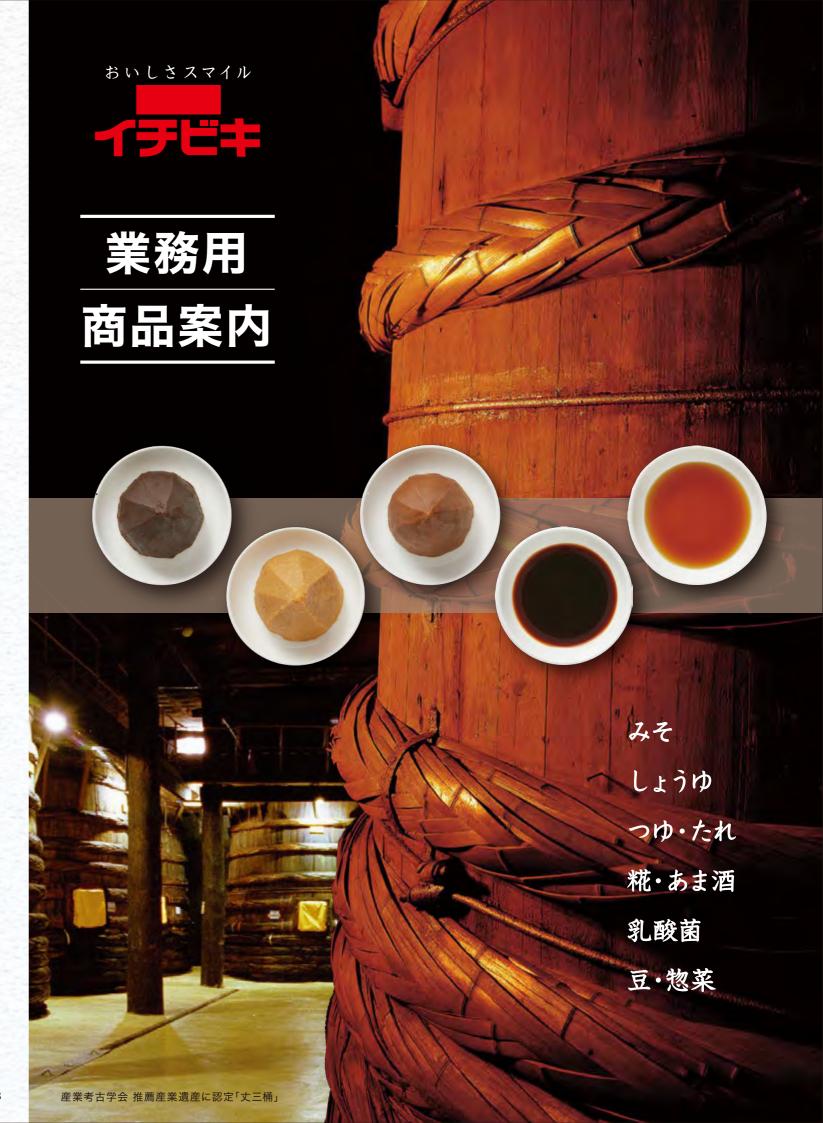


TEL 052(671)9111 FAX 052(671)9119 社 〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭一丁目11番6号 業務用営業部 東日本 〒143-0024 東京都大田区中央八丁目28番8号 TEL 03(3753)9661 FAX 03(3754)7602 〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭一丁目11番6号 TEL 052(671)5575 FAX 052(671)3247 〒533-0033 大阪市東淀川区東中島一丁目18番22号 新大阪丸ビル別館7-1 TEL 06(6323)3050 FAX 06(6325)0796 〒143-0024 東京都大田区中央八丁目28番8号 TEL 03(3753)9661 FAX 03(3754)7602 〒456-0018 名古屋市熱田区新尾頭一丁目11番6号 TEL 052(681)0151 FAX 052(671)3509 〒533-0033 大阪市東淀川区東中島一丁目18番22号 新大阪丸ビル別館7-1 TEL 06(6323)3050 FAX 06(6325)0796 〒321-0945 栃木県宇都宮市宿郷一丁目15番6号 THE ESSENCEビル2F TEL 03(3753)9661 FAX 03(3754)7602 〒004-0041 北海道札幌市厚別区大谷地東1-3-23 山勇ビル4F TEL 011(895)2800 FAX 011(895)2801 〒420-0065 静岡市葵区新通一丁目9番10号 クイン・コアビル1F TEL 054(255)1139 FAX 054(255)1174 〒921-8001 金沢市高畠三丁目124番地 五高ビル2F TEL 076(292)3373 FAX 076(292)3380 〒732-0052 広島市東区光町一丁目12番16号 広島ビル2F TEL 06(6323)3050 FAX 06(6325)0796 営業所 〒812-0013 福岡市博多区博多駅東2-9-13 東福ビル4F TEL 06(6323)3050 FAX 06(6325)0796

※都合により商品の一部仕様変更、販売中止になる場合もありますのでご了承願います。



おいしさスマイル

料理を食べる人にも、料理を作る人にもスマイルをお届けし、 笑顔あふれる食卓に貢献してまいります。

イチビキ株式会社は、1772年(安永元年)愛知県でみそ・たまりしょうゆの製造を はじめて以来、伝統的な発酵食品づくりを続けてまいりました。

お客様のニーズの変化にあわせ、原材料や製法にこだわり、技術を磨き、 現在ではみそ・しょうゆ・つゆ・豆・惣菜などの 多彩な商品づくりを展開しています。

私たちは創業よりの伝統と醸造技術を受け継ぎ、

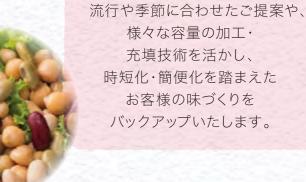
創意・工夫を重ねることで、

今後もお客様に選んでいただける品質を追求した製品づくりに 邁進してまいります。





外食•中食樣へ





お客様の要望にお応えするため、 様々な味・素材・容量に対応しております。 まずはイチビキまでお問い合わせください。

課題解決にお応えいたします。

目次

0,-2	3
豆みそ 赤だし あわせみそ 米みそ	5 6 6 6
みそパウダー	7
みそパウダー・・・	8
しょうゆ	9
たまりしょうゆ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ こだわりしょうゆ 小袋しょうゆ 密封ボトルしょうゆ…	11 12 14 15 17
つゆ	19
つゆ····································	19 20
たれ	21
みそたれ たれ	22 23
糀	25
塩糀・しょうゆ糀 あま酒	27 27
乳酸菌	28
乳酸菌	28
豆・惣菜	29
豆····································	31 31 33 34
帝 旦	った

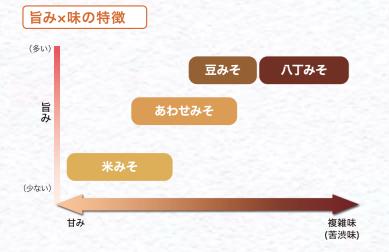
一般的なみその種類

みそは、主原料の大豆に麹と食塩を混ぜ合わせ、発酵・熟成させたものです。 麹の種類によって大きく3種類に分類され、米麹を使った米みそ、

豆みそができるまで~ 麦麹を使った麦みそ、豆麹を使った豆みそがあります。 種麹 → みそ玉 濃厚な旨みや渋み 明るい色合い 香りが華やかですっきり 豆みそ 愛知、岐阜、三重 σ 食塩水 → 東海三県が 麦独特の 麦みそ あわせみ

豆みそ、八丁みそ、あわせみそ、米みそ、など様々な色と味のみそを製造しています

代表的なイチビキみその比較



先 味 ---- 豆みそ 苦味雑味 *みそ 後味 旨味コク 渋味刺激

味覚センサー

先 味 後 味 渋味 先 味 後 味 苦味

【八丁みそとは】※GIの登録内容を一部抜粋

- 牛 産 地 / 愛 知 県
- ●特性/他の地域の味噌(米味噌等)の主原料が米(又は麦)、大豆、食塩で あるのに対し、八丁みそは大豆と食塩のみを主原料とする。

赤褐色で色が濃く(概ねY値3.0%以下)、適度な酸味があり(概ねpH4.8~5.2程度)、 うまみが強いだけでなく、苦渋味を有する独特な風味を持つ。

Y値とは:みその色の明るさの指標として用いられます。 Y値(%)は、数値が小さいほど色が濃くなります。

イチビキの八丁みそは 地理的表示保護制度(GI)の登録商品です 「八丁みそ使用」と訴求できます 農林水産大臣登録第49号

蒸煮

製麹

玉潰し

仕込み

充填

発酵、熟成 スリ・加熱 1

 \downarrow

T

豆みその特徴

東海地方で長く生産されている豆みそは みそ料理に使うだけでなく、料理のおいしさを引き立てる 1ク、旨み調味料です

●豆みそは【コク】【旨み】が強い

豆みそは他のみそに比べ、原料に占める「大豆」の割合が高く、 たんぱく質が多いため、旨み成分(グルタミン酸)を多く含みます。



100g中のグルタミン酸含有量(g) 米みそ(信州みそ)

 \rightarrow

色や味の濃さから塩分が高そうと思われがちな 豆みそですが、実は塩分は高くありません



出典: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) 出典: みそ健康づくり委員会「みそを知る」

●豆みそは【ちょい足し】でおいしさの相乗効果

+

豆みそのアミノ酸 (グルタミン酸)

豆みそのペプチド

多く含む食品

元々の旨味

旨みの

プラス効果

コク、味の深み

色合いから主張が強そうに思わ れる豆みそですが、コクだし、 旨み付与など、少量使いで味の 底上げをする縁の下の力持ちです。



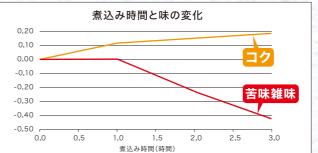




●豆みそは煮込んでも旨い

「みそは煮えばながおいしい」と言われるように、米みそや麦みその持ち味である"甘み"や"香り"は、 加熱により飛びやすいという特徴があります。

豆みそは他のみそと香気成分が異なるため、加熱するほど旨みやコクが強くなり、香りに深みが増します そのため、豆みそは「煮えばな」だけでなく、「煮込み」でもおいしいといわれ、 昔からみそ煮込みうどんや土手煮などの煮込み料理に使われてきました。







豆みそ

H

豆みそ

八丁みそ二分半



八丁みそ二分半・20kg (04355)

商品名·荷姿(商品C)

原材料名 大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/酒精

たんぱく質

食塩相当量

商品特徴 地理的表示保護制度(GI)規格を満たした 八丁みそです。(非加熱品)

天然醸造で2夏以上熟成した豆みそです。 豆みそ本来の味とコクがあります。

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質 エネルギー 241kcal 大豆 18.7g

GI登録商品(八丁みそ)

とけやすい八丁みそ



商品名·荷姿(商品C)

とけやすい八丁みそC·20kg (04586)

原材料名

豆みそ(大豆(遺伝子組換えでない)、食塩)。 食塩/酒精

17.8g

11.0g

商品特徵

天然醸造で熟成した八丁みそを、溶けやすい液状 タイプにしました。 加工しやすい八丁みそです。

栄養成分(100g当たり)			
140kcal			
10.5g			
6.4g			
10.0g			
10.5g			

業務用八丁みそ



商品名·荷姿(商品C)

業務用八丁みそ・20kg (08198) 業務用八丁みそ・1kg×10 (08190)

地理的表示保護制度(GI)規格を満たした 八丁みそです。(加熱品)

おみそ汁や料理の隠し味として旨みやコクづけに もお使いいただけます。

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/酒精

栄養成分(100a当たり)

エネルギー 230kcal たんぱく質 脂質 10.3g 16.7g 食塩相当量 10.4g

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/酒精

アレルギー物質 大豆

アレルギー物質

大豆

G | 登録商品(八丁みそ) 一般牛菌数 1000個/g未満

優撰



商品特徴

商品名·荷姿(商品C)

優撰·20kg (04550)

色・味・香りともに、イチビキの豆みそを代表する 商品です。(加熱品) 調味料無添加。

栄養成分(100g当たり) エネルギー 230kcal たんぱく質 16.7a 10.6g 脂質 17.1g 10.5g 食塩相当量

アレルギー物質

一般生菌数 1000個/g未満 ホスファターゼ 0.03U/g以下

業務用豆みそ



商品名·荷姿(商品C)

業務用豆みそ・20kg (08148)

原材料名

原材料名

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/酒精



アルコールを表面散布のみにした、加工用に適し た豆みそです。(加熱品) 調味料無添加。

エネルギー 216kcal たんぱく質 18.0g 9.2g 炭水化物 15.4g 10.4g 食塩相当量

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質

大豆

大豆

一般生菌数 1000個/g未満 ホスファターゼ 0.03U/g以下

有機八丁みそ

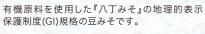
5



商品名·荷姿(商品C) 有機八丁みそ・20kg (04357)

