おいしさスマイル
ICHIBIKI
イチビキ株式会社

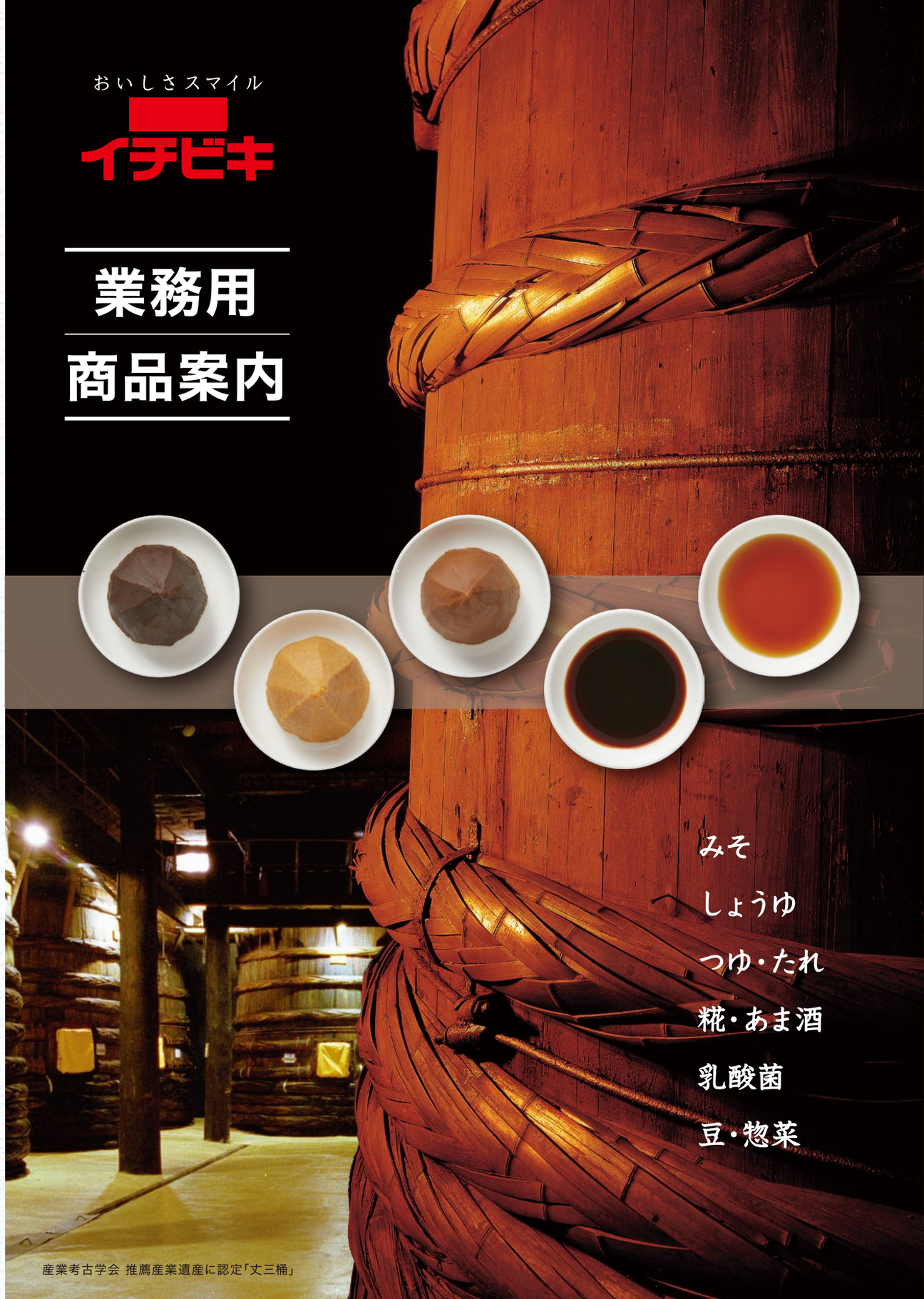
本　　社	〒456-0018	名古屋市熱田区新尾頭1-11-6	TEL 052(671)9111	FAX 052(671)9119
業務用営業部　東日本	〒143-0024	東京都大田区中央8-28-8	TEL 03(3753)9661	FAX 03(3754)7602
業務用営業部　中　部	〒456-0018	名古屋市熱田区新尾頭1-11-6	TEL 052(671)5575	FAX 052(671)3247
業務用営業部　西日本	〒533-0033	大阪市東淀川区東中島1-18-22　新大阪丸ビル別館7F	TEL 06(6323)3050	FAX 06(6325)0796
関　東　支　店	〒143-0024	東京都大田区中央8-28-8	TEL 03(3753)9661	FAX 03(3754)7602
名古屋支店	〒456-0018	名古屋市熱田区新尾頭1-11-6	TEL 052(681)0151	FAX 052(671)3509
近　畿　支　店	〒533-0033	大阪市東淀川区東中島1-18-22　新大阪丸ビル別館7F	TEL 06(6323)3050	FAX 06(6325)0796
北関東営業所	〒321-0945	栃木県宇都宮市宿郷1-15-6　THE ESSENCEビル2F	TEL 03(3753)9661	FAX 03(3754)7602
北海道営業所	〒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
静岡営業所	〒420-0065	静岡市葵区新通1-9-10　クイン・コアビル1F	TEL 054(255)1139	FAX 054(255)1174
北陸営業所	〒921-8001	金沢市高畠3-124　五高ビル2F	TEL 076(292)3373	FAX 076(292)3380
中四国営業所	〒732-0052	広島市東区光町1-12-16　広島ビル2F	TEL 06(6323)3050	FAX 06(6325)0796
九州営業所	〒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。

