼちゃ うらごし

常温



うらごししたかぼちゃをそのままパック。着色料などの添加物は一切使用していません。

X016200 税込価格

内容量 100g

●主原料…かぼちゃ加工品(国産、中国) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

焼きいも うらごし

常温



香ばしく焼き上げたさつまいもをなめらかにうらごしました。味付け、調理をしてお召し上がりください。

X016196 税込価格

内容量 100g

●主原料…さつまいもペースト(インドネシア製造)、砂糖/酸化防止剤(V.C) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

自然素材 水煮・缶詰



竹の子水煮ホール

常温



土から出る前の筍で日が当たらない為、色が白く良い歯ごたえの一品。風味もよく、くせのない味。

X018412 税込価格

内容量 1kg(固形1kg) 約3~5本入 1個 約φ50~100×90~200mm

●主原料…たけのこ(中国)/pH調整剤 ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

竹の子水煮 短冊

常温



短冊にしてある為、様々なお料理に便利にお使いいただけます。

X018420 税込価格

内容量 1kg(固形1kg) 1個 40~50×15×3mm

●主原料…たけのこ(中国)/pH調整剤 ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

竹の子水煮 千切

常温



千切りにしてある為、様々なお料理に便利にお使いいただけます。

X018421 税込価格

内容量 1kg(固形1kg) 1個 約3×3×40~50mm

●主原料…たけのこ(中国)/pH調整剤 ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

トッピングスライス竹の子水煮

常温



原料を厳選し、手作業でカットしました。

調理例

X013850 税込価格

内容量 1kg
1個 約60~70×20×4~5mm

●主原料…たけのこ(中国)/pH調整剤 ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

麻筍水煮(ホール)缶

常温



※自然由来の物の為、大きさにはバラツキがございます。

X008607 税込価格

内容量 1号缶(固形1800g、内容総量2950g) 約3~5個入
1個 約φ80~100×長さ90~120mm

●主原料…たけのこ(まちく)(中国) ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

カニ

水産加工品

家禽卵・卵加工品

うらごしシリーズ

水煮・缶詰

麻筍ストリップ缶

常温



千切り商品です。チンジャオロースー等の炒め物やスープの具に。

X008323 税込価格

内容量 1号缶(固形1800g、内容総量2950g)

●主原料…たけのこ(まちく)(中国) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

麻筍スライス缶

常温



短冊切り商品です。炒め物料理など幅広くお使いいただけます。

X008324 税込価格

内容量 1号缶(固形1800g、内容総量2950g)

●主原料…たけのこ(まちく)(中国) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

水煮 蓮根ホール

常温



加熱殺菌処理をしていますので調理がしやすいです。常温保管可能。

X087157 税込価格

内容量 1kg(約200g×5本入)

●主原料…蓮根(中国) / pH調整剤、メタリン酸Na、酸化防止剤(VC)、漂白剤(次亜硫酸Na) ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

水煮 蓮根きんぴら

常温



煮しめ、フライ、天ぷらに。

X087158 税込価格

内容量 1kg(固形1kg) 1個 約φ3.5~5.0×2~3mm

●主原料…蓮根(中国) / pH調整剤、メタリン酸Na、酸化防止剤(VC)、漂白剤(次亜硫酸Na) ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

くわいホール

常温



シャキシャキした歯触りが魅力、食物繊維含有量が多く、健康に良い食材と言えます。

X600865 税込価格

内容量 3号缶(固形340g) 1粒 約11g

●主原料…大黒くわい(中国) / pH調整剤 ●調理方法…そのままご使用ください。※数分下茹でしたほうがアクが抜けます。●最終加工地…中国

アスパラガス

常温



頭部付きのホワイトアスパラガスです。ソテーなどに。

X087337 税込価格

内容量 4号缶(固形285g、内容総量425g) 長さ約100~110mm

●主原料…アスパラガス(中国)、砂糖、食塩 / クエン酸 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

グリンピース水煮

常温



えんどう豆の水煮。そのままシューマイやピラフのトッピングにご使用いただけます。

X023529 税込価格

内容量 4号缶(固形285g) 1粒 約0.4g 約φ7~9mm

●主原料…えんどう(カナダ)、食塩 / 塩化Ca、着色料(黄4、青1) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

銀杏水煮缶

常温



水煮なので、殻むきなどの手間が省け、簡単にご使用いただけます。

X039126 税込価格

内容量 7号缶(固形180g) 約80~100粒入

●主原料…ぎんなん(中国)、ぶどう糖、食塩 / pH調整剤 ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

※無着色

加熱

ヤングコーン缶

常温



炒め物やサラダに彩りを添える、ヤングコーンの水煮です。

X008378 税込価格

内容量 3号缶(固形270g) 17~24本入 Mサイズ

●主原料…ヤングコーン、食塩 / pH調整剤、漂白剤(二酸化硫黄) ●調理方法…軽く水洗い後、そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

スイートコーン

常温



シャキシャキとした食感が残るように仕上げられています。砂糖、保存料、着色料、添加物不使用。

X112780 税込価格

内容量 425g(固形250g)

●主原料…スイートコーン[タイ(遺伝子組換えでない)]、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

スイートコーン

常温



収穫後、24時間以内にレトルトパック。温めるとより一層美味しくいただけます。

X019577 税込価格

内容量 1本(約300g)

●主原料…とうもろこし(遺伝子組換えでない)、食塩 / pH調整剤 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

水煮大豆

常温



カナダ産の水煮大豆です。無添加・無漂白。

X036567 税込価格

内容量 1kg(固形1kg)

●主原料…大豆(カナダ) ●調理方法…さっと水にさらしてからお使いください。●最終加工地…日本

カニ

水産加工品

家禽卵・卵加工品

うらごしシリーズ

水煮・缶詰

水煮大豆(煮豆)

常温



素材の甘さを引出し、ふっくらと炊きあげました。

X018418 税込価格

内容量 1kg(固形1kg)

●主原料…大豆(遺伝子組み換えではない)(中国)/漂白剤(次亜硫酸Na)、酸化防止剤(V.C)、酸味料 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ひよこ豆

常温



ホクホクした食感が特徴の豆。そのまま使用できます。

X880680 税込価格

内容量 380g(固形230g)

●主原料…ひよこ豆、食塩/酸化防止剤(アスコルビン酸) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…イタリア

レッドキドニービーンズ

常温



煮くずれしにくく、特に煮込み料理におすすめます。

X880679 税込価格

内容量 380g(固形230g)

●主原料…金時豆、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…イタリア

白いんげん豆

常温



紙パック入りの白いんげん豆の水煮。サラダやスープ、煮込み料理などに。

X880678 税込価格

内容量 380g(固形230g)

●主原料…白いんげん豆、食塩/酸化防止剤(アスコルビン酸) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…イタリア

ミックスビーンズ

常温



ガルバンゾー、マローファットピース、レッドキドニーの3種類の豆をミックス。

X009398 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ガルバンゾー(メキシコ)、マローファットピース、レッドキドニー、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

使用例

ライブオリーブ(種なし)

常温



菌ごたえとナッツのような香ばしい味わいが特徴。

X036296 税込価格

内容量 4号缶(固形170g)

●主原料…ライブオリーブ(アメリカ、メキシコ、その他)、食塩/グルコン酸鉄 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…アメリカ

TPブラックオリーブ

常温



種なしオリーブの塩水漬け。まるやかでコクがあり、ナッツのような後味が特徴です。

X022806 税込価格

内容量 340gピン(固形量160g)

●主原料…オリーブの実(スペイン)、食塩/グルコン酸鉄 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…スペイン

TPグリーンオリーブ

常温



種なしオリーブの塩水漬け。フレッシュな香り、ほどよい酸味と苦味が特徴です。

X022807 税込価格

内容量 340gピン(固形量160g)

●主原料…オリーブの実(スペイン)、食塩/酸味料 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…スペイン

ブラックオリーブ(種めき)

常温



オヒブランカ種のオリーブを使用。刻んで使いやすい種抜きタイプ。

X610779 税込価格

内容量 350gピン(固形量150g)

●主原料…オリーブ(スペイン)、食塩/グルコン酸第一鉄 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…スペイン

グリーンオリーブ(種めき)

常温



オヒブランカ種のオリーブを使用。グリーンオリーブならではのフレッシュな果実感。

X610780 税込価格

内容量 350gピン(固形量150g)

●主原料…オリーブ(スペイン)、食塩/酸味料(乳酸、クエン酸)、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…スペイン

しめじ水煮(ひらたけ)

常温



調理解

炒め物や和え物、味付けを問わずに様々なメニューに使える、汎用性の高い水煮商品です。

X026961 税込価格

内容量 1kg(固形1kg)

●主原料…しめじ(ひらたけ)(中国)/pH調整剤、酸化防止剤(V.C)、漂白剤(次亜硫酸Na) ●調理方法…加熱 ●最終加工地…中国

加熱

カニ

水産加工品

家禽卵・
卵加工品うらごし
シリーズ

水煮・缶詰

ふくろ茸(ホール)

常温



なめらかでクセのない味のテングタケ科のきのこ。

X008360 税込価格
内容量 4号缶
約φ73×116mm

●主原料…ふくろたけ、食塩/pH調整剤
●調理方法…そのままご使用ください。
●最終加工地…中国

なめこ水煮缶

常温



なめこ特有のヌルヌル感のある生鮮品のような水煮缶。

X013982 税込価格
内容量 4号缶(固形200g、内容総量400g)
1個 約φ10~18mm

●主原料…なめこ(中国) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

マッシュルーム缶詰ホール

常温



風味豊かなマッシュルーム缶詰です。開けてそのまま使える便利な料理素材缶です。

X022826 税込価格
内容量 184g缶(約10~30個入)

●主原料…マッシュルーム(中国)、食塩/pH調整剤 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

マッシュルーム缶詰スライス

常温



風味豊かなマッシュルーム缶詰です。開けてそのまま使える便利な料理素材缶です。

X022827 税込価格
内容量 184g缶

●主原料…マッシュルーム(中国)、食塩/pH調整剤 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

マッシュルーム(ホール)

常温



栄養価が高く、うまみ成分のグルタミン酸が多いため風味も良いです。

X018414 税込価格
内容量 2号缶(固形454g)

●主原料…マッシュルーム(中国)、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

マッシュルーム(スライス)

常温



栄養価が高く、うまみ成分のグルタミン酸が多いため良い風味です。

X018415 税込価格
内容量 2号缶(固形454g) 1切れ 2~3g 厚み4~5mm

●主原料…マッシュルーム(中国)、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

マッシュルーム(ピース)

常温



栄養価が高く、うまみ成分のグルタミン酸が多いため風味も良いです。

X018416 税込価格
内容量 2号缶(固形454g) 1個 約25~40mm

●主原料…マッシュルーム(中国)、食塩/pH調整剤、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

水煮ふき(着色)

常温



ほろ苦いふきの味を手軽にお楽しみください。下ごしらえ不要です。

X018403 税込価格
内容量 1kg(固形1kg) 約50mmカット

●主原料…ふき/乳酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC)、pH調整剤(クエン酸)、着色料(黄4、青1) ●調理方法…煮・炒など様々な調理方法でご使用ください。 ●最終加工地…中国 **加熱**

水煮ぜんまい 特級(細口)

常温



中国産の細口水煮ぜんまいです。

X120015 税込価格
内容量 1kg(固形1kg)
太さφ2~4mm

●主原料…ぜんまい/pH調整剤(クエン酸)、乳酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

水煮山菜

常温



規格変更
芋づる、細竹、木耳、わらびがたっぷり入った山菜ミックスです。様々なお料理で山菜独特の味覚をお楽しみください。

X027230 税込価格
内容量 1kg

●主原料…芋づる、細竹、木耳、わらび/pH調整剤、メタリン酸Na、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(銅葉緑素)、漂白剤(次亜硫酸Na) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

洋風調理食品

ハム・ベーコン・ソーセージ



ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

洋風調理食品

オードブル



スパム(缶)

常温



調理例

オーソドックスなスパムの減塩タイプです。ハム、ソーセージの料理用途を一つで備えます。

X022101 税込価格

内容量 340g缶

●主原料…豚肉、食塩、砂糖／加工デンプン、発色剤(亜硝酸Na) ●調理方法…軽く焼いていただくより美味しくお召し上がりいただけます。●最終加工地…アメリカ

コンビーフ

常温



盛付例

牛脂中、黒毛和牛脂を88%使用し、口あたりがまろやかで美味しいです。シールフタで開けやすくしました。

X022103 税込価格

内容量 80g 85×63×43mm

●主原料…牛肉(オーストラリア)、牛脂、食塩、ゼラチン、砂糖、寒天／調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.C)、発色剤(亜硝酸Na)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

いわしのトマト煮(プレーン)

常温



新鮮ないわしをトマトで煮込みました。缶切不要のプルトップ缶。

X605244 税込価格

内容量 155g缶(固形量:75g、内容量:155g)

●主原料…いわし(国産)、トマトペースト、砂糖、食塩／増粘剤(加工澱粉、グアーガム)、パプリカ色素 ●調理方法…そのままご使用ください。温めるとより美味しくいただけます。●最終加工地…タイ

いわしのトマト煮(唐辛子入り)

常温



新鮮ないわしをトマトと唐辛子で煮込みました。パスタなど様々な料理に。

X607742 税込価格

内容量 155g缶(固形量:75g、内容総量:155g)

●主原料…いわし(国産)、トマトペースト、砂糖、食塩、チリパウダー／増粘剤(加工澱粉、グアーガム)、パプリカ色素 ●調理方法…そのままご使用ください。温めるとより美味しくいただけます。●最終加工地…タイ

味付うずら卵 スモーク味

常温



燻製風味の味付けうずら卵。お酒のおつまみにぴったりです。

X604639 税込価格

内容量 2号缶(固形430g)約55~65個入
1個 約7g 約25×15×15mm

●主原料…うずら卵(国産)、本醸造醤油、米発酵調味料、砂糖、かつお節エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦・卵を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

オイルサーディン

常温



盛付例

新鮮ないわしをサラダ油、ローレル葉と一緒にパックしました。

X036248 税込価格

内容量 105g(7~10尾入)

●主原料…いわし(国産)、大豆油、食塩、ローレル葉／調味料(アミノ酸) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

洋風調理食品

サラダ



ソフトな噛みごちち ごぼうサラダ 常温



ごぼうを大豆で作ったマヨネーズ風のソースで仕上げました。カルシウムを添加しています。

X018749 税込価格

内容量 250g

●主原料…ごぼう(国産又は中国)、菜種油、人参、砂糖、りんご酢、醤油、すりごま、ドロマイト、大豆粉末、がらスープ/増粘剤、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

盛付例
UDF区分が容易に変わる

洋風調理食品

グラタン・ドリア



シーフードドリア 常温



調理例
※ソースのみの為、
ライスは含まれておりません。

刻んだいか・えびとかにのほぐし身を加えた魚介の旨みたっぷりのドリアソースです。

X024014 税込価格

内容量 140g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、乳等を主要原料とする食品、小麦粉、豚脂、いか、砂糖、食塩、えび、他(一部にえび・かに・小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ミートドリア 常温



調理例
※ソースのみの為、
ライスは含まれておりません。

粗挽き牛肉とマッシュルームを煮込んだミラノ風仕立てのドリアソースです。

X024015 税込価格

内容量 140g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、ソーテオニオン、小麦粉、豚脂、乳等を主要原料とする食品、マッシュルーム、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

洋風調理食品

煮込み料理



JGビーフシチュー 常温



肉のうまみと柔らかさが特徴です。飽きのこない味付けに仕上げました。

X023381 税込価格

内容量 1食300g

●主原料…野菜(じゃがいも、にんじん、たまねぎ、セロリー)、牛肉(オーストラリア)、植物油、みりん、他(一部に卵・乳成分・小麦を含む) ●調理方法…ポイル約7分・レンジ(500W)約4分 ●最終加工地…日本

くつつ小さなビーフシチュー 常温



牛肉と野菜を赤ワインとデミグラスソースで煮込んだ本格ビーフシチューです。

X008141 税込価格

内容量 1食180g

●主原料…牛肉(アメリカ)、野菜(じゃがいも、玉葱、人参)、ビーフ調味エキス、マッシュルーム水煮、デミベース、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約10分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

加熱 ポイル

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

ビーフシチュー(グルメロワイヤル) 常温



盛付例
※袋はアルミ(金属)製の為、袋のまま電子レンジで加熱しないでください。

牛肉、野菜を手間と時間をかけてじっくりと炊きあげたビーフシチュー。

X013220 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…牛肉(アメリカ)、じゃがいも(中国)、デミグラスソース、玉ねぎ、人参、ルウ(小麦粉、植物油、調味ラード)、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分・レンジ(500~600W)約1分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ハウス ビーフシチュー(顆粒) 常温



旨みが特徴の顆粒タイプのシチューの素です。野菜との相性がよく、食べやすいまろやかな味。

X008582 税込価格

内容量 1kg(顆粒状)

●主原料…小麦粉(国内製造)、でんぷん、デキストリン、植物油、食塩、砂糖、ブドウ糖、チキンエキス、調味油、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ハウス クリームシチュー(顆粒) 常温



旨みが特徴の顆粒タイプのシチューの素。チーズとオニオンの香りとコクのあるクリーミーな味。

X008581 税込価格

内容量 1kg(顆粒状)

●主原料…小麦粉(国内製造)、植物油、砂糖、でんぷん、食塩、デキストリン、全粉乳、脱脂粉乳、乳等加工品、玉ねぎ加工品、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

とろけるクリームシチュー フレーク 常温



植物油脂を使用(乳製品を除く牛肉関連原材料不使用)

とろける野菜と乳製品のまろやかな味わいとコクが特徴のクリームシチュー用フレークです。

X087688 税込価格

内容量 1kg

●主原料…食用油脂(パーム油、なたね油)(国内製造)、小麦粉、でん粉、ミルクパウダー、食塩、白菜エキスパウダー、砂糖、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。 ●最終加工地…日本

洋風調理食品

スープ



野菜&もち麦のミネストローネ 常温



野菜&もち麦&豆の具沢山のミネストローネ。野菜、もち麦、豆が入ったボリューム満点のスープです。

X027189 税込価格

内容量 150g×5食入

●主原料…じゃがいも(国産)、にんじん、たまねぎ、ズッキーニ、トマトペースト、赤いんげん豆、ひよこ豆、鶏肉、食用植物油、もち麦、にんにく、野菜ペースト、コンソメパウダー、砂糖、でん粉、食塩、チキンエキス、香辛料/クエン酸 ●調理方法…レンジ・ポイル約5分※温めなくてもお召し上がりいただけます。 ●最終加工地…日本

キャンベル濃縮スープ コーンポターージュ 常温



スイートコーン本来の香り、甘み、自然の色味を生かした粒コーンたっぷりのクリーミーなスープです。

X026409 税込価格

内容量 305g缶(2倍濃縮)

●主原料…スイートコーン、小麦粉、砂糖、食塩、クリーム、植物油、ホエイパウダー、乾燥タマネギ、バター、大豆たんぱく、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…スプーン等で中身を鍋にかけ、空き缶1杯分(約300ml、お好みで調節)の牛乳を徐々に加えながら中火でゆっくりにかきまぜ温めます。 ※泡立て器推奨 ●最終加工地…オーストラリア

加熱

コンデンススープ クリームコーン 常温



コーンを裏ごしし、生クリームを加えてコクをつけ、まろやかに仕立てました。

X108199 税込価格

内容量 2号缶(820g)(2倍濃縮)

●主原料…スイートコーン、小麦粉、糖類(砂糖、水あめ)、とうもろこし油、食塩、脱脂粉乳、全粉乳、香辛料、生クリーム、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…同量の水を加えてよくかき混ぜながら温める。(2倍濃縮) ●最終加工地…ニュージーランド

加熱

レンジでちそう!コーンポターージュ 常温



じっくりソテーしたたまねぎの旨みと甘みが効いたコク深いスープ。※北海道産スイートコーン使用

X020743 税込価格

内容量 150g×5食入

●主原料…スイートコーン(北海道)、クリーム、ソテーオニオン、濃縮乳、小麦粉、砂糖、チキンエキス調味料、食塩、酵母エキス、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分・レンジ(500W)1分30秒・(600W)1分10秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