有機大豆(カナダ産)、食塩/酒精

商品特徵



栄養成分(10	00g当たり)
T 2 II.ゼー	230kcal

たんぱく質

食塩相当量

(たり)	アレルギー物質
30kcal	大豆
17.1g	
10.7g	
100	

10.8g

有機.IAS

GI登録商品(八丁みそ)

赤だし

赤だし



商品名·荷姿(商品C)

赤だし·20kg (00200) 赤だし·10kg (08152) 赤だし・1kg×10 (08155)

商品名·荷姿(商品C)

豆みそにかつおと昆布の一番だしを加えた赤だし みそです。 そのまま溶かしてみそ汁に、又は加工原料として お使いください。

名古屋赤だしみそ・10kg (04503)

原材料名

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、鰹だし、昆 布だし、砂糖/調味料(アミノ酸等)、酒精

栄養成分(100g当たり) 大豆 16.4g 10.4g

豆みそ(大豆(遺伝子組換えでない)、食塩)、米みそ(大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩)、

9.8g 16.6g

11.4g

アレルギー物質

エネルギー 241kcal たんぱく質 20.6g 10.9g 炭水化物 食塩相当量

名古屋赤だし



商品特徴

コクのある八丁みそ(豆みそ)に甘みのある米みそ をあわせました。 豆みその苦み、渋みを抑えたまろやかなみそです。

栄養成分(100g当たり) エネルギー 219kcal たんぱく質 16.0g

脂 質

炭水化物

食塩相当量

アレルギー物質 八丁みそ使用 八丁みそは 大豆 みそ中の80% 使用しています

ルーみそ赤だし

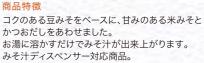


商品名·荷姿(商品C)

ルーみそ赤だし・3kg×4 (08133)

原材料名

豆みそ(大豆、食塩)、砂糖、食塩、米みそ(大豆、 米、食塩)、かつおぶし粉末、しょうゆ、かつおぶ しエキス、酵母エキス、昆布エキス/調味料(ア ミノ酸等)、酒精、酸味料



栄養成分(100g当たり) アレルギー物質 エネルギー 168kcal 小麦·大豆 12.9g たんぱく質 5.9g 炭水化物 11.9g 食塩相当量

あわせみそ

ミックスみそ



ルーみそミックス

米みそ

白みそ

商品名·荷姿(商品C)

商品名·荷姿(商品C)

ミックス・20kg (00450) 業務用ミックス・10kg (00472) 業務用ミックス・1kg×10 (08195)

米みその香りと豆みそのコク、旨みを活かした あわせみそに、かつおと昆布の一番だしを 加えました。 深い味わいのあわせみそです。

ルーみそミックス・3kg×4 (08113)

米みそ(大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩)、 豆みそ(大豆(遺伝子組換えでない)、食塩)、 鰹だし、昆布だし、砂糖/調味料(アミノ酸等)、 酒精

原材料名

エネルギー 194kcal たんぱく質 13.3a 6.3a 炭水化物 21.0g 食塩相当量 12.1g

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質

大豆

原材料名

米みそ(大豆、米、食塩)、豆みそ(大豆、食塩)、かつおぶしエキス、食塩、かつおぶし粉末、醸造酢、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精

米みそをベースに、豆みそとかつおだしをあわせ ました。お湯に溶かすだけでコクと深みのあるみ そ汁が出来上がります。 みそ汁ディスペンサー対応商品

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質 大豆

大豆(遺伝子組換えでない)、米、食塩/酒精

エネルギー 127kcal たんぱく質 9.2g 脂 質 3.7g 14.3g 炭水化物 11.5g 食塩相当量



商品名·荷姿(商品C)

のある味になります。

商品特徵

自みそ特撰・20kg (00500) 白みそ・1kg×10 (00505)

厳選した米と大豆を原料にした、香り高い白みそ です。 お好みにより赤だしみそとあわせると、一層コク

エネルギー 195kg たんぱく質

炭水化物

食塩相当量

cal	大豆
0g	
5g	
.lg	
2g	

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質

※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。

みそパウダー

"汎用性の高い"八丁みそのパウダーです。

- ●GI産品の八丁みそ100%使用のみそパウダーです。
- ●みそ、食塩のみからできた"天然調味料"です。
- ●八丁みそのコクを活かし、コクだし調味料としてお使いいただけます。

◆様々な粉末との混合が可能に





商品名	八丁みそパウダー	とけやすい八丁	八丁みそ二分半
使用用途	混ぜ込みやふりかけなど オペレーションを広げたいときみそ感はおさえ、 コクをつけたいとき	みその風味を つけたいとき作業性を 高めたいとき	● みその風味を つけたいとき
使用例	料理のアクセントや スイーツやパンなど	みそ加工品など	みそだれや どて煮など
オペレーション	©	0	Δ
みそ感	Δ	0	0

パン生地や即席麺、即席スープにも 混合してお使いいただけます。

ハーブ類と合わせて使用すると、 ハーブの香りとみそパウダーの コク・深みのある味わいが ベストマッチします。

◆見た目のアクセントとしても





粉末の特徴を活かし、 そのままかける、オイルと混ぜてかけるなど 飾りとしてもお使いいただけます。

Point

- ①『汎用性の高さ』・・・そのままかける、混ぜるなど、これまでのみそでは難しかったメニューにも
- ②『風味の底上げ』・・・他の調味料と混ぜて更においしく
- ③『隠し味』・・・みそ感は控えめに、うまみ・コクを付加

◆コクだし・隠し味として









みそ本来のみそ感や塩味がとても穏やかです。 豆みその苦味・渋味は前面にだすことなく コクだしや隠し味の調味料としてお使いいただけます。

みそパウダー

八丁みそパウダー



商品名·荷姿(商品C)

八丁みそパウダー・10kg×1 (04356) 八丁みそパウダー・1kg×10 (04358)

スプレードライタイプのパウダー状八丁みそです。 八丁みそ、塩のみからできた天然調味料です。

原材料石 みそ(大豆を含む)、食塩	

栄養成分(100g当たり)

アレルギー物質 エネルギー 360kcal

八丁みそ使用 一般生菌数 10000個/g未満

※上記の栄養分析値は規格値ではありません。

一般的なしょうゆの種類

	こいくち しょうゆ	うすくち しょうゆ	たまり しょうゆ	再仕込み しょうゆ	白 しょうゆ
色合い					
原料 (大豆:小麦)	1:1	1:1	ほぼ大豆	1:1	ほぼ小麦
食塩分	16~17	18~19	16~17	12~14	17~18
特徴	バランスのよい味 強いしょうゆ香	色や香りが控えめ 塩分が高い	濃い色、濃厚な旨味 穏やかな香り	色、味、香り ともに濃厚	味は淡白で甘味が強い 独特の香りを持つ

こいくち、うすくち、たまり、再仕込みと様々なしょうゆを取り扱っております

こいくちしょうゆ たまりしょうゆの特徴 ができるまで 大豆・脱脂大豆 / 小麦 たまりしょうゆは主に東海地方で作られています。 蒸煮 焙煎割砕 種麹 → 混合

豆みそをつくる過程で、にじみ出た液体だけを取り出したのがはじまりといわれています たまりしょうゆは古くから「さしみたまり」と呼ばれるように、 寿司、刺身の卓上しょうゆとしても使われてきました。

●濃厚なコクと旨み

通常のこいくちしょうゆと 比較して、全窒素分が多く、 コク・旨みが強いしょうゆです。

各種調味料、 つゆ、タレの 原料に

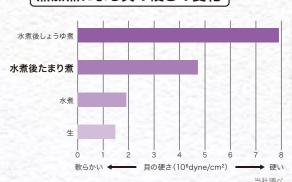
旨み成分(全窒素分)の比較



●素材を硬くしない

たまりしょうゆを用いて貝類、肉、魚を煮ると 素材を硬くすることなく柔らかく仕上げるため 昔から佃煮などに使用されてきました。

煮加熱による貝の硬さの変化



佃煮、煮物に



素材の風味を

料理を色よく

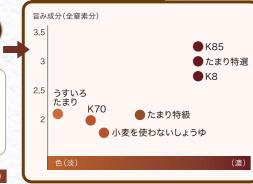
仕上げます

代表的なイチビキしょうゆの比較





たまりしょうゆの比較



味覚センサー



製麹

充填

発酵、熟成

食塩水 → 仕込み

●照り、つや出しに効果

糖分(直接還元糖量)が多く、

こいくちしょうゆと比べて照りつやが出やすいです。 また粘度が高いため、素材の表面にのりやすく、 照りがよくなります。

同じ食塩濃度あたりの直接還元糖(%)の比較

焼きおにぎり、 みたらし、 おせんべいに

●穏やかな香り

生かします こいくちしょうゆと異なり アルコール発酵が少ないため、 クセのない穏やかな香りが特徴です。

●赤みがあり、料理を鮮やかに

濃い色合いが特徴のたまりですが、 薄めると赤みのある色合いに 仕上がります。

〈鶏の照り焼き〉



たまりしょうゆ使用



こいくちしょうゆ使用

こだわりしょうゆ 用途にあわせたしょうゆをご提案いたします

原料にこだわったしょうゆ

- ●国産しょうゆ
- ●丸大豆しょうゆ
- ●有機しょうゆ
- ●燻香だししょうゆ

椎、樫の燻香とだしの旨みが料理を引き立たせます。

●減塩しょうゆ

食塩分が9%の減塩の

こいくち本醸造しょうゆ。

製法にこだわったしょうゆ

●小麦を使わない丸大豆しょうゆ

小麦不使用の グルテンフリーしょうゆ。 丸大豆の濃い旨みが味わえます。

●再仕込みしょうゆ

食塩水の代わりに生揚げしょうゆで 仕込んだしょうゆ。 食塩分が低く、旨みが強い。

うす色にこだわったしょうゆ

●GUしょうゆ

素材の色を活かし、旨みや たまりの特徴を持つうす色 だし効きを良くしたい料理に 最適なうす色しょうゆです。

白しょうゆと比較

0.4 —

- ・同等のうすい色合い
- ・旨み成分(全窒素分)が多い

●うすいろたまり

しょうゆです。素材の色を活か し、旨み・甘みが引き立ちます。

うすくちしょうゆと比較

- ・同等のうすい色合い
- たまりのコクと旨み
- ・穏やかな香り



0.5-

容量・容器について

たまりしょうゆ

コンテナ(1KL)、20L、10L、1.8L、 卓上用の密封ボトルしょうゆ(450ml、200ml)、 小袋しょうゆなどの 荷姿商品がございます。

こいくちしょうゆ











た まり

L

ようゆ

11

ょ

う

ゆ

こい くちし ようゆ

たまりしょうゆ

たまりしょうゆ K85



商品名·荷姿(商品C)

たまりK85 コンテナ (18965) t-#0K85 BIB-201 (18961)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール

商品特徵

イチビキを代表するたまりしょうゆです。 濃厚な旨み、穏やかな香り、赤みのある濃い色が特 徴です。隠し味として少量使いでも、味に厚みと丸 みを持たせます。

坐姜成分(100m)₩±r

不受成力(TOOMIE)		
129kcal		
18.2g		
0.2g		
13.5g		
17.5g		

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS特級 (コンテナは除く) 全窒素 320%(w/v) 色度 11 (4倍希釈) 比重 1.224

たまりしょうゆ K70



商品名·荷姿(商品C)

たまりK70 コンテナ (18642) たまりK70 BIB・20L (18644)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール

商品特徴

うすい色のたまりしょうゆです。 たまりしょうゆの濃厚な旨みとコク、照りはそのま まに、こいくちしょうゆに近い香り、色が特徴で す。つゆなどに適しています。

栄養瓦	大分(10)0ml当たり)
エネル	ノギー	87kca
たんじ	ぱく質	11.2
脂	質	0.5
岩水	/12 M/m	0.4

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS特級 (コンテナは除く) 全窒素 1.96%(w/v) 色度 15 比重 1.176

たまりしょうゆ 特級



商品名·荷姿(商品C)

たまりしょうゆ特級 BIB·20L (12101)

原材料名

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール

商品特徵

うすい色のたまりしょうゆです。 こいくちしょうゆと比べ全窒素分が多く、だしの香 りを引き立たせるため、つゆなどに適しています。

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

エネルギー 99kcal たんぱく質 11.6g 脂 質 0.5g 炭水化物 11.9g 食塩相当量 17.8g

JAS特級

小麦、大豆

小麦、大豆

全窒素 2.05%(w/v) 色度 21(2倍希釈) 比重 1.187

たまりしょうゆ 特選



商品名·荷姿(商品C)

たまりしょうゆ特選 BIB·20L (12051)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、水飴、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/ アルコール