'22.01

おいしさスマイル
イチビキ

業務用
商品案内



みそ
しょうゆ
つゆ・たれ
糀・あま酒
乳酸菌
豆・惣菜

産業考古学会 推薦産業遺産に認定「丈三桶」

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。

「丈三桶」 産業考古学会 推薦産業遺産に認定

明治44年(1911年)、中村慶蔵(のちの初代社長)は、当時の常識をくつがえす巨大な仕込み桶「丈三桶(じょうさんおけ)」を考案しました。桶の底板の直径及び、高さが1丈3尺(約3.9m)、容量約50tで、現存するみそ桶としては日本一の大きさです。当時の一般的なみその仕込み桶の、約10倍のみそを安定した品質で仕込むことができる丈三桶は、イチビキの創意・工夫の精神が込められています。この丈三桶を、100年以上経った現在でも大切に維持し、使い続けています。

七番倉 丈三桶

メーカー様へ

様々な味・色合い・加工度の
みそ、しょうゆを
ご用意しております。
自社抽出のだし、
加工技術を活かし、お客様の
課題解決にお応えいたします。

外食・中食様へ

流行や季節に合わせたご提案や、
様々な容量の加工・
充填技術を活かし、
時短化・簡便化を踏まえた
お客様の味づくりを
バックアップいたします。

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。

目次

みそ 3
豆みそ…… 5
赤だし…… 6
あわせみそ…… 6
米みそ…… 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…… 11
こいくちしょうゆ…… 12
うすくちしょうゆ…… 14
こだわりしょうゆ…… 15
小袋しょうゆ…… 17
密封ボトルしょうゆ‥ 17
つゆ 19
つゆ…… 19
小袋つゆ…… 20
たれ 21
みそたれ…… 22
たれ…… 23
糀 25
塩糀・しょうゆ糀…… 27
あま酒…… 27
乳酸菌 28
乳酸菌…… 28
豆・惣菜 29
豆…… 31
惣菜…… 31
赤飯の素…… 33
ごはんの素…… 34
商品仕様一覧 35

みそ

一般的なみその種類

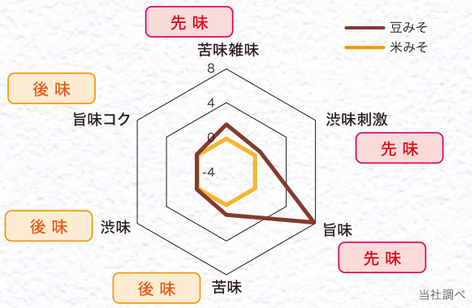
みそは、主原料の大豆に麹と食塩を混ぜ合わせ、発酵・熟成させたものです。
麹の種類によって大きく3種類に分類され、米麹を使った米みそ、
麦麹を使った麦みそ、豆麹を使った豆みそがあります。

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

旨み×味の特徴

味覚センサー



当社調べ

【 八丁みそとは 】 ※GIの登録内容を一部抜粋

●生産地／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

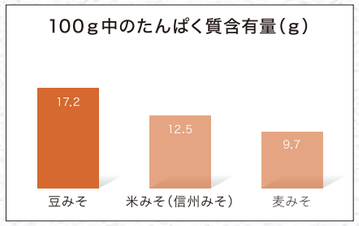
豆みその特徴

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**コク、旨み調味料**です

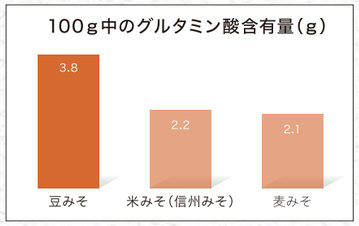
●豆みそは【コク】【旨み】が強い

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。

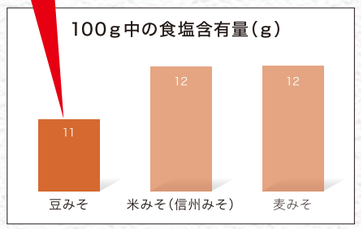
色や味の濃さから塩分が高そうと思われがちな
豆みそですが、実は塩分は高くありません