キャンベル クリームパンプキン 常温



調理例

甘みのあるケント種を使用し、クリーミーに仕上げました。コクのあるバランスのとれた奥深い味わい。

X026410 税込価格

内容量 305g缶(2倍濃縮)

●主原料…かぼちゃ、小麦粉、砂糖、ミルポア(ニンジン、セロリ、キャベツ、タマネギ、パセリ)、コーンスターチ、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…空き缶1杯分(約300ml、お好みで調節)の牛乳を徐々に加えながら中火でゆっくりかきまぜ温める。●最終加工地…オーストラリア

加熱

ほしえぬ パンプキンスープ 常温



調理例

かぼちゃと玉ねぎをソテーし、野菜の甘みを引き出しました。シナモン等のスパイスが隠し味。

X019861 税込価格

内容量 500g(2倍濃縮)

●主原料…野菜[かぼちゃ(ニュージーランド)、たまねぎ、乳等を主要原料とする食品(植物油、クリーム、他)、(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…牛乳を加えて2倍に薄めてお召し上がりください。●最終加工地…日本

加熱

濃縮スープクリームマッシュルーム 常温



調理例

クリーミーな味わいの中に、サワークリームを原料に加え、深みのある味わいに仕上げました。

X112379 税込価格

内容量 305g缶(2倍濃縮)

●主原料…マッシュルーム、植物油、小麦粉、食塩、クリーム、マッシュルームフレーバー、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…スプーン等で中身を鍋にかけ、空き缶1杯分(約300ml、お好みで調節)の牛乳を徐々に加えながら中火でゆっくりかきまぜ温めます。●最終加工地…オーストラリア

加熱

ほしえぬ クラムチャウダー 常温



調理例

あさりのうま味に加え、魚醤を隠し味に魚介系の香りとうま味を引き立てた深みのある味わいが特長です。

X019860 税込価格

内容量 500g(2倍濃縮)

●主原料…野菜[たまねぎ(中国又は国産)、じゃがいも、にんじん]、牛乳、あさり、小麦粉、豆乳加工品、ラード、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…牛乳を加えて2倍に薄めてお召し上がりください。●最終加工地…日本

加熱

キャンベル濃縮スープ クラムチャウダ 常温



調理例

アメリカトップシェアを誇るブランド「キャンベル」、日本人の嗜好に合わせて開発したスープです。

X026313 税込価格

内容量 305g缶(2倍濃縮)

●主原料…クラムプロス、ポテト、クラム、植物油、小麦粉、食塩、バター、砂糖、大豆たんぱく、他(一部に小麦・小麦・乳成分を含む) ●調理方法…空き缶1杯分(約300ml、お好みで調節)の牛乳を徐々に加えながら中火でゆっくりかきまぜ温める。●最終加工地…オーストラリア

加熱

ほしえぬ ミネストローネ 常温



調理例

玉ねぎ、じゃがいも、にんじん、マカロニ、豆類、穀類などの具材がたっぷり入ったトマトベースのミネストローネ。

X019859 税込価格

内容量 500g(2倍濃縮)

●主原料…野菜[たまねぎ(中国又は国産)、じゃがいも、にんじん、にんにく]、トマトペースト、マカロニ、でん粉、食塩、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…本品1袋に対して、水500mlを加え、よくかきまぜながら温めてください。●最終加工地…日本

加熱

濃縮スープ ミネストローネ 常温



調理例

9種類のたっぷり野菜と豆にシェルスタイルの Pastaも加えたトマトベースのスープです。

X112380 税込価格

内容量 305g缶(2倍濃縮)

●主原料…野菜[ニンジン、ポテト、トマト、セロリ、タマネギ、ズッキーニ]、トマトピューレ、赤インゲン豆、他(一部に小麦・卵を含む) ●調理方法…空き缶1杯分(約300ml、お好みで調節)のお水を徐々に加えながら中火でゆっくりかきまぜ温めます。●最終加工地…オーストラリア

加熱

クノールランチ用 コーンクリームスープ 常温



調理例

たまねぎなどの野菜をベースに、指定農場で栽培されたスイートコーンをふんだんに使用。

X010885 税込価格

内容量 17.5g×30食入

●主原料…スイートコーン(アメリカ又は国産)、砂糖、でん粉、クレーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…カップに製品をあげ熱湯150ccを注ぎ、よく混ぜる。●最終加工地…日本

クノールクイックサーブスープ コーンクリーム 常温



調理例

たまねぎなどの野菜をベースに、スイートコーンをふんだんに使用したスープです。

X607494 税込価格

内容量 460g

●主原料…スイートコーン(アメリカ又は国産)、砂糖、でん粉、クレーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…1Lの沸騰したお湯に本品115gを入れ泡立て器で15~30秒かき混ぜる。●最終加工地…日本

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

クノールquickサーブスープ オニオンコンソメ 常温



調理例

じっくり煮込んだものをはじめ数種類のたまねぎを使用したスープです。

X607492 税込価格

内容量 400g

●主原料…デキストリン(国内製造)、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、チーズ、食用加工油脂、でん粉、野菜エキス、たまねぎ、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…1Lの沸騰したお湯に本品115gを入れ泡立て器で15~30秒かき混ぜる。 ●最終加工地…日本

洋風調理食品

カレー



みんなのカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

「芳醇なビーフオイル」と「香ばしい特製ルー」、
「ソテーして甘さを引き出した玉ねぎ」を煮込んだコク深いカレーソースです。

X610712 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、小麦粉(国内製造)、動物油脂、カレー粉、食塩、乾燥玉ねぎ、ソテーオニオン、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5~10分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

創味のカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

牛肉のフォンをベースに香ばしい特製ルーとソテーして甘さを引き出した玉ねぎ、芳醇なスパイスを煮込みました。

X022256 税込価格

内容量 200g×5食入

●主原料…玉ねぎ(中国又は国産(5%未満))、動物油脂、小麦粉、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、牛肉、カレー粉、食塩、ビーフペースト、ウスターソース、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル・レンジ ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ビーフカレー中辛 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

吟味された香辛料や調味料をブレンドしたカレーソースに牛肉を加えた本格派のビーフカレーです。

X008896 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…たまねぎ(中国)、牛肉、小麦粉、なたね油、ウスターソース、ポークエキス、りんごバルブ、カレー粉、トマトペースト、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

RUビーフカレー(中辛) 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

ココナッツミルク、チャツネとミルポアを使用し、深みのあるコクを引き出しました。

X020688 税込価格

内容量 200g×5食入

●主原料…たまねぎ(中国又は国産(5%未満))、りんごピューレー、小麦粉、牛肉、ラード、チャツネ、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分、レンジ(500W)2分・(600W)1分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

たっぷりビーフカレー中辛 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

2種類のカレー粉を使用し、野菜とビーフをじっくり煮込んだ風味豊かなデミグラス仕立てのビーフカレーです。

X105102 税込価格

内容量 1食250g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、小麦粉、牛肉、豚脂、トマトペースト、カレー粉、食塩、砂糖、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5~7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

たっぷりビーフカレー辛口 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

2種類のカレー粉を使用し、野菜とビーフをじっくり煮込んだ風味豊かなデミグラス仕立てのビーフカレーです。

X105103 税込価格

内容量 1食250g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、小麦粉、牛肉、豚脂、トマトペースト、カレー粉、食塩、砂糖、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5~7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

じっくり煮込みのビーフカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

じっくり煮込んだほぐし牛肉のうまみに果物の甘みを加え、香ばしく深みのある味わいに仕上げた欧風カレー。

X017331 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…玉ねぎ(国産、アメリカ)、牛肉(オーストラリア)、牛脂豚脂混合油、ソテーオニオン、小麦粉、りんご濃縮果汁、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

カレー専門店のビーフカレー甘口 常温



20種以上のスパイスをブレンドしたカレー粉を使用し、まろやかな甘さを加えました。

X075111 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、じゃがいも、人参]、小麦粉、牛肉、豚脂、砂糖、トマトペースト、食塩、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約4~6分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

カレー専門店のビーフカレー中辛 常温



20種以上のスパイスをブレンドしたカレー粉と、丹念に煮込んだカレールウを使用。

X075112 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、豚脂、小麦粉、牛肉、砂糖、カレー粉、食塩、トマトペースト、ビーフエキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約4~6分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

カレー専門店のビーフカレー辛口 常温



20種以上のスパイスをブレンドしたカレー粉と、丹念に煮込んだカレールウを使用。

X075113 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、豚脂、小麦粉、牛肉、砂糖、カレー粉、食塩、トマトペースト、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約4~6分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

特製ビーフカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの甘味と生クリームとチャツネのコクが特徴です。

X087113 税込価格

内容量 1食210g

●主原料…野菜[玉ねぎ(国産)、にんにく]、ソテー・ド・オニオン、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、食塩、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

特製ポークカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

ポークと相性の良いトマトペーストと、生クリームのコクが特徴の欧風カレーです。

X087114 税込価格

内容量 1食210g

●主原料…野菜[玉ねぎ(国産)、にんにく]、ソテー・ド・オニオン、豚肉、食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

シーフードカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

厳選された上質のほたて、えび、あさりを白ワインで香りよく調理した中辛タイプのカレーです。

X087740 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…炒めたまねぎ(国内製造)、魚肉(ほたてがし、あさり、えび)、小麦粉、トマトペースト、とうもろこし油、バター、食塩、他(一部にえび・小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

野菜なカレー中辛 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

大きな野菜とコクのあるおいしさ。(中央アルプスの天然水使用)

X075204 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜[じゃがいも(中国)、玉ねぎ、人参、いんげん]、小麦粉、豚脂、砂糖、りんごペースト、トマトペースト、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約4~6分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

3種豆のベジタブルカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

3種豆の具材感を活かし、動物性原材料不配合でも食べ応えのある美味しさが特徴です。

X025790 税込価格

内容量 1食170g

●主原料…たまねぎ(輸入又は国産)、赤いんげん豆、白いんげん豆、大豆油、にんじんピューレー、ひよこ豆、トマトペースト、りんごピューレー、他 ●調理方法…ポイル約3~5分・レンジ(500W)約1分30秒・(600W)約1分10秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

きのこなかカレー中辛 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

たっぷりのきのこことコクのあるおいしさ。(中央アルプスの天然水使用)

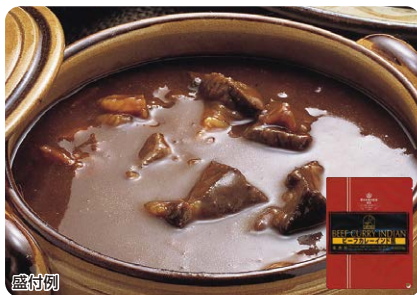
X075203 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、豚脂、小麦粉、ひらたけ、まいたけ、マッシュルーム、砂糖、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約4~6分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ビーフカレーインド風 常温



盛付例

選び抜かれた数十種類のスパイスを贅沢に使用しました。辛さとコクを極めた本格的なカレーです。

X008221 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…牛肉(オーストラリア)、ソテーオニオン、ビーフエキス、小麦粉、固形トマト、ラード、カレー粉、中濃ソース、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約10分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

マサラビーフカレー(中辛) 常温



規格変更

盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

牛肉の旨味をソースに閉じ込めることで、より美味しく仕上げました。独自のブレンドスパイス(マサラ)を使用した爽やかな後味のヨーロピアンスタイルのビーフカレーです。

X027133 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…野菜ソテー(たまねぎ、にんじん)(中国製造)、牛肉、野菜(たまねぎ、にんじん)、ラード、カレー粉、でん粉加工調味料、ビーフエキス調味料、砂糖、食塩、チキンエキス、パナピューレ、マンガチャツネ、全粉乳、ガーリック、香辛料/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香辛料抽出物、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

タイで食べたタイグリーンカレー 常温



盛付例

タイ特有のスパイスの辛味とココナッツミルクの甘味の絶妙なバランスとハーブの香りが特長です。

X026962 税込価格

内容量 1食200g

●主原料…ココナッツミルク、鶏肉、グリーンカレーペースト(唐辛子、にんにく、レモングラス、食塩、ガラシ、ジャロット)、他(一部にえびを含む) ●調理方法…ポイル約5~7分・レンジ(500W)約2分 ●最終加工地…タイ

加熱 ポイル レンジ

キーマカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

牛肉と豚肉の粗挽き肉を使い、輪切り唐辛子等を加えてスパイシーに仕上げた本格エスニック風辛口カレー。

X036606 税込価格

内容量 1食180g

●主原料…食肉(牛肉、豚肉)、炒めたまねぎ(国内製造)、グリーンピース、小麦粉、とうもろこし油、醸造酢、香辛料、ビーフエキス、食塩、カレー粉、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

大豆ミートのキーマカレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

植物素材を使った、植物由来のカレー。大豆ミートの具材感を活かしました。

X021704 税込価格

内容量 1食180g

●主原料…野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん、しょうが)、大豆加工品、トマトペースト、大豆油、ミックス野菜ソテー、オニオンソテー、他 ●調理方法…ポイル約3~5分・レンジ(500W)1分30秒・(600W)1分10秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

やさしい味わい やわらか野菜カレー 常温



盛付例
UDF区分:歯ぐきでつぶせる
※この商品は(株)茗番屋とハウス食品(株)の共同開発によるものです。

野菜のうまみが特長の辛さひかえめな口あたりの良いカレーです。

X023836 税込価格

内容量 1食100g

●主原料…野菜(じゃがいも(国産)、にんじん)、牛脂豚脂混合油、ソテーオニオン、小麦粉、デキストリン、砂糖、カレーパウダー、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

リンゴとハチミツお子様カレー 常温



盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

りんごとはちみつ、チャッネ、乳製品、ペーストした野菜でマイルドに仕上げた甘口カレー。

X026859 税込価格

内容量 1食130g

●主原料…野菜[玉ねぎ(ニュージーランド、国産)、にんじん、じゃがいも]、牛肉、小麦粉、牛脂豚脂混合油、はちみつ、りんごペースト、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル2~4分・レンジ(500W)90秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

レンジでお子様野菜カレー 常温



規格変更

盛付例
※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

子どもが1日に必要な緑黄色野菜1食分を溶け込ませたカレーです。

X026866 税込価格

内容量 1食100g

●主原料…野菜[玉ねぎ(国産、ニュージーランド)、にんじん、じゃがいも、ピーマン]、パーム油、砂糖、カレーパウダー、にんじん濃縮汁、他 ●調理方法…ポイル約30秒~1分・レンジ(500W)約40秒・(600W)約30秒・(1400W)約15秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

レンジお子さまカレー 常温



盛り例 ※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

すりおろした野菜をベースにチャツネとはちみつを加えマイルドな甘さに仕上げたビーフカレー。

X020691 税込価格
内容量 100g×3食入
●主原料…野菜[たまねぎ(中国又は国産(5%未満)、ばれいしよ、にんじん)、牛肉、植物油、じゃがいもペースト、他] ●調理方法…ポイル約5分・レンジ(500W)約50秒・(600W)約40秒・(1400W)約20秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

創味のカレー 常温



盛り例 ※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

牛肉のフォンをベースに、香ばしい特製ルーとソテーをした玉ねぎと芳醇なスパイスを煮込んだ本格的なカレーソース。

X607799 税込価格
内容量 1kg
●主原料…玉ねぎ(中国又は国産(5%未満))、動物油脂、小麦粉、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、牛肉、カレー粉、食塩、ビーフペースト、ウスターソース、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

ビーフカレー中辛 常温



盛り例 ※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

やわらかい牛肉、ソテーした甘味ある玉ねぎ、ココナッツミルクとバナナチャツネを使用。

X012962 税込価格
内容量 3kg
●主原料…たまねぎ(中国又は国産(5%未満))、小麦粉、りんごピューレ、牛肉、ラード、チャツネ、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル(中火)約40分・鍋に中身をあげて煮(中火)約18分 ●最終加工地…日本

加熱 煮 ポイル

フレンチレストランのビーフハヤシ 常温



盛り例 ※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

デミグラスソースの豊かなコクをベースにミルポワ、マッシュルームブイヨンなどをブレンドしました。

X087540 税込価格
内容量 1食200g
●主原料…野菜・果実[玉ねぎ(国産)、バナナ)、牛肉、食用油脂(牛脂、コーン油、豚脂)、マッシュルーム、小麦粉、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

カレー専門店のハッシュドビーフ 常温



盛り例 ※ソースのみの為、ライスは含まれておりません。

玉ねぎのコクと甘さにトマトの酸味がきいた専門店のハッシュドビーフです。

X075115 税込価格
内容量 1食210g
●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、トマトペースト、豚脂、小麦粉、牛肉、砂糖、ビーフエキス、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ポイル約5~6分・加熱(弱火) ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

得選カレーフレーク 常温



16種類のスパイスをブレンドしたカレー粉を使用。じっくりと釜で炊き上げた、マイルドでコク深い味わいのカレーフレーク。

X026520 税込価格
内容量 1kg
●主原料…小麦粉(国内製造)、食用油脂(牛脂、豚脂、パーム油)、食塩、砂糖、カレー粉、コーンフラワー、大豆粉、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…とろみがつくまで煮込んでください。 ●最終加工地…日本

ディナーカレーフレーク 常温



フォン・ド・ボーをベースにスパイス、調味料、カレー粉等を加えてコクのある味に仕上げました。

X008555 税込価格
内容量 1kg
●主原料…小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、ソテー・ド・オニオン(牛脂豚脂混合油脂、玉ねぎ)、カレー粉、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~80℃のお湯にて溶かしてご使用ください。 ●最終加工地…日本

カレーフレーク 常温



伝統の味を生かして、溶けやすく仕上げたオーソドックスなカレーフレークです。

X008552 税込価格
内容量 1kg
●主原料…小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖、ソテー・ド・オニオン、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…60~80℃のお湯にて溶かしてご使用ください。 ●最終加工地…日本

スパイシーカレーフレーク 常温



香り高いスパイスを厳選し、バランス良く配合しました。中辛タイプ。

X008553 税込価格
内容量 1kg
●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、香辛料、脱脂粉乳、乳糖、酵母エキスパウダー、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~80℃のお湯にて溶かしてご使用ください。 ●最終加工地…日本

とろけるカレーフレーク中辛 常温



とろける野菜のまろやかな味わいが特徴のカレーフレークです。中辛タイプ。

X018486 税込価格

内容量 1kg

●主原料…食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

バーモントフレーク 常温

規格変更



アメリカのバーモント州に伝わるりんごとハチミツの健康法を応用した、まろやかでコクのある甘口のカレーです。

X026865 税込価格

内容量 1kg

●主原料…小麦粉(国内製造)、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぶん、デキストリン、脱脂粉乳、オニオンパウダー、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

こくまるフレーク 常温

規格変更



チキンとオニオンのコクと、乳製品やチャツネのまろやかさのある、風味豊かなカレーです。フレーク状。

X027094 税込価格

内容量 1kg

●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、でんぶん、砂糖、食塩、デキストリン、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

ジャワフレーク 常温

規格変更



スパイシーなカレーパウダーと、小麦粉をじっくり炒めた香ばしい風味が特徴です。フレーク状。

X027093 税込価格

内容量 1kg

●主原料…小麦粉(国内製造)、豚脂、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぶん、デキストリン、全粉乳、トマトパウダー、チャツネ、オニオンパウダー、チーズ、ごまペースト、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

アレルギーフリー(28品目不使用)カレーフレーク 常温



調理例
※アーモンド不使用

野菜(玉ねぎ・さつまいも・トマト)の旨みを充分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口タイプ。

X020067 税込価格

内容量 1kg

●主原料…でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、他 ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

とろけるカレー中辛 常温



50皿分

とろける野菜のまろやかな味わいが特徴のカレー(固形ルー)です。

X087110 税込価格

内容量 1kg(固形)

●主原料…食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

業務用バーモントカレー 常温

規格変更



りんごペーストとはちみつの他に、トマトパウダー、バナナペースト、乳製品などを加え、深みのあるマイルドな味に。

X027160 税込価格

内容量 1kg(固形)

●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぶん、カレーパウダー、オニオンパウダー、脱脂粉乳、トマトパウダー、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…お湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

業務用こくまるカレー 常温

規格変更



チキンとオニオンのコクと乳製品やチャツネのまろやかさがバランス良くブレンドされたおいしさ特徴のカレーです。中辛タイプ。

X027161 税込価格

内容量 1kg(固形)