商品特徵

全窒素分が特級こいくちしょうゆの約2倍ある たまりしょうゆです。 甘みを増やし、口当たりよく仕上げました。

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

エネルギー	157kcal
たんぱく質	16.9g
脂 質	0.2g
炭水化物	22.0g
食塩相当量	16.4g

JAS特級

全窒素 300%(w/v) 色度 12(4倍希釈) 比重 1.224

たまりしょうゆ K8



商品名·荷姿(商品C)

たまりK8 BIB・20L (18781) 超特選おさしみ溜グリップパック・1.8L×6 (10047)

飴、小麦、大豆(遺伝子組換えでない)、砂糖、ぶ どう糖/アルコール

商品特徵

商品特徵

味、色ともに濃厚で、お刺身のつけしょうゆや蒲焼 き、照り焼きのたれに最適です。 甘みを加え、味を調えました。

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

0.4g

16.4g

エネルギー 168kcal

たんぱく質 16.1g

炭水化物 25.1g 食塩相当量

小麦、大豆

JAS特級(BIBは除く) 全窒素 2.85%(w/v) 色度 12(4倍希釈) 比重 1.242

うすいろたまりしょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

(19385)

原材料名

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦 / アルコール

淡い色、たまりしょうゆのコクと旨み、高い全窒素 分が特徴です。

だし効きがよいのでつゆにもお使いいただけます。 うすいろ仕立ての料理にも最適です。

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

エネルギー 91kcal 12.0g 0.2g 10.3g 食塩相当量

色度 26

こいくちしょうゆ

しょうゆ K30



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK30 コンテナ (18272) しょうゆK30 BIB・20L (18274)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコ-

商品特徴

イチビキの化学調味料無添加タイプの中で 代表的なこいくちしょうゆです。 つゆたれなどブレンド・加工に最適です。

栄養成分(100ml当たり) エネルギー 72kcal たんぱく質 9.0a

炭水化物

食塩相当量

エネルギー

たんぱく質

炭水化物

食塩相当量

原材料名

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS特級 (コンテナは除く) 全窒素 1.57%(w/v) 色度 12

比重 1.158

こいくちしょうゆ 特選



商品名·荷姿(商品C)

こいくちしょうゆ特選 BIB·20L (18501)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食 塩、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、 調味料(アミノ酸等)

0.4g

8.1g

16.2g

商品特徵

高い窒素分の香り高いこいくちしょうゆです。 つけ、かけ、その他各種調理はもちろん、つゆ等の 隠し味にも適しています。

栄養成分(100ml当たり)

アレルギー物質 87kcal 小麦、大豆 9.8g 0.2g

11.6a

16.6g

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小

麦、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)

JAS特級 全窒素 1.71%(w/v)

JAS特級

色度 10 比重 1.169

しょうゆ K3(特級)



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK3 コンテナ (18257) こいくちしょうゆ特級 BIB·20L (18251) こいくちしょうゆ特級 BIB·10L (18256)

商品特徵

本醸造しょうゆに甘みを加えて口当たりよく仕上 げました。しょうゆ本来の色、味、香を有し、幅広く 利用できます。

栄養成分(100ml当たり)

エネルギー たんぱく質 炭水化物

食塩相当量

アレルギー物質

小麦,大豆

(コンテナは除く) 79kcal 小麦、大豆 全窒素 1.57%(w/v) 8.9a 色度 11 0.2g 10.5g 比重 1.161 16.2g

本醸造しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

本醸造しょうゆグリップパック・1.8L×6 (11555)

原材料名

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食 塩、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)

商品特徵

甘み、調味料を加えて味を調えた、代表的なこいく ちしょうゆです。しょうゆ本来の色、味、香を有し、 幅広く利用できます。

栄養成分(100ml当たり)

エネルギー 80kcal たんぱく質 8.9a 0.6g 食塩相当量 15.7g

JAS特級 アレルギー物質

全窒素 1.57%(w/v) 色度 11 比重 1160



うすいろたまり醤油NIU21 BIB・20L

小麦、大豆

全窒素 2.1%(w/v) 比重 1.176

い

5

L

ようゆ

よう ゆ

こいくちしょうゆ

しょうゆ K2(上級)



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK2 コンテナ (18107) こいくちしょうゆ上級 BIB·20L (18101)

食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小 を アミノ酸液、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸)

商品特徵

混合方式のこいくちしょうゆです。調味料で味を調 えました。あっさりとした味わいの中、旨みもしっか り感じられます。

栄養成分(100ml当たり)

Ne Belows (Tooling ic)		
エネルギー	70kca	
たんぱく質	8.30	
脂 質	0.20	
炭水化物	8.70	
食塩相当量	17.20	
	エネルギー たんぱく質 脂 質 炭 水 化 物	

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS上級 (コンテナは除く) 全窒素 1.45%(w/v) 色度 12 比重 1.162

徳用しょうゆ BIB



商品名·荷姿(商品C)

徳用しょうゆ BIB·20L (19371)

原材料名

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)

しょうゆ本来の色、味、香を有し、幅広く利用でき ます。徳用タイプのこいくちしょうゆです。

木食风力(100ml当たり)		
	エネルギー	79kcal
	たんぱく質	8.7g
	脂質	0.2g
	炭水化物	10.7g
	食塩相当量	16.5g

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS特級 全窒素 1.53%(w/v) 色度 11 比重 1.164

徳用しょうゆ グリップ



商品名·荷姿(商品C)

徳用しょうゆ グリップパック・1.8L×6 (11767)

食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小 麦、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アル コール、調味料(アミノ酸等)

商品特徵

本醸造のこいくちしょうゆです。調味料で味を調 えました。つけ、かけ、調理用としてお使いいただ ける、汎用性の高いしょうゆです。

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

エネルギー 67kcal 小麦、大豆 たんぱく質 8.0g 脂質0.6g炭水化物7.3g

JAS上級

全窒素 1.40%(w/v) 色度 12 比重 1.160

しょうゆ K30PF



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK30PF BIB・20L (18269)

食塩相当量

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小 麦、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール

16.2g

商品特徴

膜る過製法により、たんぱく質分解酵素を除去し ました。しょうゆによる素材の分解が抑えられる ため、肉、魚、卵などの加工に適しています。

栄養成分(100ml当たり)

エネルギー	72kcal
たんぱく質	9.0g
脂 質	0.4g
炭水化物	8.1g
食塩相当量	16.2g
食塩相当量	16.2g

JAS特級

アレルギー物質

小麦、大豆

一般生菌数 1000個/ml未満 たんぱく質分解活性 5U/ml未満 全窒素 1.57%(w/v) 色度 12 比重 1.157

うすくちしょうゆ

淡口しょうゆ 特級



商品名·荷姿(商品C)

淡口しょうゆ コンテナ (19278) 淡口しょうゆ特級 BIB·20L (19276) 淡口しょうゆ特級 BIB·10L (19277) うすくちしょうゆ グリップパック・1.8L×6 (11705)

商品特徵

本醸造のうすくちしょうゆです。 素材の色を活かしたい料理にお使いいただけま

原材料名

会塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、大豆(遺伝子組換えでない)、米/アルコール、調味料(アミノ酸等)

栄養成分(100ml当たり) アレルギー物質

エネルギー 66kcal たんぱく質 6.8g 脂 質 0.0g 炭水化物 9.7g 18.0g 食塩相当量

小麦、大豆

JAS特級 (コンテナは除く) 全窒素 1.20%(w/v) 色度 34 比重 1.157

しょうゆ UN10



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆUN10 コンテナ (19062) しょうゆUN10 BIB・20L (19061)

食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小 麦/アルコール

商品特徴

本醸造のうすくちしょうゆです。 素材の色を活かしたい料理にお使いいただけます。

栄養成分(100ml当たり) 61kcal エネルギー たんぱく質 6.8g 0.2g 炭水化物 18.1g 食塩相当量

アレルギー物質 小麦、大豆

JAS特級 (コンテナは除く) 全窒素 1.20%(w/v) 色度 32 比重 1.160

1.8L グリップパックしょうゆシリーズ



超特選おさしみ溜 グリップパック



本醸造しょうゆ

グリップパック



徳用しょうゆ グリップパック



うすくちしょうゆ

グリップパック



二度仕込みあま塩しょうゆ グリップパック

※上記の分析値、栄養分析値、比重は規格値ではありません。

こだわりし

ようゆ

ょ う ゆ

こだわりしょうゆ

国産しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

国産しょうゆ コンテナ (18542) 国産しょうゆ BIB·20L (10880)

大豆(国産100%)(遺伝子組換えでない)、小 麦(国産100%)、食塩(国産100%)

徴です。

国産の丸大豆、小麦、食塩を使い、じっくりと熟成 させたこいくちしょうゆです。 丸大豆由来のまるやかな味わいと深いコクが特

栄養成分(100ml当たり)

食塩相当量

エネルギー 79kcal たんぱく質 9.7g 0.2g 質 炭水化物 9.7g

16.9g

アレルギー物質 色度 15 小麦、大豆

全窒素 1.55%(w/v) 比重 1.170

丸大豆しょうゆ

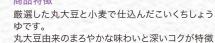


商品名·荷姿(商品C)

丸大豆しょうゆ BIB·20L (18503)

大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩/アル

商品特徵



です。料理全体の味の底上げに適しています。

エネルギー 85kcal たんぱく質 9.8a 0.4g 10.5g 炭水化物 食塩相当量

JAS特級 アレルギー物質 小麦、大豆

全窒素 1.71%(w/v) 色度 12 比重 1.166

有機しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

有機しょうゆ コンテナ (18531) 有機しょうゆ BIB·20L (18534)

有機大豆(遺伝子組換えでない)、有機小麦、食

商品特徵



有機栽培丸大豆、有機栽培小麦、天日塩のみを使 用した有機JAS認定品のこいくちしょうゆです。 しょうゆ本来の色、味、香りを有し、幅広くお使い

宋養 以 分(100ml当たり)	
エネルギー	70kcal
たんぱく質	9.0g
脂 質	0.1g
炭水化物	8.2g
食塩相当量	16.6a

アレルギー物質 小麦、大豆

有機JAS 全窒素 1.60%(w/v) 色度 12 比重 1.164

燻香だししょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

燻香だししょうゆ・1L×8 (11788)

原材料名

しょうゆ(本醸造)、スモークかつおぶしエキス (かつおぶし、食塩)、液状ぶどう糖、砂糖、食塩/アルコール、調味料(アミノ酸等)

クセの少ない椎(しい)、樫(かし)のチップで燻香を つけたかつおエキスを使用しただししょうゆです。 簡単に燻製風料理が出来上がります。

木食队力(100ml当たり)	
エネルギー	156kcal
たんぱく質	5.9g
脂 質	0.2g
炭水化物	32.7g
仓恒相当量	14 Oa

色度 20 アレルギー物質

小麦を使わない丸大豆しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

小麦を使わない丸大豆 コンテナ (10892) 小麦を使わない丸大豆しょうゆ BIB・20L (10893)小麦を使わない丸大豆しょうゆ 1.8L×6 (11897)

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/アルコール

商品特徵



小麦を使用せず、丸大豆100%(遺伝子組換えで ない)で作りました。

丸大豆の深いコク、まろやかな味わいが特徴です。

木養队力(100ml当たり)		
	エネルギー	86kcal
	たんぱく質	11.4g
	脂 質	0.2g
	炭水化物	9.7g
	食塩相当量	17.2g

アレルギー物質 大豆

小麦、大豆

グルテンフリー 全窒素 1.85%(w/v) 色度 15 比重 1.165

減塩しょうゆ

15



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK61 BIB・20L (18561)

原材料名

小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール

塩分濃度9%。減塩のこいくちしょうゆです。 食塩分を高くせず、濃厚なしょうゆ感を付与します。

宋養成分(10)0ml当たり)
エネルギー	78kca
たんぱく質	9.1
脂 質	0.2
炭水化物	10.0
合指扣业具	0.4

アレルギー物質 小麦、大豆

食塩相当量

全窒素 1.54%(w/v) 色度 10 比重 1.109

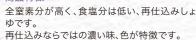
再仕込みしょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆK62 BIB・20L (18566)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食 塩、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール



	栄養成分(10	00ml当たり)
う	エネルギー	96kcal
	たんぱく質	11.9g
	脂質	0.4g
	炭水化物	11.3g
	食塩相当量	13.4g

アレルギー物質 小麦、大豆

全窒素 2.1%(w/v) 色度 6 比重 1.163

二度仕込みあま塩



商品名·荷姿(商品C)

二度仕込みあま塩しょうゆ グリップパック・ 1.8L×6 (10729)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食 塩、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)