●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、でんぶん、砂糖、食塩、カレーパウダー、ソテーカレーペースト、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…お湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グルタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

ジャワカレー

常温



50皿分

スパイシーなカレーパウダーと小麦粉、玉ねぎをじっくり炒めた香ばしさが特徴です。

X036257 税込価格

内容量 1kg(固形)

●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、カレーパウダー、でんぷん、オニオンパウダー、脱脂粉乳、ガーリックパウダー、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…お湯に溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

印度カレー

常温



50皿分

20数種のスパイスをブレンド。熟成させた香り高い風味と辛味、乳製品のまろやかな風味が特徴。

X008580 税込価格

内容量 1kg(固形)

●主原料…豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、でんぷん、カレーパウダー、オニオンパウダー、チーズ、脱脂粉乳、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…お湯に溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

とろけるハヤシフレーク

常温



とろける野菜とマッシュルームのまろやかな味わいが特徴のハヤシライスソース用フレークです。隠し味に醤油を使っています。

X009248 税込価格

内容量 1kg

●主原料…食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、マッシュルームブイヨン、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…60~70℃のお湯にて溶かしてご使用ください。●最終加工地…日本

カレーパウダー

常温



選り抜かれたスパイスが色・味・香りにおいて最高の演出をします(粉末状)。

X008551 税込価格

内容量 400g缶

●主原料…ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんぴ、その他香辛料 ●最終加工地…日本

純カレー

常温



じっくりと焙煎し香辛料のほどよい風味・香りを有するカレーパウダーです。

X011792 税込価格

内容量 220g缶

●主原料…ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、胡椒、みかんの皮、ジンジャー、唐辛子、カルダモン、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

フルーツチャツネ

常温



マンゴー、パイナップル、バナナを砂糖、スパイス等で煮込んだ風味豊かな調味料です。

X066023 税込価格

内容量 1kgビン

●主原料…果実(マンゴー、パイナップル、バナナ)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

洋風調理食品

パスタ



早ゆでスパゲティフロント

常温



大幅なゆで時間短縮とアルデンテな食感を両立させたスパゲティです。

X021798 税込価格

内容量 500g 1.6mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹3分 ●最終加工地…トルコ

加熱 茹

マ・マー THE PRO 早ゆでスパゲティ

常温



大幅なゆで時間短縮とアルデンテな食感を両立させたスパゲティです。

X020420 税込価格

内容量 2.5kg 1.6mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹3分 ●最終加工地…トルコ

加熱 茹

グルテンフリー スパゲッティ 常温



グルテン成分を含まないとうもろこし粉と米粉で作られたパスタです。プリプリとした食感が特徴です。

X607538 税込価格

内容量 **400g** 1.56mm

●主原料…とうもろこし粉、米粉 / 乳化剤 ●調理方法…茹約8~9分 ●最終加工地…イタリア

加熱 茹

ディヴェッタ スパゲティ 常温



原料の小麦の70%はイタリア産、グルテンが非常に強いので、経時変化に強く、茹で上げ後伸びにくいパスタです。

X022113 税込価格

内容量 **1kg** No.9(1.55mm)

●主原料…デュラム小麦セモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約6~7分 ●最終加工地…イタリア

加熱 茹

トルコ産スパゲッティ 常温



デュラム小麦をセモリナ挽き(粗挽き)にしたもので、茹でてもコシが強く形が崩れにくいです。

X881666 税込価格

内容量 **4kg** 1.6mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約7分 ●最終加工地…トルコ

加熱 茹

バリラ スパゲティ 常温



本場イタリア人気NO.1パスタ。選び抜かれた高品質のデュラム粉使用。茹で上がりはコシがあり、べたつかないアルデンテ。

X008316 税込価格

内容量 **5kg** #3(1.42mm)

●主原料…デュラムセモリナ100%、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約5分 ●最終加工地…イタリア

加熱 茹

バリラ スパゲティ 常温



本場イタリア人気NO.1パスタ。選び抜かれた高品質のデュラム粉使用。茹で上がりはコシがあり、べたつかないアルデンテ。

X603450 税込価格

内容量 **5kg** #5(1.78mm)

●主原料…デュラムセモリナ100%、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約8分 ●最終加工地…イタリア

加熱 茹

ディチェコ スパゲティ 常温



イタリアのグルメパスタ。厳選されたデュラム小麦と伝統的製法。

X036149 税込価格

内容量 **5kg** No.11(1.6mm)

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約9分 ●最終加工地…イタリア

加熱 茹

vittoriaスパゲッティ 常温



調理例

良質なデュラム小麦のセモリナを100%使用したトルコから直輸入のスパゲッティです。

X026583 税込価格

内容量 **1kg** 1.6mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約6~8分 ●最終加工地…トルコ

加熱 茹

ラティーノ ペンネ 常温



ショートパスタの定番的な形状。アラビアータにはもちろん、クリームソースにも良く合います。

X112372 税込価格

内容量 **1kg** 1個 約40×8mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約10~11分 ●最終加工地…ギリシャ

加熱 茹

ラティーノ マカロニ 常温



アレンジ自在のシンプルな管状のショートパスタ。

X112373 税込価格

内容量 **1kg** 1個 約30×5mm

●主原料…デュラム小麦のセモリナ、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約8~9分 ●最終加工地…ギリシャ

加熱 茹

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

じゃがいものニョッキ 常温



調理例
ソースが絡みやすいように溝を付けた手作り感のあるニョッキです。米粉配合。

X017477 税込価格
内容量 500g 1個 約6g 約20×30mm

- 主原料…乾燥ポテトフレーク(じゃがいも(遺伝子組み換えでない)(オランダ製造)、小麦粉、米粉、他(一部に小麦を含む))
- 調理方法…茹約5分 ●最終加工地…日本

加熱 茹

洋風調理食品

パスタソース

RUミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X020689 税込価格
内容量 140g×4食入

- 主原料…牛肉(輸入)、ソテーオニオン(たまねぎ、植物油脂)、トマト・ピューレ(トマトペースト、トマトケチャップ、他(一部に乳成分を含む)) ●調理方法…ポイル(中火)約5分、レンジ(500W)1分40秒・(600W)1分20秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

トマトの酸味と牛挽き肉の旨味、炒めた玉ねぎの甘味、香味野菜の香りがおいしさを引き立てます。

カゴメミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X020696 税込価格
内容量 140g×10食入

- 主原料…野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん)、トマトペースト、食肉(牛肉、豚肉)、大豆加工品、他(一部に小麦を含む)
- 調理方法…ポイル3~5分・レンジ ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースにたまねぎ、にんじん、セロリを使用。

スパゲッティソース ミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X019484 税込価格
内容量 1食145g

- 主原料…野菜(玉ねぎ(国産、ニュージーランド)、にんじん)、食肉(牛肉、鶏肉)、トマトペースト、牛脂豚脂混合油、トマトケチャップ、小麦粉、他(一部に小麦を含む)
- 調理方法…ポイル約1~2分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

トマトの酸味に炒めた玉ねぎと人参の甘みをかかせた、野菜たっぷりのミートソースです。

MA・MA ミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X019533 税込価格
内容量 1kg

- 主原料…野菜(たまねぎ、にんじん、にんにく、セロリ)、トマトジュース(牛肉、豚肉)、トマトペースト、砂糖、食塩、他
- 調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…タイ

良質の粗挽き肉と香味野菜を炒め、完熟トマトソースと共にじっくりと煮込みました。

あらびきミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X601735 税込価格
内容量 2号缶(820g)

- 主原料…野菜(たまねぎ、にんじん)、牛肉、トマトペースト、砂糖、とうもろこし油、食塩、チーズ、香辛料、小麦粉、他(一部に小麦・乳成分を含む)
- 調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…ニュージーランド

牛肉を粗びきにして野菜と煮込んだ、牛肉たっぷりジューシーなミートソースです。

カゴメミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X019316 税込価格
内容量 2号缶(850g)

- 主原料…野菜(たまねぎ(輸入又は国産)、にんじん)、トマトペースト、食肉(牛肉、豚肉)、大豆加工品、砂糖、他(一部に小麦を含む)
- 調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

合挽き肉をじっくり炒め、完熟トマトをベースにたまねぎ、にんじん、セロリを使用した手作り感があえるミートソース。

たっぷりミートソース 常温



調理例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

X883891 税込価格
内容量 285g

- 主原料…トマトペースト(中国製造)、玉ねぎ、食肉(牛肉、豚肉)、砂糖、食塩、小麦粉、食用油脂(豚脂、牛脂)、デミグラスソース、他(一部に小麦を含む)
- 調理方法…ポイル約5~7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

完熟トマトを使い、玉ねぎと挽肉をじっくり煮込んだ味わい深いミートソースです。

- ハム・ベーコン・ソーセージ
- オードブル
- サラダ
- グラタン・ドリア
- 煮込み料理
- スープ
- カレー
- パスタ
- パスタソース

ナポリタン

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

野菜・ベーコン・トマトペーストにバター風味豊かなホワイトルウを加えたコクのあるナポリタンソース。

X027159 税込価格
内容量 1食145g

加熱 ボイル

●主原料…野菜(玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム)、トマトペースト(ポルトガル製造)、ベーコン、ホワイトルウ、トマトケチャップ、白ワイン、還元水あめ、ポークエキス、食塩、砂糖、醸造酢、香辛料、ガーリックエキス/調味料(アミノ酸等)、パプリカ色素、発色剤(亜硝酸Na)、香料、(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…ボイル1~2分 ●最終加工地…日本

ナポリタンソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

完熟トマトの果肉が入ったコクのあるナポリタンソース。

X108175 税込価格
内容量 2号缶(840g)

●主原料…トマト(輸入)、たまねぎ、にんじん、砂糖、大豆油、食塩、にんにく/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、他 ●調理方法…そのまま使用ください。 ●最終加工地…日本

4種のチーズのカルボナーラソース

常温



使用例
4種のチーズ:チェダー、モッツァレラ、パルメザン、ブルーチーズ
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

4種のチーズと卵の濃厚なソースに風味豊かな焦しベーコンを加えました。

X023075 税込価格
内容量 1食130g

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、鶏卵、チーズ、小麦粉、ベーコン、豚脂、粉末チキンエキス、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル約3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ボイル

パスタソース カルボナーラ

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

牛乳・卵・ベーコンをバランスよく調和させた女性に人気の定番パスタ。

X020693 税込価格
内容量 140g×10食入

●主原料…牛乳(国内製造)、ベーコン、野菜(たまねぎ、にんにく)、卵、食用植物油、小麦粉、バター、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ボイル

たっぷりカルボナーラ

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

生クリームとチーズのコク、カリカリにソテーしたベーコンの風味豊かなカルボナーラソースです。

X883950 税込価格
内容量 285g

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、小麦粉、豚脂、鶏卵、ベーコン、食塩、チーズ風味濃縮物、砂糖、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル約5~7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ボイル レンジ

パスタソース ペペロンチーノ

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

オリーブオイルと赤唐辛子、にんにくの風味を生かし、シンプルなのに深い味わいを引き出しました。

X020695 税込価格
内容量 29g×10食入

●主原料…オリーブオイル(イタリア製造)、食塩、乾燥にんにく、ガーリックオイル、ガーリックエキス、チキンエキス、唐辛子、レッドペッパー、他 ●調理方法…そのまま使用ください。 ●最終加工地…日本

ジェノベーゼソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

兵庫県産バジルをベースに、ナチュラルチーズ、ガーリック、唐辛子を加え、オリーブオイルで仕上げました。

X026701 税込価格
内容量 70g

●主原料…バジルペースト(バジル、大豆油)(国内製造)、植物油(大豆油、オリーブ油)、ナチュラルチーズ、ガーリック、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル約2分 ●最終加工地…日本

加熱 ボイル

パスタソース アラビアータ

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

ドライトマトとベーコンを唐辛子のきいたトマトソースでじっくり煮込みました。

X020692 税込価格
内容量 140g×10食入

●主原料…トマト・ビュレーブ(イタリア製造)、食用植物油(オリーブオイル、大豆油、香味油)、ベーコン、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…ボイル3~5分・レンジ ●最終加工地…日本

加熱 ボイル レンジ

ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

ボンゴレビアンコ

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

魚介の旨みと、白ワインとワインビネガーでさっぱりと仕上げたソースに、「焼津産かつお」のだしの風味がアクセント。

X010940 税込価格

内容量 1食145g

●主原料…野菜【玉ねぎ(国産、ニュージーランド)、マッシュルーム】、あさり、でんぶん、食塩、砂糖、ぶどう酢、ガーリックエキス、他 ●調理方法…ボイル1~2分・レンジ(500W)90秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

いかすみのソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

いかすみにバター・ガーリックを加え風味豊かに仕上げました。

X013258 税込価格

内容量 1食140g

●主原料…たまねぎ(国産)、バター、いかすみ、チキンブイヨン、ガーリック、食塩、ぶどう酢、エビバターソース、かつおエキス、他(一部にえび・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

いかすみソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

イカ墨特有の風味があり、黒褐色の粘性を有するソースです。

X105206 税込価格

内容量 285g缶

●主原料…野菜(たまねぎ(中国、その他)、トマト)、イカ墨、ワイン、ブランデー、アーモンド、ガーリック、食用オリーブ油、食塩、香辛料/増粘剤(加工デンプン) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

明太子ソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

辛子明太子と魚介の旨味が洋食にも和食にも合う濃厚な万能ソース。

X026711 税込価格

内容量 500g

●主原料…水あめ(国内製造)、還元水あめ、辛子明太子、食塩、大豆油、醤油、でん粉、醸造酢、魚醤(魚介類)、オキアミエキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

たっぷり明太子クリーム

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

博多辛子明太子をまろやかな風味のクリームソースに加えて仕上げた明太子クリームソースです。

X602534 税込価格

内容量 260g

●主原料…乳等を主要原料とする食品(国内製造)、小麦粉、豚脂、コーンスターチ、明太子、食塩、砂糖、乾燥たらこ、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル約5~7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

パスタソース ツナクリーム

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

さっぱりとしたツナのおいしさとしめじの香りをホワイトソースで仕上げました。

X020694 税込価格

内容量 140g×10食入

●主原料…牛乳(国内製造)、野菜(たまねぎ、ひらたけ)、まぐろ油漬け、食用植物油、小麦粉、バター、食塩、ワイン、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…ボイル3~5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

山菜ときのこの和風ソース

常温



使用例
※ソースのみの為、パスタは含まれておりません。

醤油と「焼津産かつお」のだしの風味をきかせた和風ソース。冷製スパゲッティとしてもご利用いただけます。

X010942 税込価格

内容量 1食145g

●主原料…ひらたけ(中国)、たけのこ、なめこ、わらび、しょう油、しょうがペースト、食塩、砂糖、酵母エキス、乾しいたけ、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ボイル1~2分・レンジ(500W)1分30秒・(600W)1分10秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ



ハム・ベーコン・ソーセージ

オードブル

サラダ

グラタン・ドリア

煮込み料理

スープ

カレー

パスタ

パスタソース

和風調理食品

串揚げ



串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

和風調理食品

肉料理



紅生姜(串)

常温



調理例

あらかじめ串に刺さっている
ので、お手軽に天ぷらにご使
用いただけます。

X020558 税込価格

内容量 約28g×10本入
1本 約180mm(串含む)

●主原料…しよが(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) ●調理方法…衣を付けて、揚(約160℃)約1分30秒～2分 ●最終加工地…中国

加熱 揚

とんそくのとろとろ煮 常温



盛付例

国産の豚足を輪切りにし、鰹ダシを効かせた
スープでじっくり煮込みました。

X013579 税込価格

内容量 500g(約4～6個入)

●主原料…豚トノク(国産)、しょうゆ、米発酵調味料、かつおエキス、食塩 / 調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)、(一部に小麦を含む) ●調理方法…加熱しなくてもお召し上がりいただけますが、袋のまま約10分ポイルしていただくより一層美味しくお召し上がりいただけます。 ●最終加工地…日本

牛すじ煮込み 常温



盛付例

牛メンブレンを柔らかくポイルし、ピリッと唐辛子を効かせた醤油だれで味付けしました。

X017190 税込価格

内容量 120g

●主原料…牛メンブレン(アメリカ)、しょうゆ、水あめ、香辛料、食塩、ビーフイオン / ソルビトール、増粘多糖類、他(一部に乳成分・小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5分・レンジ(500～600W)約1分～1分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

牛すじのとろとろ煮 常温



盛付例

牛すじをかつお風味の和風
スープでじっくりと煮込みま
した。

X022737 税込価格

内容量 250g

●主原料…牛メンブレン(アメリカ)、牛すじ、しょうゆ、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、寒天 / 調味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

神戸長田 牛すじぼっかけ 常温



牛すじ肉とコンニャクを甘辛く煮たもの。神戸長田地区では麺類、カレーのトッピングに使われています。

X087637 税込価格

内容量 80g

●主原料…牛筋肉(オーストラリア、国産)、こんにゃく、しょうゆ、砂糖、清酒、しょうが / 増粘剤(加工デンプン)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約2分・ラップをかけてレンジ(500W)約1分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

和風調理食品

小鉢



エリンギ明太風味

常温



エリンギに辛味の少ない青唐辛子の刻みをちりばめ煮込み、明太風味の魚卵と和えました。

X113013 税込価格

内容量 1kg

●主原料…エリンギ(中国)、唐辛子、アミノ酸液、醸造調味料、砂糖、魚卵、食塩、魚介エキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、増粘多糖類、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

しその実山菜

常温



いも茎にしその実を和え、清涼感を出した味付けの醤油漬けです。

X058023 税込価格

内容量 1kg

●主原料…芋茎(中国)、しその実、漬け原材料(アミノ酸液、食塩)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酒精、リン酸塩(Na)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ごまぜん

常温



山菜のゼンマイの中でも珍しい太いゼンマイを主原料に、ごまの風味を活かした甘しょうゆ味に仕上げました。

X025793 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ぜんまい(中国)、たけのこ(マチク)、たん白加水分解物、単人瓜茎、食塩、ごま、植物油、鯉エキス、唐辛子/ソルビット、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

青じそなめこ

常温



国産バナピー、柿の木茸を使用。青じその風味がよく合います。

X058010 税込価格

内容量 1kg

●主原料…なめこ(国産)、山くらげ、柿の木茸、きくらげ、バナピー(ホワイトバナナムジ)、えのき茸、しょうゆ、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

山人参の山菜なめこ

常温



南東北で採れた山菜の山にんじんと国産なめこを使用し、原産地にこだわったしょうゆ漬けです。

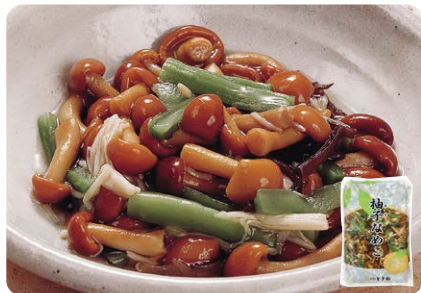
X025794 税込価格

内容量 1100g(固形800g)

●主原料…山にんじん(国産)、なめこ、漬け調味料(アミノ酸液、醸造調味料、鯉エキス、食塩)/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

柚子なめこ

常温



きのこを主役に、山くらげの歯ごたえが楽しめる、柚子風味の醤油漬けです。

X036654 税込価格

内容量 1.1kg(固形850g)

●主原料…塩蔵なめこ(中国)、乾燥山くらげ、塩蔵えのき茸、乾燥きくらげ、ゆず、漬け原材料(りんご酢、しょうゆ、他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

木耳酢物(山くらげ入)

常温



春雨ときくらげ、人参、山くらげを彩りよく混ぜ合わせ、酸味を抑えて甘口に仕上げました。

X023165 税込価格

内容量 250g

●主原料…砂糖(国内製造)、春雨、山くらげ、人参、醸造酢、ごま油、干しきくらげ、食塩、酵母エキス、唐辛子/増粘剤(キサンタンガム) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

山形産 そばの実なめこ

常温



山形県産の「そばの実」と「なめこ」を贅沢に使った醤油味のお惣菜。

X018542 税込価格

内容量 1kg

●主原料…なめこ(国産)、そばの実、しょうゆ、砂糖、食塩、風味調味料、酵母エキス/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦・そばを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