商品特徴 再仕込みしょうゆの濃厚な味わいはそのままは 食塩分を30%カットしました。 塩分が低く、まろやかな口当たりなので、つけ、 けしょうゆに最適です。

栄養成分(100ml当たり)		
こ、	エネルギー	100kca
	たんぱく質	9.70
か	脂 質	0.3g
	炭水化物	14.50
	食塩相当量	10.90

JAS特級 アレルギー物質 全窒素 1.7%(w/v) 色度 9

比重 1.143

うすいろたまりしょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

うすいろたまり醤油NIU21 BIB・20L

商品特徵 淡い色、たまりしょうゆのコクと旨み、高い全窒素 分が特徴です。 だし効きがよいのでつゆにもお使いいただけます。

うすいる仕立ての料理にも最適です。

栄養成分(100ml当たり) エネルギー 91kcal たんぱく質 12.0g

17.0g

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小

全窒素 2.1%(w/v) アレルギー物質 色度 26 小麦、大豆 比重 1.176

GUしょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

GUしょうゆ BIB・20L (19287)

料理にお使いいただけます。

原材料名

食塩相当量

原材料名

麦/アルコール

食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小 麦/アルコール

商品特徵

白しょうゆ並のうすい色で、全窒素分が高いうす いろしょうゆです。 素材の色を活かし、旨みやだし効きを良くしたい

宋養成分(100ml当たり)	
エネルギー	49kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	0.2g
炭水化物	4.6g
食塩相当量	16.7g
	エネルギー たんぱく質 脂 質 炭 水 化 物

アレルギー物質 小麦、大豆

全窒素 1.05%(w/v) 色度 53 比重 1.138









小麦、大豆

小袋し

ようゆ

密封ボ

ル

L

ようゆ

小袋しょうゆ

本醸造しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

商品特徵

本醸造しょうゆ・(5ml×200)×5 (16656)

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、小

麦、砂糖、大豆(遺伝子組換えでない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)

JAS特級規格並のこいくちしょうゆです。 全窒素分が高く、しょうゆ本来のこく、旨み、香り を感じる小袋しょうゆです。

エネルギー	4kcal
たんぱく質	0.4g
脂 質	0g
炭水化物	0.5g
食塩相当量	0.8g

全窒素 1.57%(w/v) 色度 11

栄養成分1袋(5ml当たり) アレルギー物質 小麦、大豆

すししょうゆミニ



すししょうゆミニ・(5g×500)×2 (18335)

しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、酵母エキス

商品特徵

食塩分が低く甘みがある、すし用のしょうゆです。 先味の塩味が穏やかなので、おすしの味を引き立 てます。

木養风力 袋(5g当たり)		
エネルギー	4kcal	
たんぱく質	0.3g	
脂質	0g	
炭水化物	0.7g	
食塩相当量	0.5g	

アレルギー物質 小麦、大豆

色度 13

全窒素 1.1%(w/v)

C本醸造しょうゆ



C本醸造しょうゆ・(5ml×200)×5 (18361)

しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、食塩、酵母エキス /アルコール、調味料(アミノ酸等)



商品特徵

旨み、甘みのある本醸造しょうゆです。 すし用としてだけでなく、様々な料理と相性の良 い小袋しょうゆです。

木食以力 I 聚(SMI自たり)		
	エネルギー	4kcal
	たんぱく質	0.4g
	脂質	0g
	炭水化物	0.5g
	食塩相当量	0.8g

アレ 小麦

ノルギー物質	全室素	K	1.2/%(N/
麦、大豆	色度	9		

密封ボトルしょうゆ

国産生しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

国産生しょうゆ・450ml×8 (10878) 卓上生しょうゆ 国産生しょうゆ・200ml×8 (10873)

商品特徵

ので、穏やかな香りと、まろやかな味わいです。

麦(国産100%)、食塩(国内製造100%)

国産の丸大豆、小麦、食塩だけで仕込んだしょうゆ です。火入れ(加熱処理)をしていない生しょうゆな

大豆(国産100%)(遺伝子組換えでない)、小

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり) アレルギー物質

エネルギー 12kcal たんぱく質 1.4g 質 0g 1.5g 炭水化物 2.4g 食塩相当量

密封ボトル

小麦、大豆

二度仕込み生しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

二度仕込み生しょうゆ・450ml×8

原材料名

商品特徵

国産の大豆、小麦、食塩を使用し、一年熟成させ た二度仕込みしょうゆを、生しょうゆにしました。 コクのあるまろやかな旨みのしょうゆに仕上げま Liter

大豆(国産100%) (遺伝子組換えでない)、小麦(国産100%)、食塩(国内製造100%)、砂糖、みりん/アルコール

密封ボトル

エイルヤー	14KCal	
たんぱく質	1.6g	
脂 質	0g	
炭水化物	1.8g	
食塩相当量	2.0g	

エネルギー	14kcal	小
こんぱく質	1.6g	
旨 質	0g	
炭水化物	1.8q	

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり) アレルギー物質

麦、大豆

減塩国産しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

減塩国産しょうゆ・450ml×8(10798)

大豆(国産100%)(遺伝子組換えでない)、小麦(国産100%)、食塩(国内製造100%)、み 、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸)、

商品特徵

通常の濃口しょうゆ(食塩分17.5%)に比べ、食塩 分を40%カットしました。

国産大豆、小麦、食塩を使用し、穏やかな塩味と旨 みのあるしょうゆに仕上げました。

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり) アレルギー物質

エイルヤー	ISKC
たんぱく質	1.5
脂質	0
炭水化物	1.7
食塩相当量	1.4

小麦、大豆

だし醤油 昆布・椎茸



だし醤油 むろあじ

商品名·荷姿(商品C)

だし醤油 昆布・椎茸・450ml×8 (11802) 卓上しょうゆ だし醤油 昆布・椎茸・200ml×8

商品特徴

をじっくり抽出し、さらに椎茸だしの旨みをあわせ た、まろやかなだししょうゆです。

原材料名

しょうゆ(大豆(国産100%)(遺伝子組換えでない)、小麦(国産100%)、食塩(国内製造100%)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、食塩、昆布、米発酵調味料、昆布エキス、椎茸 だし/アルコール、調味料(アミノ酸等)

国産生しょうゆに、北海道産昆布を漬け込み旨み

宋養		
	エネルギー	14kcal
	たんぱく質	0.9g
	脂 質	0g
	炭水化物	2.5g
	食塩相当量	1.8g

密封ボトル り) アレルギー物質

lkcal	小麦、大豆
0.9g	
0g	

原材料名

商品名·荷姿(商品C) 卓上しょうゆ だし醤油 むろあじ・200ml×8 (11931)

原材料名

しょうゆ、砂糖、食塩、ぶどう糖果糖液糖、むる あじ節、みりん/アルコール

生たまりしょうゆに、枕崎産むろあじ節をあれ 旨みの強いだししょうゆに仕上げました。 たまりのコクとむろあじ節の旨みをしっかりと られます。

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり)			
bせ、	エネルギー	14kcal	
	たんぱく質	1.0g	
感じ	脂質	0g	
,,,,,	炭水化物	2.5g	
	食塩相当量	1.8g	

密封ボトル たり) アレルギー物質

cal	小麦、大豆
Эg	

さしみ醤油



商品名·荷姿(商品C)

卓上しょうゆ さしみ醤油・200ml×8 (11922)

しょうゆ、みりん、砂糖、食塩、昆布エキス/アルコール

商品特徴

二度仕込み生しょうゆに、日高産昆布の旨みとみ りんのコクをあわせました。甘みと旨みのあるしょ うゆで、刺身の味が引き立ちます。

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり) アレルギー物質 エネル: たんぱ 炭水化 2.2g 食塩相当量

密封ボトル

ギー	18kcal	小麦
く質	1.8g	
質	0g	
′物	2.7g	

脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、食塩、砂

生さしみ溜



商品名·荷姿(商品C)

卓上生しょうゆ 生さしみ溜・200ml×8 (10071)

商品特徵 大豆の濃厚なコクと旨みはそのままに、鮮やかな 赤色、穏やかな香りのさらりとした生たまりしょう ゆです。

たまりのコクと旨みでさしみが引き立ちます。

栄養成分大さじ1杯(15ml当たり)

糖、小麦/アルコール

エネルギー 21kcal たんぱく質 2.4g 炭水化物 2.8g 2.2g 食塩相当量

密封ボトル

アレルギー物質 小麦、大豆

小麦を使わない丸大豆しょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

卓上しょうゆ 小麦を使わない丸大豆しょうゆ・ 200mlx8 (11893)

原材料名

大豆(遺伝子組換えでない)、食塩/アルコール

商品特徵

小麦を使用せず、丸大豆100%(遺伝子組換えでな い)で作りました。

小麦アレルギーの方にも安心してお使いいただけ ます。

栄養成分(100ml当たり) エネルギー 86kcal たんぱく質 11.4g 0.2g 炭水化物 9.7g

食塩相当量

食塩相当量

アレルギー物質 グルテンフリー 密封ボトル 大豆 JAS特級

すししょうゆ



商品名·荷姿(商品C)

卓上すししょうゆ・200ml×10 (11941)

原材料名

液状ぶどう糖、食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組 ないかことに、ほは、抗肝加工人工・原ムす組 換えでない)、小麦、砂糖、大豆(遺伝子組換え でない)/アルコール、調味料(アミノ酸等)、 甘味料(甘草、ステビア)

すし、さしみにあわせた甘口のしょうゆです。 まるやかな口当たりで、しょうゆ辛く感じず、赤身 から白身までうまみを引き出します。

栄養成分 # # # # | アレルギー物質 エネルギー 21kcal 小麦、大豆 たんぱく質

17.2g

1.1g 0g 4.1g

※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。

密封ボトル

17

密封ボトル

献立いるいろつゆ

つゆ

ゆ

つ ゆ



商品名·荷姿(商品C)

業務用献立いるいるつゆ グリップパック・ 1.8L×6 (22041)

枕崎産のかつお節、さば節、そうだ節、むろあじ節

を使用した濃厚なだしの旨みに、たまりしょうゆの

しょうゆ、砂糖、発酵調味料、濃縮だし(そうだ ぶし、さばぶし、むろあじぶし、かつおぶし)、ぶ どう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、かつおぶし エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール

学莠成分(100m)以t

不受成力(1001111目にり)		
エネルギー	166kcal	
たんぱく質	11.5g	
脂質	0.2g	
炭水化物	29.5g	
食塩相当量	15.3g	

物質

(b)	アレルギー物
kcal	小麦、さば、
1.5g	
0.2g	
2 5a	

濃縮みそちゃんこ鍋つゆ



商品名·荷姿(商品C)

濃縮みそちゃんこ鍋つゆ・1.2kg×8 (20685)

みそ、ぶどう糖果糖液糖、デキストリン、しょ うゆ、チキンエキス、食塩、醸造酢、酵母エキス、ごま、昆布エキス/アルコール、調味料(ア

9.9g

米みその甘味と豆みそのコクに、鶏の旨みを効か せた濃厚な鍋つゆです。

栄養成分(100g当たり) エネルギー

たんぱく質

炭水化物

食塩相当量

アレルギー物質 185kcal 小麦、ごま、 6.8g 大豆、鶏肉 2.9g 32.9g 濃縮4倍



つゆの素



商品名·荷姿(商品C)

つゆの素 グリップパック・1.8L×6 (20045)

濃厚な旨みとコクを合わせました。

これ一本で味が決まります。

しょうゆ、砂糖、食塩、そうだぶし、さばぶし(粗 砕)、かつおぶし、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素

商品特徴

商品特徵

しょうゆベースに、かつお節や昆布のだし等を加 えた濃厚な和風調味料です。 しょうゆの代用品としてもお使いいただけます。

栄養成分(100ml当たり)			
	エネル	レギー	101kca
	たんじ	ぱく質	8.8
	脂	質	0.1
	炭水	化物	16.3

食塩相当量 22.1g

小麦、さば、大豆 濃縮7倍

アレルギー物質



かつおだしつゆ



商品名·荷姿(商品C)

かつおだしつゆ ハンディ・1.8L×6 (20102)

しょうゆ、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、液状 ぶどう糖、米発酵調味料、かつおエキス、そうだぶし、さばぶし、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール

商品特徴

かつおだしのしっかり効いた和風調味料です。 すき焼き、めんつゆ、おでん、炊き込みごはんなど、 うすめるだけで様々な料理にお使いいただけます。

Market Comments		
	エネルギー	131kcal
	たんぱく質	5.3g
	脂 質	0.1g
	炭水化物	27.3g
	食塩相当量	15.1g

学养成分(100ml ** t-n) アレルギー物質

	131kcal	小麦、さば、大豆
	5.3g	
	0.1g	濃縮4倍
Ī	27.3g	10C-1101
	15 la	



季節野菜の揚げびたし

関西風うどんつゆ



商品名·荷姿(商品C)

関西風うどんつゆ・1.8L×6 (26233)

原材料名

食塩、砂糖、しょうゆ、米発酵調味料、ぶどう糖 果糖液糖、かつおぶし、醸造酢、かつおぶしエ キス、魚介エキス、こんぶエキス、酵母エキス/ 調味料(アミノ酸等)、アルコール

商品特徵

かつお節と煮干しを使用した、しっかりとだしが効 いた関西風うどんつゆです。 色が薄いため、素材の色を活かし、料理が彩り良く 仕上がります。

栄養成分(100ml当たり)

エネルギー	76kcal
たんぱく質	3.9g
脂質	0.2g
炭水化物	14.7g
食塩相当量	16.1g



惣菜ベース調味料



商品名·荷姿(商品C)

惣菜ベース調味料・1L×12 (55376)

砂糖、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、醸造 酢、かつおぶしエキス、かつおぶし、さばぶし、 米発酵調味料、こんぶエキス、酵母エキス、みりん、魚介エキス/アルコール、調味料(アミノ酸 等)、増粘剤(キサンタンガム)

> 4.7g 0.2g

> > 12.2g

商品特徵

しょうゆ感は控えめにし、だしを効かせた、旨みと 厚みが長続きする調味料です。 様々な惣菜を作る際のベースとしてお使いくだ

栄養成分(100a当たり)

炭水化物 20.9g 食塩相当量

たんぱく質

アレルギー物質 エネルギー 104kcal 小麦・さば・大豆

アレルギー物質

小麦、大豆



出汁巻き卵

白湯スープ



商品名·荷姿(商品C)

業務用白湯スープ・2kg×6 (56461)

原材料名

食塩、ポークエキス、しょうゆ、植物油脂、ぶどう糖果糖液糖、チキンエキス、ガラスープ、砂 糖、ごま油、ガーリックエキス、酵母エキス、 しょうが、椎茸エキス、こしょう、植物油脂/ 調味料(アミノ酸等)、アルコール

16.5g

ポークエキス、チキンエキスを使用した、濃厚で旨 みのある白湯タイプのラーメンス一プです。

栄養成分(100g当たり)

食塩相当量

エネルギー 151kcal 小麦、ごま、大豆、 6.6g 豚肉、鶏肉 12.00 濃縮10倍 4.10

アレルギー物質

白湯ラーメン

小袋つゆ

ストレートつゆ





商品名·荷姿(商品C)

業務用ストレートつゆ·50ml×50×4 (56211) 業務用ストレートつゆ・30ml×50×4 (56212)

350ml0074 期間限定:2月~8月

商品特徵

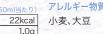
一番だしを使用した、だしの香りが効 いたつゆです。麺や揚げ出し豆腐など の添付つゆとしてお使いいただけます。

しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、醸造 酢、かつおぶし、かつおぶしエキス、酵母エキス/ 調味料(アミノ酸等)、アルコール

13kcal

0.6a

2.7a



0g 4.5g

2.0g



揚げだし豆腐

天ぷらつゆ



商品名·荷姿(商品C)

W業務用天ぷらつゆ・30ml×50×4 (56318)

原材料名 しょうゆ、砂糖、みりん、ぶどう糖果糖液糖、か

栄養成分

エネルギー

たんぱく質

食塩相当量

つおぶし、そうだぶし、さばぶし、醸造酢、食 塩、酵母エキス/アルコール

商品特徵

うすくち醤油に国産丸大豆醤油をあわせました。 素材の味と色を引き立てる、こだわりの天ぷらつ ゆです。 化学調味料無添加。焼津産かつお節使用。

栄養成分1袋	(30ml当たり)	アレルギー物質
エネルギー	18kcal	小麦、さば、大豆
たんぱく質	0.6g	

4.0g

ざば、大豆



※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。 19

みそたれ

お好みの味や用途に合わせて 取り揃えました。

.....

お好みに合わせて

ひと味プラス!

ごまみそで みそマヨで しょうがみそて

すりごま

まろやか

ポカポカ

いろいろお試しください♪





売上No.1ブランド!!/ ※出典:KSP-POS「加工味噌」カテゴリー 2018年11月~2019年10月累計販売金額



地域問わず好まれる味!

豆みそと米みそをブレンドし、トマトピューレの酸味ですっきりと!

便利なスパウトタイプ!

後味すっきり、

みそデミハンバーグ

みそたれ

他の調味料 との相性も 抜群!



洋風

メニューにも

相性良し!

味噌たれ

豆みその渋みと コクが味わえます!



甘みを抑えた豆みそ感の強い味噌たれ。コクがあり、隠し味にも!

味噌かつのたれ

ポークエキスで コクと旨みup!





八丁みそ使用

と表記

できます

煮込むと

さらに

コク・旨み

味噌たれ

UP!

天然醸造の豆みそのみ使用!さらっとしてフライなどに味がよく絡みます!

みそたれ

献立いろいろみそ





商品名·荷姿(商品C)

業務用調理みそ・750g×6 (53031) 献立いるいるみそ・450g×6×2 (02391)

野菜や肉、魚など様々な素材とあわせて、いろいろ なみそ料理が簡単にできます。豆みそと米みそを ブレンドし、甘口に仕上げました。 化学調味料無添加。

原材料名

砂糖、豆みそ、米発酵調味料、米みそ、液状ぶどう糖、ごま、醸造酢、鰹節エキス、食塩、酵母エキス、昆布エキス/酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)

栄養成分(100g当たり)







味噌たれ





商品名·荷姿(商品C)

商品名·荷姿(商品C) みそたれ・1kg×10 (53011)

みそたれ・500g×10 (53029)

味噌たれ·500g×15 (56566) 味噌たれ小袋・(10g×50)×16 (56563)

商品特徵

渋みとコクが特徴の豆みその風味を強くだし、 甘味とのバランスをとって仕上げました。 鰹と昆布の旨みを効かせています。

豆みそ、砂糖、米発酵調味料、みりん、醸造酢、 鰹節エキス、食塩、昆布エキス/増粘剤(加工で ん粉、キサンタンガム)、酒精、調味料(アミノ酸)

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	213kcal
たんぱく質	5.3g
脂質	3.2g
炭水化物	40.9g
食塩相当量	4.1g

アレルギー物質 大豆



みそたれ



豆みそと米みそにトマトピューレを程よくブレンド し、すっきりとした後味の甘口に仕上げました。 洋食との相性もよいみそたれです。

が相名 砂糖(国内製造)、豆みそ、米みそ、米発酵調味料、しょうゆ、トマトピューレ、食塩、酵母エキス /甘味料(ソルビトール)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、調味料 (アミノ酸等)

エネルギー 191kcal たんぱく質 4.4g 炭水化物 37.5g 3.6g 食塩相当量

アレルギー物質 小麦、大豆



チキンとポテトのみそグラタン

業務用味噌かつのたれ



商品名·荷姿(商品C)

業務用味噌かつのたれ・500g×10 (53037)

天然醸造の豆みそ(八丁みそ)のみ使用し、まろや かでコクのある味です。さらっとしたタイプでフラ イなどのころもによく絡みます。

豆みそ、砂糖、みりん、ポークエキス、デキストリ ン、醸造酢、昆布エキス/増粘剤(加工でん粉、 増粘多糖類)、酒精、調味料(アミノ酸等)

栄養成分(100g当たり)		
,	エネルギー	201kcal
	たんぱく質	5.3g
	脂質	4.0g
	炭水化物	35.9g
	食塩相当量	3.0g

アレルギー物質 大豆、豚肉



※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。



いわしのみそ者





牡蠣のみそ鍋



コクみそソースオムライス

使いやすい ボトルタイフ

発酵調味料 をベースにした食欲をそそる香り

ごはんに合う味



八丁みそたれ



簡単おいしい!

スチコン、フライヤー、 鍋・フライパンなど お客様にあわせたオペレーションの メニューをご提案いたします。



ろみの風味!



甘うまチキンのサラダ仕立て

23

サバの八丁みそ煮

八丁みそたれ

豚ロースの金山寺みそ漬け



商品名·荷姿(商品C)

八丁みそたれ・1.2kg×8 (52898)

ぶどう糖果糖液糖、みりん、みそ、米発酵調味料、還元水飴、砂糖、食塩、デキストリン/増粘 剤(加工でんぷん、増粘多糖類)、アルコール

商品特徵

GI産品(八丁みそ)を使用したみそたれです。粘度 があり、「漬け込み用」や「かけ・和え用」など、様々 な用途が可能です。

八丁みそ使用と訴求することができます。

栄養成分(10	10g当たり)	
エネルギー	215kcal	-
たんぱく質	2.7g	
脂 質	1.6g	
炭水化物	47.6g	
食塩相当量	5.0g	





金山寺みそ漬けの素



商品名·荷姿(商品C)

様々な用途が可能です。

金山寺みそ漬けの素・1.2kg×8 (52895)

みそ(大豆、米、食塩)、みりん、果糖ぶどう糖液糖、もろみ(小麦、デキストリン、食塩、大豆、砂糖)、食塩/調味料(アミノ酸等)、アルコール、 増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)

もろみの風味豊かな香り、甘み、コクが特徴の金 山寺みそを使用しました。 粘度があり、「漬け込み用」や「かけ・和え用」など、

エネルギー	216kcal
たんぱく質	5.9g
脂 質	2.3g
炭水化物	42.9g
食塩相当量	7.0g

アレルギー物質 栄養成分(100g当たり) 小麦、大豆



鮭のちゃんちゃん焼き

りんご醤油たれ(塩糀入り)



商品名·荷姿(商品C)

りんご醤油たれ(塩糀入り)・1.2kg×8

商品特徵

塩糀と国産りんご果汁が肉・魚を漬け込むと程 よく浸透します。

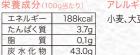
香味野菜(玉ねぎ・にんにく・しょうが)の風味を 効かせた、ジューシーなたれです。

しょうゆ、水飴、りんご、砂糖、デキストリン、食 塩、にんにく、塩糀、乾燥たまねぎ、醸造酢、しょうが、香辛料/アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)

栄養成分(100g当たり)

たんぱく質

食塩相当量



6.4g

しょうゆ、にんにく、醸造調味料、しょうが、食 塩、砂糖、酵母エキス、香辛料/アルコール

アレルギー物質 小麦、大豆、りんご



鶏チャンのたれ しょうゆ味



商品名·荷姿(商品C)

鶏チャンのたれ しょうゆ味・1.13kg×12

商品特徵

岐阜県名物「鶏チャン」がこれ1本で出来上がりま す。にんにく・しょうがの風味豊かなしょうゆ味の 調味料です。

しっかりした味付けのメニューに最適です。

たんぱく質

食塩相当量

アレルギー物質

0.1g

9.0g



業務用甘酢あん



商品名·荷姿(商品C)

業務用甘酢あん・220g×40 (55662)

原材料名

などう糖果糖液糖、デキストリン、醸造酢、トマトビューレ、ウスターソース、砂糖、しょうゆ、食塩、ごま油/増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、アルコール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草、ステビア)、香辛料抽出物

エネルギー 66kcal

商品特徵

トマトピューレとウスターソースで仕上げた、程よい 甘みと酸味が特徴の甘酢あんです。

かけるだけ、和えるだけで人気メニューが簡単に出 来上がります。

栄養成分(100g当たり)

, \	エネルギー	224kcal
	たんぱく質	0.6g
H	脂 質	0.1g
_	炭水化物	55.1g
	食塩相当量	1.1g



アレルギー物質

小麦、大豆

小麦·大豆



養務用大学いものたれ



商品名·荷姿(商品C)

業務用大学いものたれ・270g×20 (55751)

砂糖、水あめ、しょうゆ、デキストリン/アル コール、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

商品特徵

揚げたさつまいもに絡めるだけで、美味しい大き いもが作れます。

かぼちゃやりんごとも相性が良いです。高粘度ター プなので、素材に良く絡み、たれ落ちしにくいです。

学	エネルギー	284kcal
	たんぱく質	0.9g
1	脂 質	0.3g
	炭水化物	69.4g
0	食塩相当量	0.8a



蒲焼きのたれ



商品名·荷姿(商品C)

蒲焼きのたれ ハンディ・1.8L×6 (55573)

しょうゆ、液状ぶどう糖、砂糖、米発酵調味料、 食塩/アルコール、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、調味料(アミノ酸)

商品特徵

コクのあるたまりしょうゆをベースに濃厚で色よ く仕上げました。

程よい甘みで、絡みやすく、照り・色良く仕上がり

エネルギー	298kcal
たんぱく質	7.1g
脂 質	0.4g
出 水 ル 物	66.4a

食塩相当量 8.9g

栄養成分(100ml当たり)

アレルギー物質 小麦、大豆



照り焼きのたれ



商品名·荷姿(商品C)

照り焼きのたれ・1.25kg×8 (55377)

ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ、砂糖、 還元水飴、たん白加水分解物、みりん、食塩/ アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素

たまり醤油を使用した、コクのある照り焼きの たれです。照り焼きだけでなく、煮魚などの煮物 にもお使いいただけます。

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質

-	エイルキー	Z I 3 KCa
	たんぱく質	5.40
	脂質	0.10
	炭水化物	47.60
	食塩相当量	5.80

小麦、大豆



※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。

糀(塩糀・しょうゆ糀・あま酒) 歴史ある味噌屋の糀です

イチビキ塩糀の特徴

塩分控えめ! 減塩効果!