山寒干し

常温



割干大根をメインに、食材に薬膳食材を組み合わせました。

X058019 税込価格

内容量 1kg

●主原料…割干大根(中国)、昆布、くこの実、きくらげ、生姜、にんじん、ごま、漬け原材料(アミノ酸液、他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ザーサイほたて自慢

常温



ホタテの貝目もとエキスをふんだんに使用。

X058014 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ザーサイ(中国)、胡瓜、きくらげ、アミノ酸液、ほたて貝目(国産)、植物油、食塩、ほたてエキス、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

中華春雨

常温



ラー油のピリ辛味がアクセント。春雨と木耳、人参、山くらげ、赤ピーマンを彩り良く混ぜ合わせました。

X036680 税込価格

内容量 1kg

●主原料…春雨(中国製造)、醤油、砂糖、人参、山くらげ、赤ピーマン、干しきくらげ、ラー油、醸造酢、食塩、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

梅山牛蒡

常温



風味豊かな山ごぼうを梅肉で和えました。小鉢などにぴったりの惣菜です。

X005890 税込価格

内容量 1kg 30~50mmカット

●主原料…山ごぼう(中国)、ぶどう糖果糖液糖、梅肉、しょうゆ、食塩、砂糖、けずりぶし、でんぷん/ソルビット、アミノ酸液、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

穂先メンマの辛味和え

常温



穂先メンマ、山くらげ、昆布を辛味のある味付けにし、ねぎ油で風味を付けました。

X019541 税込価格

内容量 1kg

●主原料…塩蔵メンマ(たけのこ(中国))、乾燥山くらげ、砂糖、昆布、しょうゆ、植物油、食塩、ごま、発酵調味料、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

辛くない味付け筍(香脆筍)

常温



メンマと違った筍特有のサクサクとした食感が特長。辛さ控えめの味付けです。

X609575 税込価格

内容量 600g

●主原料…たけのこ、植物油(大豆油、ごま油)、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、着色料(パプリカ色素)、酸化防止剤(ビタミンE) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…台湾

青じそ大根

常温



※表皮の一部が黒い場合がありますが、原料白菜の劣品質に問題はありません。

ぽりっ、しゃき! さっぱりサラダ感覚惣菜。爽やかな青じそ風味。

X019937 税込価格

内容量 1kg

●主原料…割干し大根(中国製造)、にんじん、昆布、食塩、砂糖/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、乳酸Ca、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

やみつきピーナッツもやし

常温



盛付例

食感の良いピーナッツもやしをやみつきになる辛みで味付けしました。豚肉などと一緒に炒めても美味しいです。

X023137 税込価格

内容量 300g

●主原料…ピーナッツもやし(国産)、調味ラー油(食用植物油、ガーリックフライ、オニオンフライ、唐辛子、砂糖)、食塩、他(一部に落花生を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

青唐たけのこ

常温



盛付例

竹の子の歯応えを残してごま油の風味をプラスし、青唐辛子・赤唐辛子が良いアクセントの一品。

X019594 税込価格

内容量 900g

●主原料…たけのこ(中国)、青唐辛子、砂糖、ごま油、醤油、食塩、中華調味料、ポークエキス、唐辛子、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ソフトな噛みごこち 金平ごぼう 常温



UDF区分:容易にかめる

斜めスライスのごぼうを噛み砕きやすい食感にしています。便利な使い切りサイズ。

X012197 税込価格

内容量 250g

●主原料…ごぼう(中国)、人参、醤油、砂糖、ごま油、昆布だし、鰹節だし、唐辛子、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ピリピリ牛蒡 常温



ごぼうとこんにやくを甘辛く味付けした商品。

X884345 税込価格

内容量 400g

●主原料…ごぼう(中国)、こんにやく、醤油、砂糖、植物油、ごま、唐辛子/ソルビット、味料(アミノ酸等)、pH調整剤、漂白剤(次亜硫酸Na)、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

きんぴられんこん 常温



レンコンと人参を炒め、砂糖・醤油・ゴマ・唐辛子で甘辛く味を調えた商品です。

X021944 税込価格

内容量 1kg

●主原料…れんこん、にんじん、砂糖、醤油、清酒、大豆油、還元水飴、ごま、食塩、ごま油、醸造酢、昆布エキス、かつお節エキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ソフトな噛みごこち 里いもの鶏そぼろあんかけ 常温

盛付例
UDF区分:容易にかめる

小ぶりの里いもを軟らかく仕上げ、とろみをつけたそぼろあんを絡めました。

X016048 税込価格

内容量 250g(約13個入)

●主原料…さといも(中国)、鶏肉、砂糖、醤油、米発酵調味料、食塩、鰹節だし/増粘剤(加工デンプン)、調味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

うぐいす豆 常温



程よい甘さで、ふっくらと炊き上げました。お弁当などの箸休め、彩りに。

X020460 税込価格

内容量 1kg

●主原料…緑えんどう豆、砂糖、食塩/甘味料(ソルビトール)、酸味料、着色料(青1、黄4)、漂白剤(次亜硫酸Na) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

金時豆 常温



金時豆をじっくりやわらかく仕上げました。

X012842 税込価格

内容量 1kg

●主原料…金時豆(国産)、砂糖、ぶどう糖、水あめ、食塩/ソルビット、保存料(ソルビン酸K)、pH調整剤、漂白剤(亜硫酸塩) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ソフトな噛みごこち 金時豆 常温



UDF区分:容易にかめる

金時豆を噛みつぶしやすい食感に仕上げた煮豆です。便利な使い切りサイズ。

X012195 税込価格

内容量 250g

●主原料…金時豆(中国)、砂糖、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

昆布豆 常温



ふっくらと美味しく炊き上げた昆布豆です。

X883459 税込価格

内容量 1kg

●主原料…大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、昆布、食塩、しょうゆ、かつお節エキス/ソルビット、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ソフトな噛みごこち 大豆五目煮 常温



UDF区分:容易にかめる

小さめにカットし、噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。便利な使い切りサイズ。

X012954 税込価格

内容量 250g

●主原料…大豆(国産)、大根、人参、れんこん、砂糖、醤油、乾しいたけ、食塩、酵母エキス、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにやく

割烹食材

漬物・佃煮

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

珈琲煮豆

常温



※コーヒー豆を煮豆にした商品ではございません。

大黒花芸豆に南米コロンビア産とベトナム産のコーヒーで香りよく風味をつけました。

X017737 税込価格

内容量 500g

●主原料…大黒花芸豆(中国)、砂糖、還元水飴、珈琲(コロンビア、ベトナム)、食塩/増粘多糖類、香料 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ソフトな噛みごち ごぼうのうま煮

常温



UDF区分:容易にかめる

ごぼうに鰹節をまぶし、食べやすいようにやわらかく仕上げました。便利な使い切りサイズ。

X017381 税込価格

内容量 250g

●主原料…ごぼう(中国)、砂糖、醤油、かつお節/調味料(アミノ酸等)、ビタミンC。(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ひじき炒め煮

常温



鉄分豊富なひじきにれんこん・人参・油揚げを加え、やさしい味に煮込みました。

X021907 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ひじき、砂糖、れんこん、にんじん、醤油、油揚げ、植物油、清酒、みりん、食塩、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ソフトな噛みごち ひじき煮

常温



UDF区分:容易にかめる

芽ひじきと短めカットの人参を噛み砕きやすい食感にしています。

X012196 税込価格

内容量 250g

●主原料…人参(国産)、干しひじき、砂糖、醤油、菜種油、米発酵調味料、昆布だし、鰹節粉末、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

使いきりシリーズ ひじき煮

常温



かつおと昆布の風味をきかせて柔らかく仕上げました。ひじき、大豆、人参、油あげが入った具だくさんのひじき煮です。

X025816 税込価格

内容量 250g

●主原料…大豆(国産)、砂糖、人参、干しひじき、醤油、油あげ、米発酵調味料、菜種油、昆布エキス、風味原料(かつお、そうだかつお)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ソフトな噛みごち ふきの煮物

常温



UDF区分:容易にかめる

ふきの自然な色と風味を残しています。噛みつぶしやすい軟らかさで筋っぽさを残さず仕上げました。

X012953 税込価格

内容量 250g

●主原料…ふき水煮(中国製造)、醤油、砂糖、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、漂白剤(亜硫酸塩)、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

昆布巻 S

常温



良質な肉厚の昆布でニシンを巻いた昆布巻きです。

X036974 税込価格

内容量 1kg(約10g×100個入) 1個 約40mm

●主原料…水あめ(国内製造)、昆布巻(昆布、ニシン、かんぴょう)(中国製造)、醤油、砂糖、たん白加水分解物、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ぶっかけ牛肉生姜

常温



盛付例

国産牛肉そぼろにたっぷりの生姜と椎茸を刻んで加え、鰹だしで煮込みあんにしました。

X017174 税込価格

内容量 300g

●主原料…生姜(タイ)、粒状大豆蛋白、牛肉(国産)、椎茸、醤油、異性化液糖、アミノ酸液、胡麻、砂糖、鰹削り節、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

生姜と蓮根の甘辛煮

常温



生姜と蓮根を甘辛い味付けでおいしく仕上げた煮物です。

X019538 税込価格

内容量 1kg

●主原料…生姜(タイ)、蓮根、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、砂糖、かつお節、かつお風味調味料、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

使いきりシリーズ 切干大根煮 常温

切干大根と人参、油あげをかつおと昆布の風味をきかせて柔らかく仕上げました。

X025817 税込価格

内容量 250g

●主原料…人参(国産)、切干大根(中国)、砂糖、油あげ、醤油、菜種油、昆布エキス、食塩、風味原料(かつお、そうだかつお)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ソフトな噛みごち 切干大根煮 常温

UDF区分:容易にかめる

切干大根、人参を噛み砕きやすい食感の短めカットにしています。昆布と鰹だしの仕上げ。

X012198 税込価格

内容量 250g

●主原料…切干大根(中国製造)、人参、醤油、砂糖、米発酵調味料、菜種油、昆布だし、鰹節粉末、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

切干大根煮 常温

食物繊維たっぷりの切干大根に人参・油揚げを加え、やさしい味の煮物に仕上げました。

X021906 税込価格

内容量 1kg

●主原料…乾燥だいこん、砂糖、醤油、にんじん、油揚げ、植物油、食塩、かつお節エキス、昆布エキス/ソルビトール、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

ソフトな噛みごち たけのこの煮物 常温

UDF区分:容易にかめる

たけのこを一口サイズにカットし、噛み砕きやすい軟らかさで仕上げました。

X017380 税込価格

内容量 250g

●主原料…たけのこ水煮(中国製造)、醤油、砂糖、米発酵調味料、食塩、かつお節エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、ビタミンC、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

穂先竹の子土佐煮 常温

竹の子の穂先に近い部分を使用することで、やわらかくて食べやすい食感になっています。

X036679 税込価格

内容量 500g(約60個入)

●主原料…たけのこ水煮(中国製造)、砂糖、醤油(小麦を含む)、米発酵調味料、食塩、かつお節、昆布エキス、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、ビタミンC ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

焼竹の子スライス 常温

竹の子を形良くスライスし、丁寧に焼き上げました。汎用性を持たせるために、うす味に仕上げております。

X005736 税込価格

内容量 約850g(固形700g)約8~10g×80枚入 1枚約70×90×20~30mm

●主原料…たけのこ水煮、砂糖、食塩、醤油、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

和風調理食品

大豆加工品

絹とうふ 常温

無菌充填包装により保存料不使用なのに常温で長期保存可能なとうふです。

X022688 税込価格

内容量 250g

●主原料…丸大豆(アメリカ、カナダ)/凝固剤 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

※冷蔵庫の冷気吹き出し口近くに置くと凍結し、豆腐の水分が分離しますのでご注意ください。※カタログ限定販売商品

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

和風調理食品

こんにゃく



板こんにゃく

常温



厳選されたこんにゃく粉を使用した板こんにゃくです。味染み、菌ごたえ、風味ともに良く、伝統的な逸品です。

X022658 税込価格

内容量 250g

●主原料…こんにゃく粉(国内製造)、海藻粉末/水酸化カルシウム(こんにゃく用凝固剤) ●調理方法…あく抜き後、加熱 ●最終加工地…日本

加熱

三角こんにゃく(黒)鹿の子

常温



国産の蒟蒻粉100%を使用しています。両面に鹿ノ子加工を行い、味染みを良くしております。

X023495 税込価格

内容量 1kg 1個 約29g 約70×50×20mm

●主原料…こんにゃく粉(国内製造)、海藻粉 ●調理方法…茹約2~3分・加熱 ●最終加工地…日本

加熱 茹

ダイスこんにゃく(黒)

常温



国産の蒟蒻粉100%使用しています。一口大(20mm角)にカットしておりいろいろな惣菜にご使用いただけます。

X023494 税込価格

内容量 1kg 1個 約10g 約20×20×20mm

●主原料…こんにゃく粉(国内製造)、海藻粉 ●調理方法…茹約2~3分・加熱 ●最終加工地…日本

加熱 茹

たづなこんにゃく

常温



ねじりを効かせたたづなこんにゃくは煮物に最適です。

X022660 税込価格

内容量 800g 1個 約15g 約20×75×5mm

●主原料…こんにゃく精粉(中国製造)/水酸化カルシウム(こんにゃく凝固剤) ●調理方法…湯がいてあく抜きをしていただくと、より一層美味しくいただけます。 ●最終加工地…日本

加熱

つきこんにゃく(黒)

常温



国産の蒟蒻粉100%使用しています。60mmの長さのカットしております。

X023496 税込価格

内容量 1kg 1個 約1g 約60×5×5mm

●主原料…こんにゃく粉(国内製造)、海藻粉 ●調理方法…茹約2~3分・加熱 ●最終加工地…日本

加熱 茹

糸こんにゃく(黒)

常温



国産の蒟蒻粉100%使用しています。短くカットしている為、包丁でカットする手間を省けます。

X023493 税込価格

内容量 1kg 1カット 約100mm

●主原料…こんにゃく粉(国内製造)、海藻粉 ●調理方法…茹約2~3分・加熱 ●最終加工地…日本

加熱 茹

糸こんにゃく(白)

常温



国産の蒟蒻粉100%使用しています。短くカットしている為、包丁でカットする手間を省けます。

X023492 税込価格

内容量 1kg 1カット 約50mm

●主原料…こんにゃく粉(国内製造) ●調理方法…茹約2~3分・加熱 ●最終加工地…日本

加熱 茹

結びこんにゃく

常温



少し手間をかけたこんにゃくです。煮物・おでん・すき焼きに最適なこんにゃくです。

X022661 税込価格

内容量 1kg 1個 約20g 約20×20×60mm

●主原料…こんにゃく精粉(中国製造)/水酸化カルシウム ●調理方法…湯がいてあく抜きをしていただくと、より一層美味しくいただけます。 ●最終加工地…日本

加熱

伊勢志摩あおさのりこんにゃく

常温



伊勢志摩産の生のあおさのりの風味豊かな刺身用のこんにゃくです。

X013778 税込価格

内容量 約250g(カットなし) 約160×65×25mm

●主原料…たけのご姫皮(中国)、食塩、梅肉、風味調味料、かつお削りだし/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

盛付例

和風調理食品

割烹食材



和風調理食品

漬物・佃煮



初恋の姫ゆば

常温



柔らかな食感が特徴の筍の穂先にある姫皮に梅肉を加えた、色鮮やかな梅風味の一品。

X019070 税込価格

内容量 1kg

●主原料…たけのご姫皮(中国)、食塩、梅肉、風味調味料、かつお削りだし/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

青のりわかめ入り

常温



風味豊かな青のりに細切りのわかめを加え、口当たりよく仕上げました。

X005424 税込価格

内容量 250g

●主原料…醤油(国内製造)、砂糖、塩抜きわかめ、水あめ、干しりのり(あおさのり、あまのり)(国産)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

わさび葉海苔

常温



国産の青さのりを使用しわさびの葉・茎を加え、風味豊かに仕上げました。

X019528 税込価格

内容量 210gピン

●主原料…ヒトエグサ(国産)、わさび茎、わさび葉、砂糖、異性化液糖、アミノ酸液、食塩、寒天/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、酸味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

減塩アラ!

常温



「アラ!」に比べて塩分を30%カットしたのりの佃煮。減塩でも独自の製法でおいしさはそのまま。

X025795 税込価格

内容量 8g×15食入 約60×45×6mm

●主原料…のり(国産)、醤油、水飴、砂糖、大豆食物繊維、酵母エキス、澱粉、寒天、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ごま昆布

常温



ご飯のお供に、おにぎりやお茶漬けの具材にも最適です。

X020461 税込価格

内容量 1kg

●主原料…木耳、醤油、昆布、水飴、砂糖、食塩、ごま、醸造酢、寒天/甘味料(ソルビトール)、調味料、酸味料、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

しそ昆布

常温



ご飯のお供に、おにぎりやお茶漬けの具材にも最適です。

X020462 税込価格

内容量 1kg

●主原料…木耳、醤油、昆布、水飴、砂糖、紫蘇、食塩、醸造酢、寒天/甘味料(ソルビトール)、調味料、酸味料、香料、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ワールド釜炊き生姜

常温



スライス生姜を釜炊きし、砂糖、醤油で炊き込みました。

X009251 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…しょうが(中国)、漬け原材料(砂糖、しょうゆ、食塩、かつおぶし)/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

なめ茸

常温



収穫したての長野県産えのき茸を炊き上げました。シャキシャキとした食感が際立ちます。

X025962 税込価格

内容量 400gピン

●主原料…えのき茸(国産)、醤油、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、酸化防止剤(V.C) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

アラ!BIG

常温



400gの大容量ののりの佃煮。スパウト容器の絞り出しタイプ。

X018997 税込価格

内容量 400g

●主原料…のり(国産)、醤油、水飴、砂糖、大豆食物繊維、澱粉、寒天/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

無限ごはん のり佃煮

常温



のりの香りを封じ込めた風味豊かで歯ざわりの良い佃煮です。キャップ付スタンディング袋入り。

X022771 税込価格

内容量 230g

●主原料…あおさのり(国産)、たん白加水分解物、砂糖、水あめ、醤油、でん粉、はちみつ、オイスターエキス/増粘多糖類、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

北海道産ごま昆布

常温



北海道産の昆布を細切りにし、風味豊かなごまを加えて作った佃煮。

X012958 税込価格

内容量 1kg

●主原料…醤油(国内製造)、昆布(北海道)、砂糖、いりごま、昆布エキス、食塩、水あめ、寒天、酵母エキス/ソルビット、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

北海道産しそ昆布

常温



北海道産昆布を使用し、しその風味技術を生かした昆布佃煮です。甘口で食べやすく仕上げています。

X023398 税込価格

内容量 1kg

●主原料…醤油(国内製造)、昆布(北海道)、砂糖、いりごま、酵母エキス、寒天/ソルビット、カラメル色素、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

信州生まれのなめ茸

常温



長野県産えのき茸100%使用。醤油の風味がほんのり香るまろやかな味わい。

X019915 税込価格

内容量 460g(ボトル入り)

●主原料…えのき茸(長野)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩/増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

なめ茸(徳用)

常温



国産えのき茸100%使用。固形分60%です。

X004985 税込価格

内容量 720gピン(内容量395g)

●主原料…えのき茸(国産)、砂糖、醤油、食塩、酵母エキス、酵母エキス、寒天/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

かつお梅

常温



※グラム計算の
為、量にはバラツ
キがございます。

梅の酸味とかつおの旨味を生かした、塩分約11%のかつお梅。

X009206 税込価格

内容量 1kg 1粒 約5~7g

●主原料…梅(中国)、かつお節、しそ、漬け原材料[食塩、醸造酢、砂糖、還元水飴]／酸味料、酒精、調味料(アミノ酸等)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

かつお梅

常温



盛付例

温暖な中国福建省で栽培された大粒の梅にしその葉、鯉節を加えました。

X608333 税込価格

内容量 1kg(約105~115粒入)

●主原料…梅(中国)、しその葉、鯉節、漬け原材料[ブドウ糖果糖液糖、食塩]／酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

しそ梅

常温



盛付例

温暖な中国福建省で栽培された大粒の梅にしその葉、赤しそ液を加えてしそ漬梅にしました。

X608334 税込価格

内容量 1kg(約105~115粒入)

●主原料…梅(中国)、漬け原材料[ブドウ糖果糖液糖、食塩]／酸味料、酒精、調味料(アミノ酸)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

しそ梅(種無し)

常温



まろやかな梅に、しその風味が程良く調和しています。種無しですので手間いらず。

X022604 税込価格

内容量 450g(約7.5g×60粒入)

●主原料…梅(中国)、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、食塩、しそ液、醸造酢、大豆たんぱく加水分解物]／酸味料、酒精、調味料(アミノ酸等)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

はちみつ梅

常温



盛付例

温暖な中国福建省で栽培された大粒の梅を食べやすいはちみつ味に仕上げました。

X608335 税込価格

内容量 1kg(約105~115粒入)

●主原料…梅(中国)、漬け原材料[ブドウ糖果糖液糖、食塩、はちみつ]／酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

紀州南高梅 味梅

常温



※時期により1個あたりの大きさ・個数が変動いたします。

紀州産の南高梅を味わい豊かな梅干に仕上げました。塩分約8%です。

X011920 税込価格

内容量 600g

●主原料…梅(紀州)、しそ葉、漬け原材料[食塩、果糖ぶどう糖液糖、しそ梅酢、醸造酢]、調味料(アミノ酸等)、甘味料(スクラロース)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

小梅 小

常温



※自然由来の物の為、
大きさにはバラツキが
ございます。

カリカリの小梅が1袋に約420~480個入っています。お弁当におすすめ。

X021903 税込価格

内容量 1kg(約420~480個入)

●主原料…梅(タイ)、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、ソルビト、調味料(アミノ酸等)、着色料(赤102)、甘味料(ステビア) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

お徳用ピリ辛小なす

常温



一口サイズの小なすをしょうゆ漬にし、ピリ辛に仕上げた商品です。

X019542 税込価格

内容量 340g(固形270g)

●主原料…塩蔵小なす(中国製造)、漬け原材料[砂糖、アミノ酸液、食塩、とうがらし]／調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

らっきょう 小

常温



規格変更

カレー等のつけ合わせとしてそのままお召し上がりいただけます。

X026755 税込価格

内容量 1kg(約4g×221~260粒入)

●主原料…らっきょう、漬け原料(砂糖、食塩、醸造酢)／酸味料(クエン酸) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ピリ辛らっきょう

常温



ご飯のお供や、カレー等のつけ合わせにご使用ください。

X024044 税込価格

内容量 500g

●主原料…らっきょう(中国)、とうがらし、漬け原材料[砂糖、食塩、醸造酢]／酸味料、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

親父好み

常温



盛付例

柚子の風味がコクのある甘口のもろみと相まり美味しいです。唐辛子の辛みを少し加えました。

X020511 税込価格

内容量 210g

●主原料…高菜(中国)、砂糖、大豆、米こうじ、醤油、大麦、食塩、水飴、はちみつ、生姜、柚子、大豆食物繊維、唐辛子、醸造酢、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

高菜漬

常温



高菜の食感がご飯に良く合う商品です。温かいごはんと一緒にどうぞ。

X020184 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…高菜、唐辛子、漬け原材料[食塩、醤油、砂糖]／調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

フッキング高菜(刻み)

常温



厳選された高菜を国内加工、味付けしました。

X184001 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…高菜(中国)、漬け原材料[食塩、醸造酢、たん白加水分解物、醤油、とうがらし]、調味料(アミノ酸)、着色料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ごま高菜

常温



高菜特有のクセのない、とても食べやすい高菜漬です。炒め物などにもどうぞ。

X022311 税込価格

内容量 1kg(固形750g~800g)

●主原料…高菜、ごま、生姜、漬け原材料[食塩、砂糖] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、着色料(黄4、ウコン)、保存料(ソルビン酸K) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

シャキシャキ野沢菜

常温



短いカットサイズなのでトッピングや混ぜ込みなどにも使い勝手のよい商品。

X036841 税込価格

内容量 1kg(固形1kg)

●主原料…塩抜き野沢菜、醤油、砂糖、いりごま、食塩、寒天、唐辛子 / 調味料(アミノ酸等)、酸味料(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

人気御膳 ふる漬

常温



歯切れの良い胡瓜を食べやすい2mmに切断し、生姜、胡麻を加えたまろやかなふる漬。

X004248 税込価格

内容量 1kg(固形850g)

●主原料…きゅうり(中国)、しょうが、ごま、漬け原材料[アミノ酸、砂糖、食塩、醸造酢、たんぱく加水分解物、香辛料] / 調味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

男の味

常温



乱切り胡瓜を赤しそ、青唐辛子、葉唐辛子で漬けた醤油漬です。

X066148 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…きゅうり(中国、ミャンマー)、しそ、青とうがらし、ごま、葉とうがらし、漬け原材料[砂糖類(水あめ、砂糖)、しょうゆ、他]、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

しば漬け

常温



胡瓜の柴漬風のお漬物。紫蘇の風味がアクセントで美味しさを醸し出します。

X019573 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…胡瓜、漬け原材料[食塩、しょうゆ] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、乳酸カルシウム、保存料(ソルビン酸K)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

しばかつぱ

常温



きゅうりのしば漬けです。業務用の輪切りタイプ。

X013366 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…胡瓜、生姜、漬け原材料[食塩、しょうゆ、醸造酢、大豆たん白加水分解物] / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

赤かつぱ

常温



塩漬胡瓜を使用。パリパリとした食感。

X013362 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…胡瓜、生姜、漬け原材料[しょうゆ、食塩、大豆たん白加水分解物] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

赤かつぱ

常温



歯ごたえのあるさっぱりした胡瓜のお漬物です。

X019574 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…胡瓜、漬け原材料[しょうゆ、食塩] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、乳酸カルシウム、保存料(ソルビン酸K)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

青かつぱ

常温



きゅうりのしば漬けです。業務用の輪切りタイプ。

X013364 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…胡瓜、生姜、漬け原材料[しょうゆ、食塩、大豆たん白加水分解物] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

青かつぱ

常温



歯ごたえのあるさっぱりした胡瓜のお漬物です。

X019572 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…胡瓜、漬け原材料[食塩、しょうゆ] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、乳酸カルシウム、保存料(ソルビン酸K)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…軽く水気を切っただけご使用ください。 ●最終加工地…中国

しば漬け(短冊切り)

常温



しその風味を効かせたさっぱりとしたお漬物です。

X022714 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…きゅうり、なす、生姜、しそ、漬け原材料[食塩、しょうゆ] / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

みそ漬一本

常温



盛付例

国産大根を使用し、味噌漬けに仕上げた沢庵。

X018568 税込価格

内容量 約270g(カットなし) 約40×40×330mm

●主原料…塩押しだいこん漬け原材料(みそ、食塩、ぬか類、食酢、ぶどう糖果糖液糖、香辛料)(国内製造) / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…カットしてご使用ください。●最終加工地…日本

千切り沢庵

常温



盛付例

ほのかな甘味で口当たりの優しいお漬物です。

X022712 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…大根、ごま、漬け原材料[食塩、しょうゆ] / 調味料(アミノ酸)、乳酸Ca、甘味料(サッカリンNa)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

フレッシュ伊らご

常温



盛付例

甘口タイプですので老若男女を問わず好まれます。

X017117 税込価格

内容量 約450g(カットなし) 約480×130×50mm

●主原料…干しだいこん(国産)、漬け原材料[食塩、醸造酢、唐辛子、米ぬか] / 調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、メタリン酸Na、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…お好みの大きさにカットしてください。●最終加工地…日本

梅ふぶき

常温



盛付例

九州の上干し沢庵に昆布、生姜、しそ、梅肉を加えた甘口で風味が豊かなお漬物です。

X066150 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…干しだいこん(国産)、しょうが、しそ、こんぶ、漬け原材料[砂糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、食塩、梅肉、アミノ酸液、発酵調味料、他]、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

つぼ漬風(T)

常温



盛付例

※天然由来の添加物(りんご酸、クエン酸、グルタミン等)使用。
※色味が異なる場合がございます。

添加物の使用を抑え、天然調味料のみ使用。学校給食、病院などに対応した商品です。

X017118 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…大根(国産)、漬け原材料[米ぬか、食塩、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、魚醤調味料、唐辛子] / 調味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

つぼ漬

常温



X022711 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

まろやかな甘味の歯ごたえのよいお漬物です。

●主原料…大根、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、食塩、しょうゆ] / 酸味料、調味料(アミノ酸等)、甘味料(サッカリンNa)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

千切沢庵(T)

常温



※天然由来の添加物(りんご酸、クエン酸、グルタミン等)使用。

添加物を抑え、学校給食や病院などに対応した商品です。盛り付けしやすい千切タイプ。

X017120 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…塩押し大根(国内製造)、漬け原材料[砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、魚醤調味料、かつおエキス、米ぬか] / 調味料(アミノ酸等)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

千切大根漬

常温



甘くあっさり仕上げた千切の沢庵です。

X019569 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…大根、漬け原材料[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)、甘味料(アスパルテーム他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…軽く水気を切ってご使用ください。●最終加工地…中国

梅かつおたくあん

常温



盛付例
※季節により色味が変わる場合がございますが、品質に問題はございません。

程良い歯ごたえに爽やかな梅とかつおの旨みが効いたたくあん漬け。

X602773 税込価格

内容量 約300~450g(カットなし)

●主原料…大根、漬け原材料[ぶどう糖果糖液糖、食塩、梅酢、鰹節、鰹エキス、ぬか類] / 調味料(アミノ酸)、酸味料、甘味料(サッカリンNa)、他 ●調理方法…お好みの大きさにカットしてください。●最終加工地…中国

ゆず大根

常温



国産大根と国産人参を使用。合成着色料不使用

X603391 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…だいこん(国産)、にんじん、ゆず、昆布、漬け原材料(砂糖、ぶどう糖果糖液糖、みりん、食塩、醸造酢、しょうゆ、他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

つぼ漬け

常温



塩漬けした大根をしょうゆで味付けした漬物。パリパリと歯ごたえのよい漬物です。

X019571 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…大根、漬け原材料[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)、甘味料(アスパルテーム他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…軽く水気を切ってご使用ください。●最終加工地…中国

はりはり漬

常温



X022421 税込価格

内容量 2kg

軽く干した大根や数種類の野菜を漬けています。パリパリとした食感と彩りが特長です。

●主原料…だいこん、にんじん、しょうが、なす、唐辛子、漬け原材料(ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩) / 調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ゆかり大根

常温



風味豊かな大根漬けに、しその実の爽やかな香りが広がる、彩りも良い一品です。

X022422 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…だいこん、紫蘇の実、漬け原材料(しょうゆ、食塩)／調味料(アミノ酸等)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、香料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

桜漬

常温



銀杏切りした大根を穀物酢で漬けた、鮮やかな薄紅色に染まった桜の花びらにも似たお漬物。

X019570 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…大根、漬け原材料[食塩]／調味料(アミノ酸)、酸味料、保存料(ソルビン酸K)、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物)、他 ●調理方法…軽く水気を切ってご使用ください。●最終加工地…中国

さくら漬

常温



大根をさわやかな酢漬けにしました。

X022713 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…大根、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)、甘味料(ステビア)、シン抽出物、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

きざみ桜(T)

常温



※天然由来の添加物(りんご酸、クエン酸、グルタミン等)使用。

酸味の効いた、さっぱりとしたしそ味です。大根は、国内契約農家産の大根のみを使用。

X017119 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…塩搾り大根(国産)、漬け原材料[砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、米ぬか]／調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

福神漬け

常温



規格変更

丹念に漬け込んだお漬物です。

X613104 税込価格

内容量 1kg(固形750g)

●主原料…だいこん、きゅうり、なす、しょうが、ごま、漬け原材料[しょうゆ、食塩、醸造酢、たん白加水分解物]／調味料(アミノ酸等)、シン抽出物、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

福神漬

常温



大根、しそ、生姜、ごまを使いさっぱりした味付けです。

X019575 税込価格

内容量 2kg(固形1.5kg)

●主原料…大根、しそ、しょうが、ごま、漬け原材料[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)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…軽く水気を切ってご使用ください。●最終加工地…中国

福神漬(無着色)

常温



規格変更

国産原料を使用した、合成着色料不使用の福神漬です。

X026950 税込価格

内容量 2kg

●主原料…大根(国産)、蓮根、生姜、しそ、ごま、漬け原材料[食塩、しょうゆ]／酸味料、調味料(アミノ酸)、甘味料(サッカリンNa)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

はじかみ生姜(酢漬け)

常温



焼き魚の添え物の定番です。

X025846 税込価格

内容量 約5g×50本入 1本 約φ10×130mm

●主原料…生姜(中国)、食塩／酸味料、着色料(赤102) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ガリ生姜(無着色)

常温



甘酢で漬け込まれたさわやかな味付けの平切り生姜です。

X882288 税込価格

内容量 1.5kg(固形1kg)

●主原料…しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

寿司ガリピンク

常温



甘酢で漬け込まれたさわやかな味付け生姜です。

X044004 税込価格

内容量 1.5kg(固形1kg)

●主原料…しょうが、漬け原材料[食塩、醸造酢]／酸味料、甘味料(アスパルテーム・L-フェニルアラニン化合物、ステビア)、保存料(ソルビン酸K)、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

紅生姜(刻み)

常温



厳選した生姜を独自の製法にて美味しく仕上げました。

X017781 税込価格

内容量 約1650g(固形1kg)

●主原料…生姜(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、黄4) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

紅生姜(千切)

常温



厳選した生姜を独自の製法にて美味しく仕上げました。

X017780 税込価格

内容量 約1650g(固形1kg)

●主原料…生姜(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、黄4) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

串揚げ

肉料理

小鉢

大豆加工品

こんにゃく

割烹食材

漬物・佃煮

中華・エスニック

中華料理



中国松花ピータン

常温



盛付例

中国の伝統的な製造工程によって作られたピータンです。

X019021 税込価格

内容量 約65g×6個入 1個 約40×40×60mm

●主原料…アヒルの卵(中国)、食塩、茶葉、pH調整剤、(一部に卵を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ふかひれ濃縮スープ 広東風

常温



調理例

気仙沼産ふかひれを使用し鶏・豚ガラスープで仕上げた醤油中華風味のスタンダードなふかひれスープです。濃縮タイプ。

X021953 税込価格

内容量 200g

●主原料…ガラスープ(国内製造)、たけのこ、しいたけ、ふかひれ、醤油、オニオンエキス、植物油、食塩、貝エキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品1袋に対して水又はお湯を400ml加え、かき混ぜながら沸騰。溶きほぐした生卵1個を流し入れながら箸で軽くかき混ぜ、ひと煮立ちさせる。●最終加工地…日本

加熱

中華・エスニック

エスニック



えびせん 赤

常温



調理例

野菜炒めやあんかけ、ビーフンの付け合わせに定番の品。料理が映える人気の赤色です。

X020951 税込価格

内容量 227g

●主原料…コーンスターチ、タピオカでん粉、えび、砂糖、食塩/着色料(黄4、他)、(一部にえびを含む) ●調理方法…揚(約190~210℃)すく影らみますので少量ずつ揚げてください。●最終加工地…中国

加熱 揚

萬代蘭 えびせん五色

常温



調理例

揚げるだけで簡単に仕上がるカラフルなスナック。赤、橙、黄、黄緑、白の5色のアソートです。

X022927 税込価格

内容量 227g

●主原料…コーンスターチ、タピオカでん粉、えび、砂糖、食塩/着色料(黄5、黄4、青1、赤102、赤40)、(一部にえびを含む) ●調理方法…揚(約190~210℃)影らむまで ●最終加工地…中国

加熱 揚



米飯・麺

米飯



ふっくらごはん(国産こしひかり使用) 常温



国産こしひかりを使用し、新潟県魚沼の良質な伏流水を使用したこだわりの商品です。

X020474 税込価格
 内容量 200g×6食入
 ●主原料…うるち米(国産) / 酸味料 ●調理方法…レンジ(500W・600W)約2分・ポイル約14分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

生切り餅 もち米粉 シングルパック 常温



ひとつひとつ丹誠込めて作り上げたおもちの風味そのままに新鮮包装。

X011637 税込価格
 内容量 1kg(約50g×18~19個入) 1個 約45×65×15mm
 ●主原料…もち米粉調製品[もち米粉(タイ)]、もち米 / 加工デンプン、pH調整剤、グリシン ●調理方法…凍ったまま、焼・煮 ●最終加工地…日本

加熱 煮 焼

米飯・麺

寿司



味付かんぴょう 常温



かんぴょうを独自の甘口の味付にしました。巻き寿司の芯等にご使用ください。

X026822 税込価格
 内容量 1kg 1個 約40×15×5mm
 ●主原料…かんぴょう、砂糖、醤油、水飴、食塩 / 調味料(アミノ酸)、酸味料、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

ちらしずし 常温



温かいごはんには混ぜるだけ。5種類の具材をバランスよく配合しました。

X008603 税込価格
 内容量 180g(米3合用)
 ●主原料…野菜(にんじん、たけのこ、れんこん)、砂糖(国内製造)、醸造酢、食塩、しょうゆ、かんぴょう、干しいたけ、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…米450g(約3合)を炊き上げてください。炊き上がったごはんには本品180g(1袋)をむらなく混ぜ合わせてください。 ●最終加工地…日本

米飯・麺

炊き込み ご飯の素



混ぜ込みわかめ わかめ 常温



風味豊かなわかめをたっぷり使用。冷めても美味しく彩り豊か、お弁当にもどうぞ。

X017259 税込価格
 内容量 180g
 ●主原料…味付わかめ(わかめ、食塩、還元水あめ、酵母エキス粉末、砂糖、デキストリン、粉末油脂)(国内製造) / 調味料(アミノ酸等) ●調理方法…米1合(炊き上がったごはん320g)に本品5~6g(大さじ1杯)を目安に、よく混ぜ合わせてください。 ●最終加工地…日本

炊き込みわかめ 常温



混ぜ込み用のわかめごはんの素です。炊き上がったごはんには混ぜるだけ。

X036276 税込価格
 内容量 300g
 ●主原料…塩蔵わかめ[わかめ(韓国製造、国内製造)]、食塩、砂糖 / 調味料(アミノ酸等) ●調理方法…お茶碗1杯(約150g)分のごはんには本品小さじ1杯強(2~3g)を目安に、よく混ぜ合わせてください。 ●最終加工地…日本

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

パン

まぜこみ鶏ごぼうごはん 常温

調理例

鶏肉と相性の良いごぼうを組み合わせ、旨みと風味豊かな味に。季節を問いません。

X017051 税込価格

内容量 225g(米3合用)

●主原料…ごぼう(中国又は台湾)、鶏肉、醤油、人参、砂糖、油あげ、香味油、昆布エキス、香味油、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…炊きあがったごはん3合(約1kg)に本品1袋を液ごと加え、切るようによく混ぜてください。●最終加工地…日本

混ぜ込みわかめ 若菜 常温調理例
※チャック付き

大根若菜のシャキッとした食感。白煎り胡麻が味のアクセント。手軽で便利。

X017260 税込価格

内容量 180g

●主原料…味付大根菜(大根菜、食塩、砂糖)(国内製造、ミヤマー製造)、味付わかめ(わかめ、食塩、還元水あめ、酵母エキス粉末、砂糖、デキストリン、粉末油脂)、他 ●調理方法…米1合(炊き上がったごはん約320g)に対し本品を7~8gを目安に、よく混ぜ合わせてください。●最終加工地…日本

五目釜めし(混ぜ込み) 常温

調理例

醤油の程よい色と香り、塩味と旨味のバランス、彩の良い混ぜるだけの簡単五目ごはん。

X012844 税込価格

内容量 1kg

●主原料…野菜(ごぼう、たけのこ、にんじん)、しょうゆ(国内製造)、こんにゃく、鶏肉、油揚げ、食用植物油、鰹風味調味料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…炊き上がったごはん3.0~3.5kg(約2升)に本品1kg(1袋)をむらなく混ぜ合わせてください。●最終加工地…日本

まぜこみ五穀ひじきごはん 常温

調理例

白いごはんに混ぜるだけで簡単に五穀ごはんができます。ひじきも入ってミネラル豊富。

X005393 税込価格

内容量 180g

●主原料…黒米(国産)、醤油、人参、干しひじき、はと麦、玄米、きび、押し麦、菜種油、砂糖、酵母エキス、(一部に小麦を含む) ●調理方法…炊き上がったごはん(3合)に本品を混ぜ合わせる。●最終加工地…日本