- ・漬け込み時間が長くても塩辛くなりにくい!
- ・塩分が低いので、**他の調味料とも合わせて使いやすい**!
- ※業務用塩糀 食塩6.0%(w/w) 一般的な減塩塩糀に相当

殺菌済!安心•安全!

殺菌済みなため、様々な加工食品に**安心してお使いいただけます!**

※一般生菌数1000 cfu/q 未満 (cfu/gは菌量の単位です)

イチビキしょうゆ糀の特徴

丸大豆しょうゆもろみを使用

・しょうゆを絞る前の「もろみ」を使用した、**香り高く、旨みのあるしょうゆ糀**です!

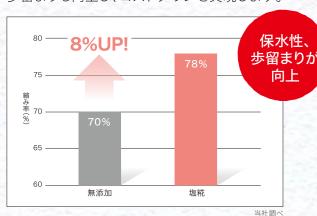
・糀の甘み・旨み、しょうゆの香り、塩味のバランスが料理をさらに美味しく!

C* 9 !

塩糀・しょうゆ糀の効果

●柔らかしっとり 歩留まりUP↑

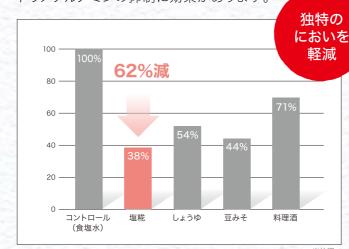
醸造中にできる糖類・アミノ酸が 素材の保水性を高め、 やわらかくジューシーに仕あげます。 歩留まりも向上し、コストダウンを実現します。



※塩糀で16時間漬け込んだ豚ロース肉と無処理のものを、 真空パウチした後、75°Cの湯に30分漬け茹で上げました。 茹で前後での重量を測定し、その比率を縮み率としました。

●においの抑制効果

塩糀は、魚の生臭みの主な原因である トリメチルアミンの抑制に効果があります。



※イワシミンチ肉を冷蔵庫で5日間熟成してトリメチルアミンを充分発生させた後、重量に対し塩分濃度1%(美味しく感じる濃度)になるように各種調味料を添加しました。

トリメチルアミンを分析して、コントロールの値を100としたときの割合をグラフにしました。

塩糀・しょうゆ糀は万能調味料です

どんな素材にも相性ばっちり! 素材の美味しさをひきたてます!



化学調味料不使用

ואון דייאייפוע ניטו

使用実績例

- ・肉、魚の下味
- ・ステーキソース
- ・ドレッシング
- ・スープ
- ・パスタ、うどん
- ・おにぎり
- ・干物
- ・親子丼、カツ丼
- ・菓子パン、惣菜パン
- ・惣菜(肉野菜炒め、和え物など)
- ・せんべい
- ・どら焼き など・・・







塩糀は粒タイプと スリタイプが

ございます

蒸し鶏~ねぎ塩糀だれ~

あま酒

酒粕を使っていないので

アルコール分0% アルコールが苦手な方は

もちろん、小さなお子さんや 妊婦さんにも安心です。

一般的に糀のあま酒は **栄養豊富**なため、 「飲む点滴」「飲む美容液」と 呼ばれています!

疲労回復にも◎

糀あま酒の造り方 ――

糀のあま酒は、こうじ菌が米の 主成分であるでんぷんを糖に 分解(糖化)することで、米由来 の自然の甘さをひきだします。 米と米糀を発酵させた自然な甘さ

アルコール 保存料 不使用

米由来の自然な甘さの あま酒です。 ドリンクとしてはもちろん

砂糖の代わりとして

おやつ作りやお料理にも!

あま酒メニュー

様々な用途でお使いください







あま酒

塩糀 粒タイプ



商品名·荷姿(商品C)

塩糀 粒タイプ BIB·20kg (60831) 塩糀 粒タイプ・1.2kg×8 (52891) 塩糀 粒タイプ・500g×15 (60836)

米、米こうじ、食塩/アルコール

学莠成分(100~)

IN THE TAX	不是成为(1009=127)
一般的な塩糀より塩分控えめなので、加工に適し	エネルギー	178kcal
ています。塩糀らしい粒感がある粒タイプです。	たんぱく質	2.8g
野菜、肉、魚など幅広い食材の旨みを引き出します。	脂 質	0.6g
NAME OF THE PROPERTY OF THE PR	炭水化物	40.4g
	食塩相当量	6.2g



塩糀 スリタイプ



商品名·荷姿(商品C)

塩糀 スリタイプ BIB·20kg (60832) 塩糀 スリタイプ・500g×15 (60837)

米、米こうじ、食塩/アルコール

一般的な塩糀より塩分控えめなので、加工に適し ています。糀の粒をすりつぶしたなめらかなペース トタイプです。

幅広い食材の旨みを引き出します。

栄養成分	100g当たり)	アレル
エネルギー	178kcal	
たんぱく質	2.6g	
脂 質	0.6g	



しょうゆ糀 粒タイプ



商品名·荷姿(商品C)

しょうゆ糀 粒タイプ BIB·20kg (60841) しょうゆ糀 粒タイプ・1.2kg×8 (52892)

香り高く旨みのある万能調味料です。

しょうゆ屋ならではのしょうゆもろみを使用した、

野菜、肉、魚など幅広い食材の旨みを引き出します。

米、しょうゆ、しょうゆもろみ、米こうじ、食塩/ アルコール

栄養成分(100g当たり)		
	エネルギー	154kcal
	たんぱく質	4.7g
	脂 質	0.2g
	炭水化物	33.4g
	食塩相当量	8.4g





えびとブロッコリーの しょうゆ糀ペペロンチーノ

あま酒



商品名·荷姿(商品C)

あま酒・1kg×10 (52590)

原材料名 米、米こうじ、食塩

お米から造られた、自然な甘さの糀あま酒です。 アルコールは含んでおりません。 保存料は使用しておりません。

栄養成分(100g当たり)

エネルギー	203kcal
たんぱく質	3.4g
脂 質	0.5g
炭水化物	46.1g
食塩相当量	0.3g

アレルギー物質

希釈割合

本品1:水1.2



乳酸菌

特許取得

「和」の乳酸菌 蔵華乳酸菌 LTK-1

蔵華乳酸菌は味噌生まれの乳酸菌です。

東京医科歯科大学 安達貴弘准教 授との共同研究により、味噌に含ま れる微生物の中から、免疫賦活効 果が期待できる蔵華乳酸菌LTK-1 を選びました。

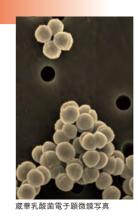
蔵華乳酸菌は、創業よりイチビキの 味噌蔵に住み着き、大切に守ってき た植物性乳酸菌の一つです。

(特許6337262号)



驚異的な菌数

蔵華乳酸菌LTK-1は直径0.4 ~0.5 µmの小さな乳酸球菌な ので、凝縮・乾燥すると1gあた り、4兆個という驚異的な菌数 を誇ります。この豊富な菌数に より、少量の配合量でも多 量の乳酸菌数を摂取するこ とが可能です。



安心の加熱殺菌菌体

- ●生きた菌ではないので、ライン汚染の心配がありま せん。
- ●商品配合後に乳酸が生成されないので、酸味が無く 商品の味に影響を与えません。

加熱殺菌菌体って効果はあるの?

最近の研究により、加熱殺菌乳酸菌体を多量摂取することで、安定 的に生理作用を引き出すことが明らかとなっています。※腸内細菌 のエサとなり、腸内環境を整える「プレバイオティクス効果」と、菌体成分 が生体に直接作用する「バイオジェニックス効果」が期待されます。

乳酸菌

蔵華乳酸菌LTK-1



商品名·荷姿(商品C)

蔵華乳酸菌LTK-1N·1kg (60912) 蔵華乳酸菌LTK-1N·100g×5 (60919)

原材料名 乳酸菌(殺菌 特殊取得 到.酸菌数: 蔵華乳酸菌LTK-1 4×1012個/g以上 (4兆個/g以上)

創業よりイチビキの味噌蔵に住み着き、長年大切 に守ってきた植物性乳酸菌です。(粉末) 菌のサイズが小さく、少量の配合量でも大量の乳酸 菌数を摂取できます。

栄養成分の

たんぱく質

食塩相当量

エネルギー 346kcal 60.3g 3.7g 17.8g

4.8g

アレルギー物質

小麦、大豆

※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。

豆・惣菜

水煮大豆

ふっくらと柔らかく仕上げ、大豆のおいしさを引き出しました

たんぱく質

イソフラボン

サポニン

大豆を使った健康メニューを作りたい、もっとおいしい豆料理はないかな など 問題解決のお手伝いをいたします









大豆には 様々な成分が

含まれています



国内産大豆使用 料理用大豆

水煮大豆

赤飯の素



ミネストローネ

安定した品質の赤飯の素

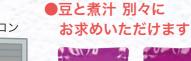
豆の下処理、煮汁の抽出や色調整などの面倒な手間が必要ありません

●各種オペレーションに対応

蒸し器

カレーライス









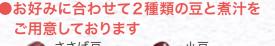
赤飯の素 豆

ささげ豆 割れにくい

自然な色合い







ふっくら柔らか

赤飯の素 煮汁

塩えんどう

- ●赤穂の天塩を使用し、まるやかな味に仕上げました
- ●豆の風味や美味しさをそのまま味わえます
- ●豆ごはん、サラダ、料理の彩りなど様々なメニューにお使いいただけます







大豆もやし ※自社栽培・加工

- ●木曽三川の伏流水で育てた 自社栽培の大豆もやし
- ●シャキシャキ食感がアクセント
- ●おかずやおつまみ、料理のボリュームアップに

生鮮品のもやしと比べると



鮮度のよいシャキシャキもやし

自社で栽培から加工まで行っているので、 収穫したてのもやしをすぐ加工 鮮度のよいもやしをお届けできます

下処理済なので調理が簡単

洗浄、ボイル、味付け済みなので 開けてそのまま乗せる、和えるの簡単調理

Point

廃棄ロスの低減

常温保存、賞味期間180日のため、 必要な時に開封してお使いいただけます



七味もやし



味付もやし 他の具材とも合わせやすい

にんじん、きくらげの彩りを 加え、さっぱりした味に仕上 げました。

けです。





自社工場の専用室に 仕込み もやし用大豆を仕込み、 発芽・栽培します







収穫したもやしを



調味液と一緒に充填後、 加熱殺菌し、 シャキシャキ食感に仕上げます

控えめなさっぱりした味付











味付メンマ ※国内製造

- ●良質の乾燥メンマを自社工場でじっくり丁寧に処理しました
- ●しっかり味が染みこんだ、風味の良いやわらかなメンマです
- ●おつまみや、料理のトッピングに







豆

豆

水煮大豆

豆



商品名·荷姿(商品C)

業務用水煮大豆·1kg×10 (60094)

たんぱく質

食塩相当量

大豆(カナダ産)(遺伝子組換えでない)、デキストリン、食塩/乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)

カナダ産大豆を使用し、ふっくらと柔らかく仕上げ ました。このまま様々な料理に、お好みの味付けで お使いいただけます。

栄養成分(固形量100g当たり) アレルギー物質 エネルギー 156kcal

12.0a

大豆

9.0g 9.7g 0.2g 糖質 3.9g 食物繊維 5.8g

糖質 5.7a

食物繊維 7.0g

アレルギー物質

糖質 21.3 g

かに、小麦、

ごま、大豆

糖質 2.3g

食物繊維 4.5g

食物繊維 8.1g



鶏肉と大豆の中華炒め

料理用大豆



商品名·荷姿(商品C)

業務用料理用大豆·1kg×10 (60097)

大豆(国産)(遺伝子組換えでない)、デキストリ ン、食塩/乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)

国産大豆100%使用し、ふっくらとやわらかく仕 上げました。身が加工工程でつぶれにくいため、煮 炊き調理もしやすく、見栄えよく仕上がります。

アレルギー物質 大豆

エネルギー 145kcal たんぱく質 13.20 6.2g 12.7g 0.4g 食塩相当量



大豆とじゃこの甘辛あげ

塩えんどう

惣菜

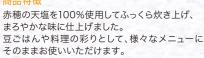
七味もやしN



商品名·荷姿(商品C)

業務用塩えんどう・300g×10 (60136)

えんどう豆(カナダ産)、食塩/調味料(アミノ 酸)、着色料(黄4、青1)



エネルギー	144kcal
たんぱく質	9.4g
脂 質	0.6g
炭水化物	29.4g
食塩相当量	1.2g



七味もやし

商品名·荷姿(商品C)

七味もやし・1kg×10 (87103)