菜めし 常温調理例
※チャック付き

青菜の風味と色合いを生かした混ぜごはんの素。広島県特産の広島菜に、京菜と大根菜をブレンド。

X604109 税込価格

内容量 250g

●主原料…塩蔵青菜(塩蔵広島菜(中国製造、国内製造)、塩蔵京菜、塩蔵大根菜)、砂糖、食塩、昆布エキス、粉末みそ、鷹閉り節粉末、他 ●調理方法…米150g(約1合)に本品4~5gの割合を目安に、よく混ぜ合わせてください。●最終加工地…日本

お赤飯の素 常温

調理例

炊飯器で炊くだけで、簡単に調理できます。白米で炊いてもおいしい色鮮やかなお赤飯ができます。

X602064 税込価格

内容量 230g(3合炊き用)

●主原料…小豆(北海道)、砂糖、食塩、もち粉、寒天/乳酸Ca、増粘多糖類 ●調理方法…白米3合に本品を入れ、水を3合の規定量+100CC入れて炊いてください。●最終加工地…日本

加熱

混ぜ込みわかめ 鮭 常温調理例
※チャック付き

良質な鮭ならではの旨味とマイルドな塩味と栄養豊富なわかめの組み合わせ。手軽で便利。

X017261 税込価格

内容量 180g

●主原料…味付わかめ(わかめ、食塩、還元水あめ、酵母エキス粉末、砂糖、デキストリン、粉末油脂)(国内製造)、鮭、いりごま、パン粉、食塩、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…米1合(炊き上がったごはん約320g)に対し本品を7~8gを目安に、よく混ぜ合わせてください。●最終加工地…日本

五目釜めし 常温調理例
※カタログ限定販売商品

火にかけるだけの簡単手間いらず京風釜めしセット(ごはんと具材のセット)。水不要。

X047014 税込価格

内容量 米140g・具200gセット(約1合)

●主原料…【加工米】精米(国産)【かまめしのもと】野菜(たけのこ、人参、牛蒡)、醤油、醸造調味料、鶏肉、乾しいたけ、砂糖、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…固形燃料で通常のお米と同じ要領でお米を炊く(蒸らしは約5分) ●最終加工地…日本

加熱

赤飯 常温

調理例

粒よりのささげ豆を使用しお米と一緒に炊き込むだけで、手軽に本格的な赤飯ができあがります。

X882744 税込価格

内容量 500g

●主原料…ささげ、食塩/pH調整剤 ●調理方法…米1.5~1.7kg(約1升)に対し、本品500g(1袋)を入れて、炊き上げてください。●最終加工地…中国

加熱

パエリアの素

常温



調理例

魚介とチキンの旨味にサフラン風味と色の鮮やかさが食欲をそそります。

X607555 税込価格

内容量 200g

●主原料…食塩(国内製造)、砂糖、アサリエキスパウダー、魚肉エキスパウダー、チキンエキスパウダー、トマトパウダー、ガーリックパウダー、他 ●調理方法…炒めたお米に水と本品を加えて煮込んでください。●最終加工地…日本

業務用十五穀米

常温

調理例
※チャック付き

白米と一緒にに入れて炊飯するだけで、発芽玄米を含む15種類の穀物が入った彩りの良い十五穀ご飯ができます。

X013613 税込価格

内容量 500g

●主原料…もち米(国産)、黒米(中国)、とうもろこし、小豆、大麦、そば、はと麦、黒豆、黒ごま、白ごま、発芽玄米、他(一部にそばを含む)
●調理方法…米6kg(約40合)と本品500g(1袋)を目安に加え、軽くかき混ぜ、炊く。●最終加工地…日本

加熱

米飯・麺

丼の具



牛すじ丼の具

常温



盛付例

牛すじを柔らかくボイルし、ピリッと唐辛子を効かせた醤油だれで味付けしました。

X612586 税込価格

内容量 120g

●主原料…牛メンブレン(アメリカ)、しょうゆ、水あめ、香辛料、食塩、ビーフブイヨン、ソルビトール、増粘多糖類、他(一部に乳成分・小麦を含む)
●調理方法…ボイル約3分・お皿に移し替えてレンジ(500~600W)約1分 ●最終加工地…日本

加熱 ボイル レンジ

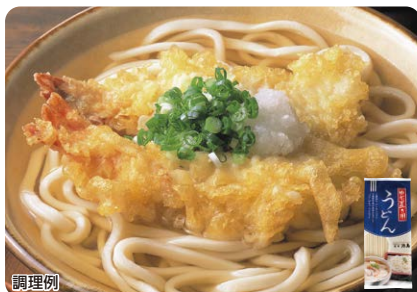
米飯・麺

うどん・そば・そうめん



ゆで置きうどん

常温



調理例

ゆで置きしてもコシがもつため、ご宴会やケータリングに最適。乾麺。

X039141 税込価格

内容量 400g 長さ約200mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、食塩、小麦タンパク/加工でん粉、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹冷やしの場合:5分~6分・温めの場合:3分30秒~4分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 茹

稲庭うどん(業務用)

常温



調理例

昔ながらの製法で練りから仕上げまで手作業で丹念に作りました。切断面に無数の気泡が空いています。乾麺

X096008 税込価格

内容量 1kg

●主原料…小麦粉(国内製造)、食塩、でん粉、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹 ●最終加工地…日本

加熱 茹

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

パン

讃岐熟成うどん

常温



調理例

折り重ね製法によりコシ、弾力のある麺に仕上げました。乾麺。

X105307 税込価格

内容量 800g

●主原料…小麦粉(国内製造)、食塩、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹 ●最終加工地…日本

加熱 茹

ひやんでそうめん

常温



調理例

最適な小麦粉をじっくり練り上げ、風味を損なわないように乾燥しました。

X023556 税込価格

内容量 600g(100g×6束入)

●主原料…小麦粉(国内製造)、食塩、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約2分 ●最終加工地…日本

加熱 茹

ひやんでひやむぎ

常温



調理例

最適な小麦粉をじっくり練り上げ、風味を損なわないよう乾燥しました。

X023557 税込価格

内容量 600g(100g×6束入)

●主原料…小麦粉(国内製造)、食塩、(一部に小麦を含む) ●調理方法…茹約5分 ●最終加工地…日本

加熱 茹

ゆで置き用日本そば

常温



調理例

良質なそば粉を使用した、風味豊かなそばです。茹で置きしてもコシが持つため、ご宴会やケータリングに最適です。乾麺。

X039143 税込価格

内容量 400g 長さ約200mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、そば粉、小麦タンパク、食塩、(一部に小麦・そばを含む) ●調理方法…冷やしの場合…茹4分～5分、温めの場合…茹3分30秒～4分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 茹

ひやんでそば

常温



調理例

麺に最適な小麦粉とそば粉をじっくり練り上げ、風味を損なわないよう乾燥しました。乾麺。

X023555 税込価格

内容量 600g(100g×6束入)

●主原料…小麦粉(国内製造)、そば粉、食塩、(一部に小麦・そばを含む) ●調理方法…茹約5分 ●最終加工地…日本

加熱 茹

茶そば 彩(いろどり)

常温



調理例

香り、色がよく、旨みとコシがある茶そばです。選りすぐりの抹茶を使い、丹念に打ち上げました。乾麺。

X020675 税込価格

内容量 120g×10食入 長さ約190mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、抹茶、食塩、小麦タンパク、そば粉、(一部に小麦・そばを含む) ●調理方法…茹(冷やしの場合)4～4分30秒、(温めの場合)3～3分30秒 ●最終加工地…日本

加熱 茹

創味のとろとカレーうどんの素

常温



使用例

隠し味に濃厚なだしを加えることで、コクと深みのある味に仕上げました。

X013208 税込価格

内容量 1kg

●主原料…カレーパウダー(小麦粉、動物油脂、食塩、カレー粉、コーンフラワー、砂糖、その他)(国内製造)、砂糖、動物油脂、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…本品80mlに対して240mlの水で希釈し、かき混ぜながら加熱約30分 ●最終加工地…日本

加熱

関西風味カレーうどんの素

常温



和風だしを効かせ厳選したカレー粉で香り高く仕上げました。揚げ、きのこ入り。

X066377 税込価格

内容量 1食280g

●主原料…野菜[玉ねぎ(中国又は国産)、人参]、しょうゆ、ひらたけ、和風だしつゆ、牛肉、油あげ、大豆油、米発酵調味料、他、(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル約5～7分・レンジ(500W)約3分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル レンジ

ぶっかけカレーうどんの素

常温



使用例

※ソースのみの為、麺は含まれておりません。

鰹だしとカレー粉・香辛料の風味が調和したカレーうどんの素。茹でたてのうどんにかけるだけ。

X020742 税込価格

内容量 250g×10食入

●主原料…玉ねぎ(国産)、みりん、醤油、牛肉、食用油脂(コーン油、豚脂)、かつおエキス、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…ポイル3～5分 ●最終加工地…日本

加熱 ポイル

米飯・麺

ラーメン



e-Basic 塩ラーメンスープ 常温

使用例
10~11倍希釈

ホタテの旨味と香味野菜を効かせた海鮮系塩ラーメンスープです。

X013615 税込価格

内容量 500ml

●主原料…食塩(国内製造)、アミノ酸液、大豆油、ホタテエキス、ごま油、胡椒、にんにく、酵母エキス、生姜/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…お湯またはガラスープで10~11倍希釈してください。●最終加工地…日本

ラーメンスープ液中華 常温

使用例
7倍希釈

薄めるだけの手軽さで本格鶏ガラ醤油ラーメンスープができてあがります。

X008208 税込価格

内容量 1.8L

●主原料…チキンエキス(国内製造)、醤油、植物油、食塩、砂糖、野菜エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦を含む) ●調理方法…中華そば:本品1に対しお湯6でのばしてください。●最終加工地…日本

ケイタリング中華麺 常温



調理例

なめらかな口あたりとコシの強い中華麺です。のびにくい、くっつきにくい、茹で置きタイプ。乾麺。

X018458 税込価格

内容量 500g 麺長210mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、でん粉、食塩/乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、かんすい、クチナシ色素、(一部に小麦を含む) ●調理方法…すぐ食べる場合:茹約6分・時間を経過して食べる場合:茹約4分 ●最終加工地…日本

加熱 茹

麺活 塩ラーメンスープ貝 常温

使用例
12倍希釈

4種の貝エキス(あさり、かき、ほたて、はまぐり)を使用した貝の豊かな風味のラーメンスープです。

X020898 税込価格

内容量 500g(12倍希釈)

●主原料…あさりエキス(中国製造)、食塩、しょうゆ、植物油、ポークエキス(ポークエキス、食塩)、チキンエキス、他(一部に小麦・えびを含む) ●調理方法…お湯又はガラスープで12倍に希釈してください。●最終加工地…日本

酸辣湯麺の素 常温



使用例

醸造酢、玄米黒酢の酸味と、辣油、花椒、胡椒、唐辛子の辛味がクセになります。

X026710 税込価格

内容量 500ml

●主原料…醤油(国内製造)、醸造酢、砂糖、ポークエキス、コチュジャン、食塩、大豆油、米黒酢、ラー油、老酒、花椒、胡椒、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品36ccに対し、お湯またはガラスープ300ccで希釈してください。●最終加工地…日本

有明鳳凰 ガラリッチ塩ラーメン 常温

使用例
13倍希釈

豚ガラ、鶏ガラを使用したガラスープに、魚介の旨味を隠し味に加えた味わい深い塩ラーメンたれ。

X607529 税込価格

内容量 1.8L(2070g)

●主原料…ガラスープ(豚、鶏、その他)(国内製造)、香味油、食塩、ポークオイル、たん白加水分解物、香辛料、魚介エキス、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…本品30cc(約40g)を360ccのお湯又はガラスープでのばしてください。●最終加工地…日本

妃醬 本仕込しおラーメンスープ 常温



使用例

瀬戸内のにがり塩「瀬戸のほんじお」や帆立、昆布等の厳選した魚介系原料を使用しました。

X008931 税込価格

内容量 1kg

●主原料…食塩(国内製造)、食用油脂(ラード、香味油)、発酵調味料、ポークエキス、チキンエキス、砂糖、いりこエキス、野菜エキス、他 ●調理方法…1袋を寸胴にあげ、9Lのお湯でのばしてお使いください。●最終加工地…日本

有明鳳凰 ガラリッチ醤油ラーメン 常温

使用例
約8倍希釈

自家製ガラスープをベースに、和風だし、野菜を絶妙に合わせたこだわりの味わい。

X607530 税込価格

内容量 1.8L(1995g)

●主原料…しょうゆたれ(しょうゆ、食塩、発酵調味料、その他)(国内製造)、ガラスープ(鶏、豚、その他)、香味油、菜種油、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品50cc(約60g)を360ccのお湯又はガラスープでのばしてください。●最終加工地…日本

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

パン

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

パン

ラーメンスープ 醤油味 常温

使用例
11倍希釈

かつお・椎茸・昆布の旨味を加え、隠し味にオイスターソースを使用。

X087010 税込価格

内容量 1kg

●主原料…豚骨・鶏骨・野菜スープ(国内製造)、醤油、食塩、食用油脂(鶏油、豚脂)、砂糖、鰹エキス、オイスターソース、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品36ml(40g)を360mlのお湯またはがらスープでのばしてください。●最終加工地…日本

煮干しラーメンスープ 常温

使用例
6倍希釈

厳選した煮干を独自の製法にて抽出配合。これまでにない新鮮な風味とうま味を閉じ込めました。

X008569 税込価格

内容量 1kg

●主原料…醤油(国内製造)、動物油脂、食塩、にぼし、野菜(玉ねぎ、人参)、畜肉エキス、香辛料、さば削りぶし、魚介エキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…魚系ラーメン:本品1に対しお湯5でのばしてください。●最終加工地…日本

妃醬 四川担々麺のたれ 常温



使用例

ごま、自家製ラー油、たまり醤油をバランスよく配合しました。

X108039 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ごま(練りごま、すりごま)、しょうゆ(国内製造)、食用植物油、発酵調味料、食塩、醸造酢、砂糖、チキンエキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…1袋を寸胴にかけ、6~7Lのお湯でのばしてお使いください。●最終加工地…日本

e-Basic 醤油ラーメンスープ 常温

使用例
10~11倍希釈

醤油をベースに、チキンの旨味と香味野菜を効かせた醤油ラーメンスープです。

X013614 税込価格

内容量 500ml

●主原料…醤油(国内製造)、食塩、アミノ酸液、砂糖、大豆油、果糖ぶどう糖液糖、チキンエキス、メンパパウダー、もろみ、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…お湯またはがらスープで10~11倍希釈してください。●最終加工地…日本

寿がきや濃縮ラーメンスープの素 常温

15倍希釈
※ラード添付

芳醇な醤油に濃厚な鶏ガラスープ、香辛野菜をじっくり炊き合わせたしょうゆラーメンスープ。

X022534 税込価格

内容量 1.8L

●主原料…しょうゆ(国内製造)、食塩、ポークエキス、チキンエキス、野菜エキス、他(一部に小麦を含む)【別添付】動植物油脂、香味油/酸化防止剤(V.E、V.C) ●調理方法…スープの素20mlと別添のラード3g~4gを300mlのお湯またはがらスープで割ってください。●最終加工地…日本

担担麺スープ 常温

使用例
6~7倍希釈

濃厚で味わい豊かなつけ麺だけです。

X005427 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ねりごま(国内製造)、醤油、砂糖、ポークエキス、食塩、豆板醤、植物油、醸造酢、コチジャン、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む) ●最終加工地…日本

妃醬 本仕込しょうゆラーメンスープ 常温



使用例

厳選した4種類のしょうゆを使用し、まろやかな後味と芳しい香りの熟成感のある味わい。

X008932 税込価格

内容量 1kg

●主原料…しょうゆ(国内製造)、醤油たれ(しょうゆ、食用油脂、しょうゆもろみ、発酵調味料、ポークエキス、砂糖、他)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…1袋を寸胴にかけ、9Lのお湯でのばしてお使いください。●最終加工地…日本

台湾拉麺の素 常温



使用例

元祖台湾ラーメン店味仙の太鼓判「台湾拉麺の素」。

X013255 税込価格

内容量 500ml(595g)

●主原料…醤油(国内製造)、発酵調味料、にんにく、食塩、砂糖、チャーシューペースト、唐辛子、みりん、豚脂、粉末醤油、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…1人分:本品50mlに対してがらスープ200mlの割合でのばしてください。●最終加工地…日本

有明鳳凰 ガラリッチ豚骨ラーメン 常温

使用例
約8倍希釈

長時間炊き出した濃厚な口当たりのガラスープで本場九州風の濃厚豚骨ラーメンスープを再現しました。

X020522 税込価格

内容量 1.8L(2008g)

●主原料…ガラスープ(国内製造)、しょうゆ、菜種油、豚脂、調製ラード、食塩、ゼラチン、砂糖、ポークオイル、たん白加水分解物、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…本品54cc(約67g)を360ccのお湯またはがらスープで伸ばしてください。●最終加工地…日本

米飯

寿司

炊き込み
ご飯の素

丼の具

うどん・そば・
そうめん

ラーメン

パン

豚骨ラーメンスープ 常温

使用例
11倍希釈

豚骨スープのコクと豚脂の風味を合わせ、醤油をほんのり効かせました。

X087122 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ポークエキス(国内製造)、食塩、醤油、豚脂、大豆油、砂糖、オニオンエキス、にんにく、香味油、胡椒、酵母エキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品30ml(約35g)に対し、お湯またはがらスープ300mlで薄めてください。(11倍希釈) ●最終加工地…日本

豚背脂 こく粒 常温



使用例

加えるだけで料理に濃厚なコクを生み出します。

X087015 税込価格

内容量 800g

●主原料…豚脂(国内製造)、葱、生姜/酸化防止剤(ビタミンE) ●調理方法…どんぶりに本品を小さじ1杯いれ、がらスープを加えてご使用ください。 ●最終加工地…日本

特級厨师 豚背脂ストレート 常温



豚背脂をミンチにしたプレーンタイプの豚背脂です。豚背脂本来の香り・旨みが生きています。

X023192 税込価格

内容量 1kg

●主原料…豚脂(国産)、食塩/酸化防止剤(ビタミンE) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本 ●メーカー…丸善食品工業

妃醬 九州とんこつラーメンスープ 常温

使用例
ラーメンスープの場合
10倍希釈

自然な風味とコクにこだわった本格的なとんこつラーメンのたれ。

X008934 税込価格

内容量 1kg

●主原料…ラード(国内製造)、ポークエキス、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、ゼラチン、にんにく、砂糖、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…1袋を寸胴にかけ、9Lのお湯でのばしてお使いください。 ●最終加工地…日本

中華王 常温

使用例
ラーメンスープの場合
10倍希釈

清湯スープをベースにした液体の高級中華調味料です。

X108179 税込価格

内容量 1.8L

●主原料…食塩(国内製造)、畜肉エキス、砂糖、動物油脂、魚介エキス、野菜(ねぎ、にんにく、玉ねぎ、生姜)、香辛料、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

ラーメンスープ白湯 常温

使用例
10倍希釈

豚骨・鶏肉スープがたっぷり入った本格九州風ラーメンスープです。

X008207 税込価格

内容量 1.8L

●主原料…畜肉エキス(国内製造)、食塩、植物油、砂糖、醤油、野菜エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…あっさり豚骨ラーメン:本品1に対しお湯9でのばしてください。 ●最終加工地…日本

味噌ラーメンスープデラックス 常温

使用例
7倍希釈

厳選された味噌をブレンドしたコクのある本格味噌ラーメンスープです。

X008206 税込価格

内容量 2kg

●主原料…みそ(国内製造)、畜肉エキス、醤油、野菜(にんにく、しょうが、たまねぎ)、食塩、植物油、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…味噌ラーメン:本品1に対しお湯6でのばしてください。 ●最終加工地…日本