げを加え、食感と彩りを豊かに仕上げました。

そのままでももちろん、各種お料理にもお使いい

大豆もやし(岐阜県産)、人参、食塩、きくらげ、 醸造酢、植物油、ごま油、かつお風味調味料、唐 辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料、アルコー ル、酸化防止剤(ビタミンC)、乳酸Ca、増粘多糖類、キトサン、甘味料(ステビア、甘草) 自社工場にて栽培したもやしに、にんじん・きくら 71kcal エネルギー かに、ごま、大豆

6.6g

たんぱく質

食塩相当量

糖質 0.3a 4.5g 食物繊維 4.2g 3.1g



春雨もやし

味付もやし



商品名·荷姿(商品C)

ただけます。

徳用味付もやし・1kg×10 (87113)

自社工場にて栽培したもやしです。収穫したてを すぐに加工し、シャキシャキ食感に仕上げました。 他の具材とも合わせやすい控えめなさっぱりとした 味付けです。

大豆もやし(岐阜県産)、たん白加水分解物、植 物油、ごま油、食塩、唐辛子、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、アルコール、酸化防 止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、乳酸Ca

栄養成分(固形量100g当たり) アレルギー物質 小麦、卵、ごま、

エネルギー	86kcal
たんぱく質	7.5g
脂 質	5.0g
炭水化物	4.6g
食塩相当量	2.4g

糖質 0.8g 食物繊維 3.8g



味付メンマ



商品名·荷姿(商品C)

味付メンマ・1kg×10 (87130)

良質なメンマにしっかり味を染みこませ、やわら かく仕上げました。

ラーメンにはもちろん、おつまみや各種お料理に お使いいただけます。

栄養成分(固形量100g当たり) アレルギー物質

メンマ、しょうゆ、砂糖、食塩、ごま油、酵母エキ

ス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素







ラーメン風炊き込みごはん

さといも煮



商品名·荷姿(商品C)

業務用惣菜さといも煮・500g×10 (60237)

※チルド惣菜

さといもをしょうゆやみりんでまろやかに仕上げ ました。しっとりとした食感のさといも煮です。 化学調味料無添加。

	栄養成分(10	0g当たり)	アレルギー物質
	エネルギー	97kcal	小麦、大豆
ı	たんぱく質	2.7g	
ı	脂 質	0.3g	
ı	炭水化物	20.8g	
	食塩相当量	1.0g	

さといも、砂糖、しょうゆ、みりん、昆布エキス、 かつおぶし粉末、かつおぶしエキス、酵母エキス



たけのこ土佐煮



商品名·荷姿(商品C)

業務用惣菜たけのこ土佐煮・500g×10

※チルド惣菜

切り方の異なるたけのこを使用し、食感にこだわ りました。かつお節の風味豊かな土佐煮です。 化学調味料無添加。

たけのこ、砂糖、しょうゆ、みりん、かつおぶし、 米発酵調味料、昆布エキス、かつおぶしエキス、

アレルギー物質 エネルギー 60kcal

ひじき、大豆(遺伝子組換えでない)、れんこん、たけのこ、人参、砂糖、しょうゆ、みりん、植物油、油揚げ、ぶどう糖果糖液糖、たん白加水

分解物、昆布エキス、かつおぶしエキス/豆腐

小麦、大豆 2.8g 10.3g



たけのこ土佐煮

徳用味付もやしN

31



商品名·荷姿(商品C)

商品名·荷姿(商品C)

七味もやしN・1kg×10 (87104)

徳用味付もやしN·1kg×10 (87114)

原材料名

大豆もやし(岐阜県産)、たん白加水分解物、植物油、ごま油、ぶどう糖果糖液糖、食塩、米発酵調 無対、唐辛子、かつおエキス/調味料(アミノ酸 等)、酸味料、pH調整剤、グリシン、アルコール、 酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、乳酸Ca

大豆もやし(岐阜県産)、人参、食塩、きくらげ、植物油、醸造 酢、ごま油、ぶどう糖果糖液糖、かつお風味調味料、たん白加

水分解物、米発酵調味料、唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料、pH調整剤、グリシン、アルコール、酸化防止剤(ビタミン

C)、乳酸Ca、増粘多糖類、キトサン、甘味料(ステビア、甘草)

7.1g

4.7g

6.8g

2.9g

エネルギー 89kcal

たんぱく質

炭水化物

食塩相当量

自社工場にて栽培したもやしです。収穫したてを すぐに加工し、シャキシャキ食感に仕上げました。 他の具材とも合わせやすい味付けです。常温保存 可能の商品です。

自社工場にて栽培したもやしに、にんじん・きくら

そのままでももちろん、各種お料理にもお使いい

げを加え、食感と彩りを豊かに仕上げました。

ただけます。常温保存可能の商品です。

栄養成分(固形量100g当たり) アレルギー物質 卵、ごま、

ネルギー	83kcal	小麦、外、ご
んぱく質	7.8g	さば、大豆、
質	4.1g	
水化物	5.5g	糖質 2.1g
塩相当量	2.4q	食物繊維 3.



ひじき煮



商品名·荷姿(商品C)

業務用惣菜ひじき煮・500g×10 (60238)

ひじきを含めた6種の具材で彩りよく、ごはんに合う 甘辛い味に仕上げました。 化学調味料無添加。

栄養成分(100g当たり) アレルギー物質

たんぱく質

食塩相当量

エネルギー	97kcal
たんぱく質	3.4g
脂 質	3.5g
炭水化物	13.0g
食塩相当量	1.1g

小麦、大豆



ひじき煮

※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。

赤飯の素

豆 · 惣 菜

赤飯の素

赤飯の素 ささげ豆



業務用赤飯の素 ささげ豆2升用・400g×10 (61151)

業務用赤飯の素 ささげ豆1升用・200g×20 (61153)

商品特徴

面倒な下処理済みです。割れにくく、風味豊かに 炊き上がります。

ささげ豆(中国産)

木養风力(10	(Og当たり)
エネルギー	232kca
たんぱく質	16.1
脂質	1.7
炭水化物	49.3
食塩相当量	0.10



赤飯いなり

赤飯の素 ささげ豆煮汁



商品名·荷姿(商品C)

商品名·荷姿(商品C)

業務用赤飯の素 煮汁(ささげ豆2升用)・ 500g×10 (61152) 業務用赤飯の素 煮汁(ささげ豆1升用)・ 250g×20 (61154)

着色料不使用。ささげ豆の煮汁だけを使った 自然な色合いのお赤飯が炊き上がります。

ささげ豆(中国産)/アルコール

1kcal

0.1g 0.0g 0.1g

栄養成分(100

エネルギー

たんぱく質

炭水化物 食塩相当量

原材料名

ささげ豆(中国産)



お赤飯カップ寿司

赤飯の素 ささげ豆煮汁 BIB



商品名·荷姿(商品C)

業務用赤飯の素 煮汁 BIB・20L (61009)

商品特徴

着色料不使用。ささげ豆の煮汁だけを使った 自然な色合いのお赤飯が炊き上がります。





赤飯手まり寿司

赤飯の素 小豆





商品名·荷姿(商品C)

業務用赤飯の素 小豆2升用・400g×10 業務用赤飯の素 小豆1升用・200g×20 (61155)

北海道産小豆のみを使用。面倒な下処理済みです。 ふっくら柔らかく炊き上がります。

们件由	
豆(国産)	
_ (







お赤飯ころころおにぎり

赤飯の素 小豆煮汁





商品名·荷姿(商品C)

業務用赤飯の素 煮汁(小豆2升用)・ 500g×10 (61160) 業務用赤飯の素 煮汁(小豆1升用)・ 250g×20 (61156)

着色料不使用。小豆の煮汁だけを使った自然な 色合いのお赤飯が炊き上がります。

原材料名

小豆(国産)/アルコール

食塩相当量

栄養成分(100g当たり) エネルギー 0.0kcal たんぱく質 0.1g 0.0g





赤飯おはぎ

ごはんの素

五目ごはんの素



商品名·荷姿(商品C)

業務用五目ごはんの素・1kg×10 (61085)

しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、たけのこ、こんにゃく、にんじん、れんこん、しいたけ、米発酵調味料、食塩、かつおぶし、調味酢、こんぶ/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)

たけのこ、人参、れんこん、椎茸、こんにゃくの5種類 の具を使い、焼津産かつお節と日高産昆布のあわ せ一番だしで仕上げました。 炊き込みでも混ぜ込みでも簡単に作れます。

栄養成分(100g当たり) たんぱく質

脂 質 炭水化物

食塩相当量

アレルギー物質 エネルギー 64kcal 小麦、大豆 2.3g 0.3g 13.0g 4.0g 本品1袋に対し

米13~15合



合 色 わ

た



























34

※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。 ※上記の分析値、栄養分析値は規格値ではありません。 33

35

商品仕様一覧

中分類	商品	商品名	荷姿	JAN	ケー	スサイス	ズ(mm)	ケース	単体	マサイズ	(mm)	単体	賞味
	コード			コード	縦	横	高さ	重量(g) 	縦	横	高さ	重量(g)	期間
みそ								l					T
豆みそ	04355	八丁みそ二分半	20kg×1	4901011043559	305	350	205	20,750	_	_	_	_	180日
	04586	とけやすい八丁みそC	20kg×1	_	300	300	300	21,000	_	_	_	_	180日
	08198	業務用八丁みそ	20kg×1	4901011081988	305	350	205	20,750	_	_	_	_	180日
	08190	業務用八丁みそ	1kg×10	4901011081902	240	275	185	11,000	180	130	30	1,050	1年
	04550	優撰	20kg×1	4901011045508	305	350	205	20,750	_	_	_	_	180日
	08148	業務用豆みそ	20kg×1	4901011081483	305	350	205	20,750	_	_	_	_	180日
	04357	有機八丁みそ	20kg×1	4901011043573	305	350	205	20,750	_	_	_	_	1年
赤だし	00200	赤だし	20kg×1	4901011002006	305	350	205	20,750	_	_	_	_	180日
	08152	赤だし	10kg×1	4901011081520	260	335	155	10,600	_	_	_	_	120日
	08155	赤だし	1kg×10	4901011081551	240	275	185	11,000	180	130	30	1,050	1年
	04503	名古屋赤だしみそ	10kg×1	4901011045034	260	335	155	10,600	_	_	_	_	180日
	08133	ルーみそ赤だし	3kg×4	4901011081339	265	356	150	13,000	80	190	290	3,060	120日
あわせみそ	00450	ミックス	20kg×1	4901011004505	305	350	225	20,800	_	_	_	_	120日
	00472	業務用ミックス	10kg×1	4901011004727	260	335	155	10,600	_	_	_	_	120日
	08195	業務用ミックス	1kg×10	4901011081957	240	275	185	11,000	180	130	30	1,050	180日
	08113	ルーみそミックス	3kg×4	4901011081131	265	356	150	13,000	80	190	290	3,060	120日
米みそ	00500	白みそ特撰	20kg×1	4901011005007	305	350	225	20,800	_	_	_	_	90日
	00505	白みそ	1kg×10	4901011005052	240	275	185	11,000	180	130	30	1,050	180日
みそ	パウタ	ダー			'		'				'		
八丁みそ	04356	八丁みそパウダー	10kg×1	4901011043566	740	490	80	10,600	_	_	_	_	1年
パウダー	04358	八丁みそパウダー	1kg×10	4901011043580	330	420	235	10,840	330	220	35	1,020	1年
しょ	うゆ												
たまり	18965	たまりK85 コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	60日
しょうゆ	18961	たまりK85 BIB	20L×1	4901011189615	300	300	300	25,700	_	_	_	_	1年
	18642	たまりK70 コンテナ	_	_	_	_	-	_	_	_	_	_	60日
	18644	たまりK70 BIB	20L×1	4901011186447	300	300	300	24,700	_	_	_	_	1年
	12101	たまりしょうゆ特級 BIB	20L×1	4901011121011	300	300	300	24,900	_	_	_	_	1年
	12051	トレート たまりしょうゆ特選 BIB	20L×1	4901011120519	300	300	300	26,100	_	_	_	_	1年
	18781	たまりK8 BIB	20L×1	4901011187819	300	300	300	26,000	_	_	_	_	1年
	10047	 	1.8L×6	4901011100450	225	335	325	14,100	106	106	315	2,300	1年6ヶ月
	19385	 うすいろたまり醤油NIU21 BIB	20L×1	4901011193858	300	300	300	24,700	_	_	_	_	120日
こいくち	18272	しょうゆK30 コンテナ		_	_	_	_	_	_	_	_		60日
しょうゆ	18274	しょうゆK30 BIB	20L×1	4901011182746	300	300	300	24,400	_	_	_	_	1年
	18501	こいくちしょうゆ特選 BIB	20L×1	4901011185013	300	300	300	24,600	_		_	_	1年
	18257	しょうゆK3 コンテナ	ZULXI	4901011185013	300	300	300					_	60日
						200							
	18251	こいくちしょうゆ特級 BIB	20L×1	4901011182517	300	300	300	24,500	_	_	_	_	1年
	18256	こいくちしょうゆ特級 BIB	10L×1	4901011182562	240	240	240	12,100 ※コンテ				_	1年