ラーメンスープ 味噌味 常温

使用例
8倍希釈

数種類の味噌を合わせた香り高くまろやかなスープです。

X087012 税込価格

内容量 1kg

●主原料…みそ(国内製造)、食塩、醤油、食用油脂(豚脂、鶏油)、野菜類(にんにく、玉ねぎ、生姜)、ポークエキス、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…本品51gを360mlのお湯またはがらスープでのばしてください。 ●最終加工地…日本

妃醬 本仕込みそラーメンスープ 常温



使用例

厳選した4種類の味噌を使った、豊かなコクとまろやかさが特長の本格的なみそラーメンスープ。

X008933 税込価格

内容量 1kg

●主原料…みそ(米みそ(国内製造)、豆飯糰)、食用油脂、水あめ、食塩、ごま、ポークエキス、にんにく、風味油、酵母エキス、しょうゆ、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…1袋を寸胴にかけ、7~8Lのお湯でのばしてお使いください。 ●最終加工地…日本

ラーメンスープ北の味噌 常温

使用例
7~8倍希釈

濃厚で飽きのこない本格派の味噌ラーメンスープです。

X108233 税込価格

内容量 2kg

●主原料…味噌(国内製造)、畜肉エキス、砂糖、動物油脂、食塩、香辛野菜、ごま、植物油、たん白酵素分解物、香辛料/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●最終加工地…日本

つけ麺だれ 常温

使用例
4~4.6倍希釈

宗田節、鯖節などの魚介類と煮込んだ豚骨スープを合わせました。

X005428 税込価格

内容量 1kg

●主原料…植物油(国内製造)、醤油、動物油脂、砂糖、食塩、畜肉エキス、醸造酢、にぼしエキス、そうだかつおぶし粉末、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…油脂分やエキス分を多く含む為、よく混ぜてご使用ください。 ●最終加工地…日本

味付けメンマ 常温

風味にこだわった味わい深く、しっかりした食感のメンマです。

X023319 税込価格

内容量 1kg(固形800g)

●主原料…メンマ、しょうゆ、食塩、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、ごま油、みりん、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、他(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…ベトナム

極太味付メンマ(ロング) 常温

肉厚で食べ応え十分な極太味付けメンマです。

X019226 税込価格

内容量 1.2kg(固形1kg)

●主原料…メンマ(中国製造)、しょうゆ、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、ごま油、チキンエキス調味料、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

穂先メンマ(ラー油) 常温

独特のやわらかい食感の穂先竹の子を、パンチの効いたラー油で和えました。

X025746 税込価格

内容量 1kg

●主原料…穂先メンマ、辣油、砂糖、ごま油、食塩、大豆油、酵母エキス、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料 ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…中国

フレッシュうす塩メンマ(エコタイプ) 常温

塩メンマに比べ、塩抜きに必要な水と時間は約半分。節水、時短、使い勝手が良くなります。

X008959 税込価格

内容量 2kg(固形1750g)

●主原料…メンマ(中国)、食塩/pH調整剤、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、漂白剤(亜硫酸塩) ●調理方法…味付をしてご使用ください。 ●最終加工地…中国

米飯・麵

パン

グリッシーニ 常温

盛付例

小麦粉とオリーブオイルで香ばしく焼き上げたシンプルな味わい。

X023969 税込価格

内容量 100g

●主原料…小麦粉、オリーブオイル、イースト、食塩、粉末麦芽エキス、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…イタリア

デザート

フルーツ缶詰



みかん缶詰

常温



盛付例

果実本来の味が楽しめるようスッキリした味わいに仕上げました。開缶しやすいイージーオープン缶。

X022814 税込価格

内容量 4号缶(固形230g、内容総量450g)

●主原料…みかん(中国)、果糖ブドウ糖液糖/酸味料、安定剤(メチルセルロース) ●調理方法…そのままご使用ください。
●最終加工地…中国

みかんM

常温



皮むき処理したみかんの缶詰です。

X008374 税込価格

内容量 2号缶(固形480g)

●主原料…みかん、砂糖/クエン酸 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

胡柚

常温



中国の柑橘系果物。後味さっぱりで少しの渋みが絶妙な味わいです。

X600403 税込価格

内容量 2号缶(固形470g、内容総量850g)

●主原料…胡柚、砂糖/酸味料 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

白桃缶詰

常温



白桃の種と皮を取り除き2つ割りにして、シラップ漬けにしました。開缶しやすいイージーオープン缶。

X022812 税込価格

内容量 4号缶(425g)(固形250g)

●主原料…白桃(中国)、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

黄桃缶詰

常温



盛付例

黄桃の種と皮を取り除き2つ割りにし、シラップ漬けにしました。開缶しやすいイージーオープン缶。

X022813 税込価格

内容量 4号缶(425g)(固形250g)

●主原料…黄桃(中国)、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

黄桃ハーフ

常温



採れたての黄桃をハーフカットにしました。黄桃独特の風味と食感をお楽しみください。

X023424 税込価格

内容量 2号缶(固形1750g)

●主原料…黄桃、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

洋なしハーフ

常温



洋なしをハーフカットにしました。洋なし独特の風味と食感をお楽しみください。

X023425 税込価格

内容量 2号缶(固形1700g)

●主原料…洋なし、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

ゴールドリーフ 洋ナシ ハーフ 常温



盛付例

洋梨を2つ割にして、シロップ漬けにしてあります。お好きなサイズにカットしてケーキなどに使用いただけます。

X008381 税込価格

内容量 2号缶(固形440g) 1個 約48〜73g

●主原料…洋なし(南アフリカ)、砂糖/酸味料、塩化カルシウム
●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…南アフリカ

さくらんぼ 常温



小ぶりですが粒が揃っており、甘みのあるシロップに漬かっています。

X019579 税込価格

内容量 4号缶(固形230g、内容総量425g)

●主原料…さくらんぼ、砂糖/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、着色料(赤104、アトール) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

パイナップル チビット1/8カット 常温



タイ産のパイナップルをスライスし、さらに1/8のくさび形にカットしてヘビーシロップで仕上げました。

X019659 税込価格

内容量 2号缶(固形500g、内容総量840g)

●主原料…パイナップル(タイ)、砂糖/クエン酸 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

パイナップル チビット1/8カット 常温



ほどよい酸味と甘さのバランスがとれたパイナップルの輪切りの缶詰です。

X019580 税込価格

内容量 1号缶(固形1860g、内容総量3005g)

●主原料…パイナップル、砂糖/クエン酸 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…フィリピン

パイナップル スライス 常温

盛付例
1枚 約φ75(中心コア約27)×10mm

ほどよい酸味と甘さのバランスのとれた輪切りのパイナップル果実の缶詰です。

X019161 税込価格

内容量 3号缶(固形340g、内容総量565g)約37×10枚入

●主原料…パイナップル、砂糖/クエン酸 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…フィリピン・タイ・インドネシア

マンゴースライス 常温



甘みが強くジューシーな良質のマンゴーです。

X011591 税込価格

内容量 4号缶(固形230g、内容総量425g)

●主原料…マンゴー(タイ)、砂糖/酸味料(クエン酸) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

マンゴ ダイス 常温



タイ産のマンゴーを15mm角にカットし、シロップ漬けにしました。

X105239 税込価格

内容量 2号缶(固形490g、内容総量825g) 1個 約2g

●主原料…マンゴー、砂糖/酸味料、塩化Ca ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…タイ

ライチ缶詰 常温



珍しいライチの缶詰。果実本来の味が楽しめるすっきりとした味わい。開缶しやすいイージーオープン缶。

X022828 税込価格

内容量 5号缶(固形120g、内容総量300g)8〜16個入

●主原料…ライチ(中国)、砂糖/酸味料、塩化Ca ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

フルーツミックス 常温



ゼリー、フルーツポンチ、フルーツサラダ、ケーキなど様々なお料理にお使いいただけます。

X018432 税込価格

内容量 2号缶(固形500g、内容総量850g)

●主原料…果実(黄桃、梨、パイナップル、ぶどう、チェリー)、砂糖/酸味料、酸化防止剤 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…中国

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

デザート

プリン・ゼリー



パンナコッタ

常温



調理例

クリーミーなイタリアンデザートの代表。まろやかでソフトなお口当たりが特徴です。

X087572 税込価格

内容量 500ml(535g)

●主原料…砂糖(外国製造)、脱脂粉乳、水あめ、植物油、バター、クリーム、ゼラチン、デキストリン、洋酒、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…冷やしてお好みにカットしてください。 ●最終加工地…日本

点心専科 マンゴープリン

常温



盛付例

ボリュームたっぷりのマンゴープリンです。分けられるお得な4~5人分です。

X022305 税込価格

内容量 500g(4~5人分)

●主原料…異性化液糖(国内製造)、ナタデココ、マンゴーピューレ、乳等を主要原料とする食品、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

点心専科 杏仁豆腐

常温



盛付例

ボリュームたっぷりの杏仁豆腐です。分けられるお得な4~5人分です。

X022306 税込価格

内容量 500g(4~5人分)

●主原料…異性化液糖(国内製造)、みかん、パイナップル、乳等を主要原料とする食品、寒天/ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、酸味料、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。 ●最終加工地…日本

杏仁豆腐

常温



盛付例

滑らかで喉ごしの良い食感が特徴の杏仁豆腐です。

X087704 税込価格

内容量 537g(500ml)

●主原料…砂糖(外国製造、国内製造)、脱脂粉乳、植物油、ゼラチン、杏仁霜、デキストリン/トレハロース、カゼインNa、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのまま冷蔵庫で冷やしたり、型に流し込み冷やし固めてお召上がりいただけます。 ●最終加工地…日本

ゼリーの素 コーヒー

常温



調理例

本品と熱湯(90℃以上)3Lで美味しいゼリーが簡単に作れます。(1袋で60mlカップで約55個分)

X036548 税込価格

内容量 600g(粉末状)

●主原料…砂糖(国内製造)、インスタントコーヒー、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料 ●調理方法…熱湯と混ぜて固めてください。 ●最終加工地…日本

ゼリーの素 ストロベリー

常温



調理例

本品と熱湯(90℃以上)3Lで美味しいゼリーが簡単に作れます。(1袋で60mlカップで約55個分)

X036549 税込価格

内容量 600g(粉末状)

●主原料…砂糖(国内製造)、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、ムラサキコーン色素 ●調理方法…熱湯と混ぜて固めてください。 ●最終加工地…日本

ゼリーの素 青りんご

常温



調理例

本品と熱湯(90℃以上)3Lで美味しいゼリーが簡単に作れます。(1袋で60mlカップで約55個分)

X036550 税込価格

内容量 600g(粉末状)

●主原料…砂糖(国内製造)、食塩/ゲル化剤(増粘多糖類)、酸味料、香料、着色料(クチナシ、紅花黄) ●調理方法…熱湯と混ぜて固めてください。 ●最終加工地…日本

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

プリンの素

常温

調理例
※チャック付き

デザートの定番のプリンを熱湯と牛乳を使って簡単に作れます。卵不使用です。

X020924 税込価格

内容量 750g(粉末状)

●主原料…糖類〔ぶどう糖(国内製造)、砂糖〕、脱脂粉乳、粉飴、粉末油脂、寒天、食塩/乳化剤、増粘多糖類、クチナシ色素、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…熱湯(90℃以上)2Lで溶解した後、牛乳(50~60℃)1Lを加えてかき混ぜ冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

プリンの素

常温



調理例

温めた牛乳に本品を加えるだけでバニラ味のプリンが簡単にできあがります。

X036551 税込価格

内容量 600g(粉末状)

●主原料…糖類(国内製造)、食塩/ゲル化剤(カラギーナン)、香料、着色料(カロチン、V.B2) ●調理方法…温めた牛乳6Lに本品を加えて混ぜる。●最終加工地…日本

クレームブリュレの素

常温

調理例
※チャック付き

手間がかかるクレームブリュレがお湯と牛乳で混ぜるだけで簡単に作れます。卵不使用。

X013659 税込価格

内容量 650g(粉末状)

●主原料…脱脂粉乳(国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、クリームパウダー(乳製品、乳糖)、粉末油脂、全粉乳、クリームチーズパウダー、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…本品と熱湯1.3L、40~50℃に加熱した牛乳1Lと混ぜ、容器に流して冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

ドチェロ クレームブリュレ

常温



調理例

クリーミーな味わいの本格デザート。牛乳を加えるだけの簡単調理。

X608005 税込価格

内容量 200g(4食分×5パック入)(粉末状)

●主原料…砂糖(国内製造)、コーンスターチ、植物性油脂、グルコースシロップ、バター、乳糖、乳たんぱく、食塩、パニコビーンズ、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…製品1袋(40g)に沸騰させた牛乳200mlを加えてかき混ぜながら粗熱を取り、冷蔵庫で2時間冷やす。●最終加工地…日本

やわらかいちごプリンの素

常温

調理例
※チャック付き

いちごの季節はもちろん1年を通して人気の味です。卵不使用。

X020926 税込価格

内容量 750g(粉末状)

●主原料…糖類〔ぶどう糖(国内製造)、砂糖〕、脱脂粉乳、粉末油脂、寒天、いちご果汁パウダー/増粘多糖類、酸味料、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…熱湯(90℃以上)2Lで溶解した後、牛乳(50~60℃)2Lを加えてかき混ぜ冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

キャラメルプリンの素

常温

調理例
※チャック付き

キャラメルの香ばしくて甘い香りが広がります。パフェなどのアレンジも自在です。

X020925 税込価格

内容量 700g(粉末状)

●主原料…糖類〔砂糖(国内製造)、砂糖〕、ミルクキャラメルパウダー、脱脂粉乳、粉末油脂、粉飴、寒天、食塩/乳化剤、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…熱湯(90℃以上)2Lで溶解した後、牛乳(50~60℃)1Lを加えてかき混ぜ冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

マンゴープリンの素

常温

調理例
※チャック付き

お湯と牛乳で混ぜるだけ。マンゴの爽やかな酸味とトロピカルな味わいを楽しめる一品。

X013478 税込価格

内容量 750g(粉末状)

●主原料…糖類〔ぶどう糖(国内製造)、砂糖〕、粉飴、脱脂粉乳、粉末油脂、寒天、マンゴパウダー/酸味料、増粘多糖類(大豆由来)、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…本品と熱湯(95℃以上)2L、40~50℃に加熱した牛乳1Lと混ぜ、容器に流して冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

杏仁豆腐の素(杏仁-10)

常温

調理例
※チャック付き

ソフトな粘弾性が有り、しかもサッパリとした食感のヘルシーな寒天デザートです。

X036222 税込価格

内容量 750g(粉末状)

●主原料…糖類(砂糖(国内製造)、ぶどう糖)、脱脂粉乳、粉末油脂、寒天、粉飴、杏仁/増粘多糖類、香料、乳化剤(大豆由来)、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…本品と熱湯(95℃以上)をよく混ぜ、容器に流して冷蔵庫で冷やし固める。●最終加工地…日本

七福牌 杏仁霜

常温



杏仁豆腐をはじめ、プリン、アイスクリーム、おかゆなど幅広くお使いいただけます。

X036540 税込価格

内容量 400g

●主原料…シロ糖、杏仁、ブドウ糖、コーンスターチ、脱脂粉乳、(一部に乳成分を含む) ●調理方法…水で戻し、800ccの水とちぎった寒天を煮て冷やし砂糖80~100g、牛乳200cc、杏仁霜100gを加え再び火にかけて容器に入れて冷やす。●最終加工地…台湾

デザート
和風
デザート

三色寒天

常温



繊細な豊色が自慢の寒天。カラフルに鮮やかにテーブルを彩ります。合成着色料不使用・アレルギー不使用。

X021597 税込価格

内容量 2号缶(固形525g、内容総量800g)

●主原料…糖類(ぶどう糖果糖液糖、水あめ)(国内製造)、粉末寒天/着色料(緑茶、トマトリコピン)、ゲル化剤(ジェランガム)、香料、酸味料、酸化防止剤(V.C) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

1粒 約3g 約15×15×15mm

デザート

青木光悦堂



栗ようかん

常温



盛付例

甘露煮した国産の角切りの栗を浮かべ、コクのあるまろやかな甘さの羊羹です。

X018329 税込価格

内容量 150g(カットなし) 約90×43mm

●主原料…砂糖(国内製造)、小豆餡、栗(国産)、水飴、寒天 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

鳴門金時ようかん

常温



盛付例

豊かなコクがある鳴門金時をペーストにし、さらにカットした鳴門金時入り。

X018330 税込価格

内容量 150g(カットなし) 約90×43mm

●主原料…砂糖(国内製造)、白隠元豆、鳴門金時も、寒天、水飴/クチナシ色素 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

伊予柑ようかん

常温



盛付例

愛媛の特産品である伊予柑を使用した甘酸っぱい羊羹。

X018331 税込価格

内容量 150g(カットなし) 約90×43mm

●主原料…砂糖(国内製造)、白隠元豆、伊予柑皮(愛媛)、還元水飴、寒天、水飴、オレンジ果汁加工品(果糖ぶどう糖液糖、オレンジ濃縮果汁)/着色料、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

なめらか栗まんじゅう豆乳入り

常温



※個包装

こんがり焼上げた生地と栗入り白餡とがお口の中でなめらかに溶け合います。

X026451 税込価格

内容量 約32g×6個入 1個 約60×90×30mm

●主原料…餡(国内製造)、小麦粉、砂糖、還元水飴、鶏卵、栗、ぶどう糖、豆乳/ソルビトール、膨脹剤、香料、他(一部に小麦・卵を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ふわぬきカステラ

常温



独自の製法で焼き上げたスポンジタイプの「カステラ」です。

X026449 税込価格

内容量 約43g×6切入 1切 約50~70×70×35mm

●主原料…卵(国産)、砂糖、小麦粉、植物油、加糖練乳、蜂蜜、異性化液糖、リキュール/ソルビトール、乳化剤、他(一部に卵・小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

あんバターどら焼き

常温



※個包装

もっちりした生地に包まれた、北海道産のあずき風味とバター風味が口の中で広がります。

X026448 税込価格

内容量 23g×6個入 1個 約95×90×20mm

●主原料…砂糖(タイ製造)、鶏卵、小麦粉、小豆、還元水飴、植物油、米粉、味基粉、蜂蜜、バター、他(一部に卵・小麦・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

レインボーマーブルカステラ

常温



玉子の風味を生かし、上品なココアの香りとふんわりとした甘さ控えめのきめ細かいカステラです。

X018337 税込価格

内容量 約50g

●主原料…鶏卵(国産)、砂糖、小麦粉、マーガリン、水飴、ココアパウダー、蜂蜜、食塩/乳化剤、膨脹剤、香料、乳酸Na、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

京千枚(醤油)

常温



軽い食感としっかりした味付けが特徴です。

X020860 税込価格

内容量 65g(約55枚入) 1個 約40×15mm

●主原料…水稲もち米(国産)、醤油、デキストリン、食塩、砂糖、水飴、ブドウ糖、アルコール/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・えびを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

やわらかいピーナッツせんべい

常温



お煎餅と落花生が口の中で一緒に溶けていくような味わい。

X027123 税込価格

内容量 120g(約65枚) 1枚 約28 40×40×4mm

●主原料…落花生(南アフリカ)、小麦粉、砂糖、鶏卵、ぶどう糖、マーガリン、脱脂粉乳、コーンスターチ、食塩/膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分・落花生を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ぱりぱり塩そら豆せんべい

常温



そら豆のさくさくした食感が活かされるように生地を薄くしています。

X027124 税込価格

内容量 120g(約65枚) 1枚 約28 40×40×4mm

●主原料…フライビズ(そら豆(オーストラリア)、植物油、食塩)、小麦粉、砂糖、鶏卵、ぶどう糖、マーガリン、脱脂粉乳、コーンスターチ、食塩/膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

そばぼうろ

常温



伝統、自慢のひと品。歯触りと口どけの良さを楽しんでいただけます。

X018303 税込価格

内容量 110g(約45個入) 1個 約40×40mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、砂糖、鶏卵、そば粉/膨張剤(炭酸水素ナトリウム、炭酸水素アンモニウム)、(一部に小麦・卵・そばを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

こめポン棒

常温



サクサクの素朴なポン菓子を食やすい棒状にしました。

X018305 税込価格

内容量 10本入 1本 約100×30mm

●主原料…うるち米(国産)、水飴、砂糖、植物油(パーム油)、食塩 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