中分類	商品	商品名	荷姿	JAN	ケースサイズ(mm)		ケース	単体	エサイズ	(mm)	単体	賞味	
	コード			コード	縦	横	高さ	重量(g) 	縦	横	高さ	重量(g) 	期間
		T					ı			I			
こいくち しょうゆ	11555	本醸造しょうゆグリップパック	1.8L×6	4901011115522	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年6ヶ
	18107	しょうゆK2 コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	60⊟
	18101	こいくちしょうゆ上級 BIB	20L×1	4901011181015	300	300	300	24,400	_	_	_	_	1年
	19371	徳用しょうゆ BIB	20L×1	4901011193711	300	300	300	24,500	_	_	_	_	1年
	11767	徳用しょうゆグリップパック	1.8L×6	4901011117625	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年6ヶ
	18269	しょうゆK30PF BIB	20L×1	4901011182692	300	300	300	24,400	_	_	_	_	1年
うすくち しょうゆ	19278	淡口しょうゆ コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	30⊟
الري ال	19276	淡口しょうゆ特級 BIB	20L×1	4901011192769	300	300	300	24,300	_	_	_	_	180E
	19277	淡口しょうゆ特級 BIB	10L×1	4901011192776	240	240	240	12,000	_	_	_	_	180E
	11705	うすくちしょうゆグリップパック	1.8L×6	4901011117021	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年
	19062	しょうゆUN10 コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	30E
	19061	しょうゆUN10 BIB	20L×1	4901011190611	300	300	300	24,300	_	_	_	_	180E
こだわり	18542	国産しょうゆ コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	60E
しょうゆ・	10880	国産しょうゆ BIB	20L×1	4901011108807	300	300	300	24,600	_	_	_	_	1年
	18503	丸大豆しょうゆ BIB	20L×1	4901011185037	300	300	300	24,600	_	_	_	_	1年
	18531	有機しょうゆ コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	60E
	18534	有機しょうゆ BIB	20L×1	4901011185341	300	300	300	24,600	_	_	_	_	1年
	11788	燻香だししょうゆ	1L×8	4901011117885	173	342	273	10,350	81	81	266	1,265	1年6ヶ
	10892	小麦を使わない丸大豆コンテナ	_	_	_	_	_	_	_	_	_	_	60E
	10893	小麦を使わない丸大豆しょうゆ BIB	20L×1	4901011108937	300	300	300	24,500	_	_	_	_	1年
	11897	小麦を使わない丸大豆しょうゆ	1.8L×6	4901011118974	230	325	335	13,400	105	105	315	2,180	1年6ヶ
	18561	しょうゆK61 BIB	20L×1	4901011185617	300	300	300	23,500	_	_	_	_	1年
	18566	しょうゆK62 BIB	20L×1	4901011185662	300	300	300	24,500	_	_	_	_	1年
	10729	二度仕込みあま塩しょうゆグリップパック	1.8L×6	4901011107336	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年6ヶ
	19385	うすいろたまり醤油NIU21 BIB	20L×1	4901011193858	300	300	300	24,700	_	_	_	_	120
	19287	GUしょうゆ BIB	20L×1	4901011192875	300	300	300	24,000	_	_	_	_	120
小袋	16656	本醸造しょうゆ	(5ml×200)×5	4901011166562	270	360	160	6,900	45	75	5	6.5	2401
しょうゆ・	18335	すししょうゆミニ	(5g×500)×2	4901011183354	270	360	150	5,970	35	80	5	5.6	2401
	18361	C本醸造しょうゆ	(5ml×200)×5	_	270	360	120	6,940	40	77	5	6.6	120
密封ボトル	10878	国産生しょうゆ	450ml×8	4901011108746	146	288	220	4,790	71	71	205	580	1年6ヶ
しょうゆ	10873	卓上生しょうゆ 国産生しょうゆ	200ml×8	4901011108722	127	248	162	2,270	60	60	150	270	1年6ヶ
	10970	二度仕込み生しょうゆ	450ml×8	4901011109736	146	288	220	4,790	71	71	205	580	1年6ヶ
	10798	減塩国産しょうゆ	450ml×8	4901011107947	146	288	220	4,550	71	71	205	550	1年6ヶ
	11802	だし醤油 昆布・椎茸	450ml×8	4901011118042	146	288	220	4,710	71	71	205	570	1年
	11813	卓上しょうゆ だし醤油 昆布・椎茸	200ml×8	4901011118035	127	248	162	2,190	60	60	150	260	1年
	11931	卓上しょうゆ だし醤油 むろあじ	200ml×8	4901011119315	127	248	162	2,190	60	60	150	260	1年
						I.	L	1	l		I	(

乳酸菌·豆·惣菜

中分類	 商品 コード 	商品名	荷姿	JAN	ケースサイズ(mm)			ケース	単体サイズ(mm)			単体	賞味
				コード	縦	横	高さ	重量(g)	縦	横	高さ	重量(g)	期間
密封ボトル	10071	卓上生しょうゆ 生さしみ溜	200ml×8	4901011100733	127	248	162	2,270	60	60	150	270	1年6ヶ月
しょうゆ	11893	卓上しょうゆ 小麦を使わない丸大豆しょうゆ	200ml×8	4901011108944	127	248	162	2,270	60	60	150	270	1年6ヶ月
	11941	すししょうゆ	200ml×10	4901011119414	130	310	160	2,850	60	60	150	270	1年6ヶ月
つゆ													
つゆ	22041	業務用献立いるいるつゆ グリップパック	1.8L×6	4901011220479	215	324	317	14,100	106	106	315	2,300	1年6ヶ
	20045	つゆの素 グリップパック	1.8L×6	4901011200488	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年6ヶ
	20102	かつおだしつゆ ハンディ	1.8L×6	4901011201027	225	335	325	14,000	106	106	315	2,200	1年
	26233	関西風うどんつゆ	1.8L×6	4901011262332	225	335	325	14,000	106	106	315	2,200	1年
	55376	惣菜ベース調味料	1L×12	4901011553768	250	330	280	15,400	81	81	257	1,240	240E
	56461	業務用白湯スープ	2kg×6	4901011564610	225	335	325	13,000	106	106	315	2,100	180E
	20685	濃縮みそちゃんこ鍋つゆ	1.2kg×8	4901011206855	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180E
小袋つゆ	56211	業務用ストレートつゆ	50ml×50×4	4901011562111	390	310	161	11,400	120	80	10	54	120
	56212	業務用ストレートつゆ	30ml×50×4	4901011562128	270	360	160	7,140	100	65	10	34	120E
	56318	W業務用天ぷらつゆ	30ml×50×4	4901011563156	270	360	160	7,300	100	65	3	34	120E
) たれ													
みそたれ	53031	業務用調理みそ	750g×6	4901011530318	220	230	185	4,850	60	105	180	765	270
	02391	献立いろいろみそ	450g×6×2	4901011023452	220	330	190	6,000	50	92	185	485	270
	56566	味噌たれ	500g×15	4901011565662	210	340	140	7,850	230	140	20	510	270
	56563	味噌たれ小袋	(10g×50)×16	4901011565631	275	360	160	9,080	65	50	5	11	270
	53011	みそたれ	1kg×10	4901011530110	270	360	180	10,500	290	200	20	1,010	120
	53029	みそたれ	500g×10	4901011530295	246	336	89	5,400	250	170	15	510	120
	53037	業務用味噌かつのたれ	500g×10	4901011530370	246	336	89	5,400	250	170	15	510	120E
たれ	52898	八丁みそたれ	1.2kg×8	4901011528988	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180
	52895	金山寺みそ漬けの素	1.2kg×8	4901011528957	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180
	52894	りんご醤油たれ(塩糀入り)	1.2kg×8	4901011528940	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	1年
	55669	鶏チャンのたれ しょうゆ味	1.13kg×12	4901011556691	250	330	280	14,680	81	81	257	1,190	180
	55662	業務用甘酢あん	220g×40	4901011556721	270	360	130	9,540	165	140	10	228	180
	55751	業務用大学いものたれ	270g×20	4901011557513	240	290	125	6,010	190	140	10	278	240
	55573	蒲焼きのたれ ハンディ	1.8L×6	4901011555731	225	335	325	15,650	106	106	315	2,475	1年
	55377	照り焼きのたれ	1.25kg×8	_	168	330	281	10,950	82	82	266	1,330	180

中分類	商品	商品名	荷姿	JAN	ケースサイズ(mm)		₹(mm)	ケース	単体	単体サイズ(mm) 		単体	賞味
	コード		1524	コード	縦	横	高さ	重量(g)	縦	横	高さ	重量(g)	期間
●糀													
糀	60831	塩糀 粒タイプ BIB	20kg×1	4901011608314	300	300	300	21,000	_	_	_	_	120日
	52891	塩糀 粒タイプ	1.2kg×8	4901011528919	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180日
	60836	塩糀 粒タイプ	500g×15	4901011608369	160	330	180	8,000	230	140	20	510	180日
	60832	塩糀 スリタイプ BIB	20kg×1	4901011608321	300	300	300	21,000	_	_	_	_	120日
	60837	塩糀 スリタイプ	500g×15	4901011608376	160	330	180	8,000	230	140	20	510	180日
	60841	しょうゆ糀 粒タイプ BIB	20kg×1	4901011608413	300	300	300	21,000	_	_	_	_	120日
	52892	しょうゆ糀 粒タイプ	1.2kg×8	4901011528926	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180日
あま酒	52590	あま酒	1kg×10	4901011525901	211	374	266	10,600	70	150	270	1,024	180日
●乳酸	烹												
乳酸菌	60912	蔵華乳酸菌LTK-1N	1kg	4901011609120	340	240	70	1,040	_	_	_	_	2年
	60919	蔵華乳酸菌LTK-1N	100g×5	4901011609199	227	127	102	615	213	120	20	108	2年
⋑豆・惣	忽菜											•	
豆	60094	業務用水煮大豆	1kg×10	4901011600943	210	440	240	12,900	280	200	40	1,230	180日
	60097	業務用料理用大豆	1kg×10	4901011600974	210	440	230	12,900	280	200	40	1,230	180日
	60136	業務用塩えんどう	300g×10	_	239	369	168	3,470	250	70	30	310	120日
惣菜	87104	七味もやしN	1kg×10	4901327871044	285	385	195	13,250	290	220	20	1,275	180日
	87114	徳用味付もやしN	1kg×10	4901327871143	285	385	195	13,050	290	220	20	1,255	180日
	87103	七味もやし	1kg×10	4901327871037	285	385	195	13,250	290	220	20	1,275	180日
	87113	徳用味付もやし	1kg×10	4901327871136	285	385	195	13,050	290	220	20	1,255	180日
	87130	味付メンマ	1kg×10	4901327871303	280	300	210	10,500	310	220	20	1,020	150日
	60237	業務用惣菜さといも煮	500g×10	4901011602374	270	360	160	6,100	300	210	30	560	120日 (要冷蔵)
	60239	業務用惣菜たけのこ土佐煮	500g×10	4901011602398	270	360	160	6,100	300	210	30	560	120日 (要冷蔵)
	60238	業務用惣菜ひじき煮	500g×10	4901011602381	270	360	160	6,100	300	210	35	560	120日 (要冷蔵)
赤飯の素	61151	業務用赤飯の素 ささげ豆2升用	400g×10	_	239	369	168	4,470	240	170	30	410	180日
	61153	業務用赤飯の素 ささげ豆1升用	200g×20	_	239	369	168	4,470	200	140	25	205	180日
	61152	業務用赤飯の素 煮汁(ささげ豆2升用)	500g×10	_	260	360	105	5,380	250	170	20	515	180日
	61154	業務用赤飯の素 煮汁(ささげ豆1升用)	250g×20	_	205	365	135	5,300	200	140	20	255	180日
	61009	業務用赤飯の素 煮汁 BIB	20L×1	4901011610096	300	300	300	21,200	_	_	_	_	120日
	61159	業務用赤飯の素 小豆2升用	400g×10	_	239	369	168	4,470	240	170	30	410	180日
	61155	業務用赤飯の素 小豆1升用	200g×20	_	239	369	168	4,470	200	140	25	205	180日
	61160	業務用赤飯の素 煮汁(小豆2升用)	500g×10	_	260	360	105	5,380	250	170	20	515	180日
	61156	業務用赤飯の素 煮汁(小豆1升用)	250g×20	_	205	365	135	5,300	200	140	20	255	180日
ごはんの素	61085	業務用五目ごはんの素	1kg×10	4901011610850	270	360	160	10,900	220	300	25	1,030	180日