デザート
おつまみ・
お菓子

ポップキャンディ

常温



歯にやさしい成分の緑茶ポリフェノールを配合。特別感のある棒付きキャンディの4種アソートです。

X611239 税込価格

内容量 約6.4g×20本入(4種アソート) 1本 約105×65×7mm

●主原料…(グレープ)砂糖(国内製造)、水あめ、グレープペースト/酸味料、香料、着色料(アントシアニン、クチナシ)、チャ抽出物、他 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ロッキーマウンテンマシュマロ

常温



日本バーベキュー協会が推奨するアメリカンスタイルのマシュマロです。

X017356 税込価格

内容量 150g 1個 約30×30×30mm

●主原料…コーンシラップ、砂糖、コーンスターチ、ゼラチン、香料、乳化剤 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…アメリカ

骨にカルシウムウエハース

常温



サクッと香ばしいバニラ味ウエハースです。1枚でカルシウム340mg、ビタミンD3 μg を補えます。

X612530 税込価格

内容量 7.1g×36枚入 1枚 約100×23×10mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、植物油、ブドウ糖、砂糖、乳糖、脱脂粉乳、食塩、澱粉/卵殻Ca、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、香料、V.D(一部に小麦・卵・乳を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

鉄プラスコラーゲンウエハース

常温



サクッと香ばしいココア味ウエハースです。1枚で鉄分、カルシウム、ビタミンD、コラーゲンを補えます。

X612531 税込価格

内容量 7.1g×36枚入 1枚 100×23×10mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、植物油、ブドウ糖、ココアパウダー、砂糖、乳糖、コラーゲンペプチド、食塩、澱粉/卵殻Ca、他(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

プレミアムクラッカー

常温



プレーンで上質な風味とほどよい塩気。Wサイズで汎用性のある商品。

X017379 税込価格

内容量 241g(約6g×5枚×8パック入) 1枚 約4.7×9.4×3mm

●主原料…小麦粉、植物油、食塩、モルトフラワー、イースト/膨張剤、(一部に小麦を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…イタリア

業務用ポテトチップスうすしお味

常温



カルビーポテトチップス うすしお味の業務用の商品です。

X023538 税込価格

内容量 188g

●主原料…じゃがいも(国産又はアメリカ)、植物油、食塩、デキストリン/調味料(アミノ酸等) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

バターピー

常温



粒選りで風味豊かな落花生を使用しました。程良い塩気がおつまみにぴったりです。

X011587 税込価格

内容量 500g

●主原料…落花生(中国)、植物油、食塩、(一部に落花生を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

業務用ミックスナッツ

常温



お酒のおつまみにも最適。

X134029 税込価格

内容量 500g

●主原料…スパニッシュピーナッツ(ピーナッツ(中国)、植物油、食塩)、ピーナッツ(ピーナッツ、植物油、食塩)、他(一部に落花生を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ミニパック柿ピー

常温

規格変更



お酒のおつまみに人気の柿ピー小袋が100袋入っています。

X603053 税込価格

内容量 5g×100個入

●主原料…パパイ(落花生(中国)、植物油、食塩)、柿の種あられ(米粉(国内製造)、米(国産)、醤油、デキストリン、食塩、たん白加水加水分解物、唐辛子、発酵調味料、かつおエキス、植物油) / 加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、紅麴色素、香辛料抽出物 ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

小豆さんおこったぞ

常温

規格変更



7種類のバラエティー豊かな豆菓子をミックスしました。

X027229 税込価格

内容量 292g(約7.2g×40パック入)

●主原料…落花生(中国)、澱粉、そら豆、米、砂糖、植物油、小麦粉、粉糖、ココアパウダー、食塩、醤油、はちみつ、他(一部に小麦・乳成分・落花生・えびを含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

ポップコーン

常温



弾かせて楽しいポップコーン。お好きなフレーバーでお楽しみください。

X019411 税込価格

内容量 1kg 1個 粒度約2mm

●主原料…とうもろこし(アメリカ)(遺伝子組み換えでない) ●調理方法…ポップコーン製造用の機械またはご家庭用の蓋つき鍋(フライパン)などで弾かせる。●最終加工地…日本

加熱 焼

ポップコーン豆(マッシュルームタイプ)

常温



マッシュルームのような丸い形の、弾かせて楽しいポップコーン。お好きなフレーバーでお楽しみください。

X019412 税込価格

内容量 1kg 1個 粒度約3mm

●主原料…とうもろこし(アメリカ)(遺伝子組み換えでない) ●調理方法…ポップコーン製造用の機械またはご家庭用の蓋つき鍋(フライパン)などで弾かせる。●最終加工地…日本

加熱 焼

キャラメルシュガー

常温



キャラメルポップコーンの味が楽しめるキャラメルシュガー。ポップコーン以外にもご使用ください。

X885827 税込価格

内容量 1kg

●主原料…砂糖(アメリカ)、食塩/香料、乳化剤(大豆由来)、他 ●調理方法…ポップコーン用とうもろこし、ポップコーン用オイルと本品をポップコーン製造機械に適温となった時点で投入してポップコーンを作る ●最終加工地…日本

加熱 焼

ポップコーンシーズニング(塩キャラメル)

常温



キャラメル風味に岩塩を使用することで、甘さ控えめの大人の味に仕上げました。

X600427 税込価格

内容量 150g

●主原料…粉糖(国内製造)、ぶどう糖、キャラメル風味パウダー(水あめ、加糖練乳、加糖脱脂練乳、その他)、乳等を主要原料とする食品、他(一部に乳成分を含む) ●調理方法…そのままご使用ください。●最終加工地…日本

※使用目安…ポップコーン豆40gに対して大さじ1(約10g)を入れて混ぜてください。

デザート

製菓材料



業務用コーンフレーク

常温



香ばしく焼いた、コーンのフレーク。甘くない味わいなので様々なアレンジが可能です。

X105127 税込価格

内容量 340g

●主原料…コーンフリッツ、砂糖、麦芽エキス、食塩、ぶどう糖果糖液糖/ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、乳化剤、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…日本ケロッグ合同会社

使用例

ストロベリーフルーツソース

常温



使いやすいチューブ入りストロベリーソースです。デザートのトッピングに。

X008535 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、りんご加工品(りんご、砂糖)、ストロベリー/酸味料、増粘剤(ペクチン)、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

マンダリンオレンジフルーツソース 常温



使いやすいハンディーチューブ入りフルーツソース。

X008533 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、うんしゅうみかんシラップ漬け、りんご加工品(りんご、砂糖)／酸味料、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

ブルーベリーフルーツソース 常温



使いやすいチューブ入りブルーベリーソースです。

X008536 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、りんご加工品(りんご、砂糖)、ブルーベリー／酸味料、増粘剤(ペクチン)、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

トッピングソース ラズベリー 常温



ラズベリーピューレ13%配合。甘さと酸味のバランスが絶妙です。

X019635 税込価格

内容量 285g

●主原料…ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、ラズベリーピューレ／酸味料、増粘剤(増粘多糖類、加工でん粉)、香料、着色料(赤40、黄4、青1) ●最終加工地…日本 ●メーカー…日世

ラズベリーフルーツソース 常温



使いやすいハンディーチューブ入りフルーツソース。

X008980 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、りんご加工品(りんご、砂糖)、ラズベリー／酸味料、増粘剤(ペクチン)、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

マンゴーフルーツソース 常温



使いやすいハンディーチューブ入りフルーツソース。

X036867 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖、砂糖)、濃縮マンゴーピューレ／酸味料、増粘剤(ペクチン)、香料、カロチン色素 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

シェルトッピングチョコレート 常温



アイスなど冷たいものにかけると一瞬で固まる、トッピング用チョコレート。

X002961 税込価格

内容量 205g

●主原料…砂糖、植物油(パーム油、ココナッツ油)、ココア、食塩／乳化剤(大豆由来)、香料 ●最終加工地…アメリカ ●メーカー…ハーシー

トッピングソース チョコレート 常温



ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用したトッピングソース。

X019636 税込価格

内容量 340g

●主原料…ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖、水飴、還元水飴、チョコレート生地、ココアパウダー、食塩／乳化剤、他(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…日世

チョコレートシロップ 常温



溶かしたり練ったりの手間が要らないシロップ状の本格チョコレート。

X123004 税込価格

内容量 623g

●主原料…ぶどう糖果糖液糖(マレーシア)、コーンシロップ、ココア、砂糖、食塩／保存料(ソルビン酸K)、他(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…ハーシー

キャラメルシロップ 常温



濃厚でクリーミーなキャラメルシロップで、ドリンクやデザートに幅広くご使用いただけます。

X020359 税込価格

内容量 623g

●主原料…コーンシロップ(マレーシア)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、脱脂粉乳、食塩／リン酸Na、キャラメル色素、他(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…マレーシア ●メーカー…ハーシー

トッピングソース キャラメル 常温



キャラメル風味のボトル入りトッピングソース。

X019638 税込価格

内容量 340g

●主原料…砂糖(国内製造)、水飴、キャラメルソース、加糖練乳、食塩／増粘剤(加工でん粉)、香料、乳化剤、着色料(キャラメル、カカオ)、(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…日世

宇治抹茶ソース 常温



厳選した宇治抹茶を使用し、抹茶の風味と色合いを楽しんでいただけます。

X601708 税込価格

内容量 500g

●主原料…糖類(水飴(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、ぶどう糖)、抹茶／増粘剤(ペクチン)、クチナシ色素、pH調整剤、香料 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

トッピングソース 抹茶 常温



宇治抹茶を3.75%配合。少し苦みのあるボトル入りトッピングソース。

X019637 税込価格

内容量 340g

●主原料…砂糖(国内製造)、還元水飴、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、抹茶／増粘剤(ペクチン)、香料、着色料(黄4、青1) ●最終加工地…日本 ●メーカー…日世

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

クッキータルト 小(CT-3)

常温



使用例

お手軽プティフルとしてパーティに最適です。焼成済み。

X020755 税込価格

内容量 12個入×2袋 1個 約上径47×下径30×18mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、鶏卵/香料、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…リボン食品

クッキータルト 大(CT-1)

常温



使用例

簡単にデザートタルトが作れます。焼成済み。

X020756 税込価格

内容量 6個入×2袋 1個 約上径70×下径57×19mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、マーガリン、砂糖、鶏卵/香料、乳化剤(大豆由来)、膨張剤、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…リボン食品

パイタルト 大(PT-1)

常温



使用例

焼成済みパイ生地タルト。盛り付けや、流し込むだけでタルトが作れます。

X020915 税込価格

内容量 6個入×2袋 1個 約74×60×27mm

●主原料…小麦粉(国内製造)、マーガリン、鶏卵、還元水飴、砂糖、食塩/乳化剤(大豆由来)、増粘多糖類、香料、(一部に小麦・卵・乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…リボン食品

ポローバン

常温



使用例

レンジ・オープン(1000W)約2~3分

イタリア小麦で焼き上げたパイケーキ。軽く焼いてお好みのトッピングを詰めるだけ。

X021763 税込価格

内容量 約180g(12個入) 1個 約30×45×30mm

●主原料…小麦粉、マーガリン(植物油、食塩)、食塩、マルトデキストリン/乳化剤、酸味料、香料、着色料(カロテン、他)、(一部に小麦を含む) ●最終加工地…イタリア ●メーカー…ラスフォーリア

加熱 オープン レンジ

ホットケーキミックス

常温



本品1袋に対して水800~850mlを加えて焼いてください。

X036282 税込価格

内容量 1kg

●主原料…小麦粉(国内製造、韓国製造)、砂糖、粉末油脂、小麦でん粉、食塩/ベーキングパウダー、乳化剤、他(一部に小麦・乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…森永商事

アーモンドスライス

常温



※チャック付き

アーモンドの皮を剥き、スライス状にしたものです。製菓材料はもちろん揚げ物の衣などに。

X066180 税込価格

内容量 250g

●主原料…アーモンド(アメリカ) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ギャバン

アーモンドダイス

常温



皮を剥いたアーモンドを砕いたものです。製菓や料理と幅広くご使用いただけます。

X066182 税込価格

内容量 250g

●主原料…アーモンド(アメリカ) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ギャバン

クルミ

常温



殻から取り出した渋皮付きのクルミ。製菓、製パン、サラダ、ソース、様々な料理に。

X066178 税込価格

内容量 250g

●主原料…くるみ(アメリカ) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ギャバン

クルミハーフ(生)

常温



アメリカ産のクルミをハーフカットにしております。

X013760 税込価格

内容量 500g

●主原料…クルミ(アメリカ) ●最終加工地…日本 ●メーカー…サンナッツ食品

カシューナッツ

常温



ローストしていないカシューナッツ。中華料理、製菓材料等にご使用ください。

X066108 税込価格

内容量 250g

●主原料…カシューナッツ(インド) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ギャバン

サバトンマロンペースト

常温



皮を剥き、裏ごししたマロンとマロングラッセのペーストを使用しています。

X607395 税込価格

内容量 1kg缶

●主原料…栗、糖類(砂糖、グルコースシロップ)/バニラ香料、(一部に小麦を含む) ●最終加工地…フランス ●メーカー…日仏商事

サバトンマロンクリーム

常温



マロンに砂糖、バニラ香料を加え、マドレーヌへ混ぜ込むなど多様な用途で使えます。

X607393 税込価格

内容量 1kg缶

●主原料…糖類(砂糖、グルコースシロップ)、栗/バニラ香料、(一部に小麦を含む) ●最終加工地…フランス ●メーカー…日仏商事

フルーツ缶詰

プリン・ゼリー

和風デザート

青木光悦堂

おつまみ・お菓子

製菓材料

VPSレーズン

常温



※チャック付き

太陽をたっぷり浴びたレーズンです。レーズン本来の味と香りをお楽しみいただけます。

X026132 税込価格

内容量 500g

●主原料…レーズン(アメリカ製造) ●最終加工地…日本
●メーカー…金鶴食品

道明寺粉

常温



蒸したもち米を乾燥して砕きました。桜もちやおはぎ作りに。

X019968 税込価格

内容量 150g

●主原料…もち米(国産) ●最終加工地…日本 ●メーカー…王将

白玉粉 雪

常温



※チャック付き

もち米を独自の臼びき製法で仕上げた、きめ細やかな白玉粉です。

X012812 税込価格

内容量 1kg

●主原料…もち米(国産、タイ) ●最終加工地…日本
●メーカー…火乃国食品

米粉パウダー(ミドルタイプ)

常温



小麦グルテンフリー。ケーキやクッキーなどのお菓子作りや揚げ物の衣、とろみ付けなどに。

X020139 税込価格

内容量 1kg

●主原料…うるち米(国産) ●最終加工地…日本 ●メーカー…みたけ食品

きな粉

常温



おはぎ、安倍川餅、わらびもち、おだんごなど和風デザートに。

X036428 税込価格

内容量 1kg

●主原料…大豆(アメリカ) ●最終加工地…日本 ●メーカー…王将

黒みつソース

常温



※原料原産国は、原料事情により変更になる場合がございます。

使いやすいハンディーチューブ入りフルーツソース。

X601776 税込価格

内容量 520g

●主原料…水飴(国内製造)、黒糖、黒糖蜜(黒糖、原料糖、水飴) / カラメル色素、香料 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジーエスフード

くろみつ

常温



南国の風味。黒糖の風味豊かなデザート用シロップ。

X036521 税込価格

内容量 600mlビン

●主原料…砂糖・異性化液糖(国内製造)、黒糖蜜 / 保存料(安息香酸Na、パラオキシ安息香酸) ●最終加工地…日本 ●メーカー…中村商店

北海道コンデンスミルク

常温



北海道産100%の良質なコンデンスミルク。

X112741 税込価格

内容量 1kg

●主原料…生乳(国産)、しょ糖、(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…北海道乳業

雪印コンデンスミルク

常温



北海道の生乳使用のコクのある加糖れん乳です。

X008215 税込価格

内容量 480g

●主原料…生乳(北海道)、しょ糖、(一部に乳成分を含む) ●最終加工地…日本 ●メーカー…雪印メグミルク

中国産こしあん

常温



小豆と砂糖だけを使用し小豆風味豊かに作り上げたこだわりのこしあんです。

X025522 税込価格

内容量 1kg

●主原料…小豆生あん(中国)、砂糖(韓国、タイ) ●最終加工地…中国 ●メーカー…火乃国食品

しろあん(こし)

常温



パンや和菓子など様々な用途にご使用いただけます。

X600428 税込価格

内容量 1kg

●主原料…白いんげん豆(ミャンマー)、砂糖、ソルビトール、寒天 ●最終加工地…日本 ●メーカー…谷尾食糧

和菓子白あん

常温



オーソドックスな白あんです。お菓子作りにご使用ください。

X882380 税込価格

内容量 500g

●主原料…白生あん(白いんげん豆)(ミャンマー)、砂糖 ●最終加工地…日本 ●メーカー…橋本食糧

中国産つぶあん

常温



添加物を一切使わずに作り上げました。ぜんざいやおはぎ、氷金時などに。

X025521 税込価格

内容量 1kg

●主原料…砂糖、小豆 ●最終加工地…中国 ●メーカー…火乃国食品

小倉あん

常温



ぜんざい、みつ豆等、様々な食材と組み合わせさせてお楽しみいただけます。

X008214 税込価格

内容量 2号缶(1kg)

●主原料…糖類(砂糖(国内製造)、水あめ)、ささげ、生あん、食塩、寒天/加工デンプン、pH調整剤、ラック色素 ●最終加工地…日本 ●メーカー…ホテイ

ほしえぬ ゆであずき

常温



北海道産あずきを使用。幅広いデザートメニューに。

X018530 税込価格

内容量 300g

●主原料…あずき(北海道)、砂糖、でん粉、食塩/増粘剤(加工でん粉)、リン酸塩(Na)、酸化防止剤(ビタミンC)、重曹 ●最終加工地…日本 ●メーカー…キユーピー

粉末ゼラチン パール

常温



原料、透明性や臭いの低減にこだわった高品質な粉末ゼラチン。

X018483 税込価格

内容量 500g

●主原料…ゼラチン(国内製造) ●最終加工地…日本 ●メーカー…新田ゼラチン

※チャック付き
液体1000ccに対して25gが標準的な使用量です。

板ゼラチン(緑)

常温



薄板状の使いやすい純良ゼラチンです。

X066048 税込価格

内容量 300g

●主原料…牛骨牛皮より製造したゼラチン(牛骨はBSE非発生国の安全部位を使用)(国内製造) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジェリフ

粉ゼラチン(緑)

常温



粉末状で使いやすいです。約4~5倍量の水でふやかし、湯せんして溶かしてください。

X036299 税込価格

内容量 450g

●主原料…牛骨牛皮より製造したゼラチン(牛骨はBSE非発生国の安全部位を使用)(国内製造) ●最終加工地…日本 ●メーカー…ジェリフ

※チャック付き

かんでん白

常温



海藻の天草を原料とした食物繊維が豊富な食品です。無漂白。

X036240 税込価格

内容量 2本入

●主原料…海藻(天草、オゴ草) ●最終加工地…韓国 ●メーカー…北原

クールアガー

常温



植物由来でゼリーが固まる時間も早く、簡単に本格デザートが作れます。

X018481 税込価格

内容量 500g

●主原料…カラギーナン(フィリピン)、ローカストビーンガム、リン酸-カリウム、ぶどう糖 ●最終加工地…日本 ●メーカー…新田ゼラチン

※チャック付き

サフィンスタントイースト赤

常温



イースト臭が少なく発酵本来の風味を活かすことができます。フランスパンや食パンなどに。

X607675 税込価格

内容量 500g

●主原料…パン酵母/乳化剤(ソルビタン脂肪酸エステル)、V.C ●最終加工地…フランス ●メーカー…日仏商事

加熱

ベーキングパウダー赤プレミアム

常温



焼き物、蒸し物、揚げ物などに使用できるスタンダード品。

X608959 税込価格

内容量 450g

●主原料…炭酸水素ナトリウム、グルコノデルタラクトン、酸性ピロリン酸ナトリウム、第一リン酸カルシウム、d-酒石酸水素カリウム、他 ●最終加工地…日本 ●メーカー…アイコク

タンサン(重曹)

常温



野菜のあく抜き、煮豆を柔らかくするなどにもお使いください。

X008973 税込価格

内容量 25g×2パック入

●主原料…炭酸水素ナトリウム ●最終加工地…日本 ●メーカー…共立