出典：日本食品標準成分表2015年版(七訂)



出典：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) ＋ グルタミン酸を多く含む食品 トマト、チーズ、肉、魚 → 旨みのプラス効果

豆みそのペプチド ＋ 元々の旨味 → コク、味の深み 複雑な味

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。

ボロネーゼ

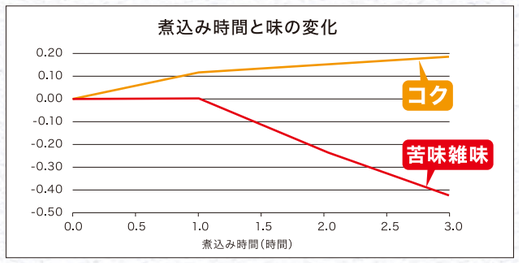
麻婆豆腐

チョコブラウニー

カレーライス

●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。



「味覚センサー」での分析
当社調べ

豆みそ

八丁みそ二分半

商品名・荷姿（商品C）
八丁みそ二分半・20kg（04355）

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。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	241kcal
たんぱく質	18.7g
脂　　質	10.5g
炭水化物	17.8g
食塩相当量	11.0g

アレルギー物質
大豆

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）

商品特徴
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。

原材料名
豆みそ（国内製造）、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	140kcal
たんぱく質	10.5g
脂　　質	6.4g
炭水化物	10.0g
食塩相当量	10.5g

アレルギー物質
大豆

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）

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。（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。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	230kcal
たんぱく質	17.6g
脂　　質	10.3g
炭水化物	16.7g
食塩相当量	10.4g

アレルギー物質
大豆

GI登録商品（八丁みそ）
一般生菌数
1000個／g未満

優撰

商品名・荷姿（商品C）
優撰・20kg（04550）

商品特徴
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。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	230kcal
たんぱく質	16.7g
脂　　質	10.6g
炭水化物	17.1g
食塩相当量	10.5g

アレルギー物質
大豆

一般生菌数
1000個／g未満

業務用豆みそ

商品名・荷姿（商品C）
業務用豆みそ・20kg（08148）

商品特徴
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。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

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

アレルギー物質
大豆

一般生菌数
1000個／g未満

有機八丁みそ

商品名・荷姿（商品C）
有機八丁みそ・20kg　　（04357）

商品特徴
有機原料を使用した『八丁みそ』の地理的表示保護制度(GI)規格の豆みそです。

原材料名
有機大豆(カナダ産)、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	230kcal
たんぱく質	17.1g
脂　　質	10.7g
炭水化物	16.2g
食塩相当量	10.8g

アレルギー物質
大豆

有機JAS
GI登録商品(八丁みそ)

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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）

商品特徴
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。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、食塩、鰹だし、昆布だし、砂糖／調味料（アミノ酸等）、酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	241kcal
たんぱく質	16.4g
脂　　質	10.4g
炭水化物	20.6g
食塩相当量	10.9g

アレルギー物質
大豆

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）

商品特徴
コクのある豆みそをベースに、甘みのある米みそとかつおぶしの旨みをあわせました。
お湯に溶かすだけで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。

原材料名
豆みそ（国内製造）、砂糖、食塩、米みそ、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

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	160kcal
たんぱく質	12.1g
脂　　質	5.7g
炭水化物	15.0g
食塩相当量	8.3g

アレルギー物質
小麦・大豆

あわせみそ

ミックスみそ

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）

商品特徴
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。

原材料名
米みそ（大豆、米、食塩）（国内製造）、豆みそ（大豆、食塩）、鰹だし、昆布だし、砂糖／調味料（アミノ酸等）、酒精

栄養成分値（100g当たり）

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

アレルギー物質
大豆

ルーみそミックス

商品名・荷姿（商品C）
ルーみそミックス・3kg×4（08113）

商品特徴
米みそをベースに、豆みそとかつおぶしの旨みをあわせました。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。

原材料名
米みそ（国内製造）、豆みそ、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

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	141kcal
たんぱく質	9.2g
脂　　質	4.8g
炭水化物	15.3g
食塩相当量	8.6g

アレルギー物質
大豆

米みそ

白みそ

商品名・荷姿（商品C）
白みそ・20kg（00500）
白みそ・1kg×10（00505）

商品特徴
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、一層コクのある味になります。

原材料名
大豆（アメリカ産又はカナダ産）、米、食塩／酒精

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	195kcal
たんぱく質	11.0g
脂　　質	6.5g
炭水化物	23.1g
食塩相当量	12.2g

アレルギー物質
大豆

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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	◎	○	△
みそ感	△	○	◎

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。

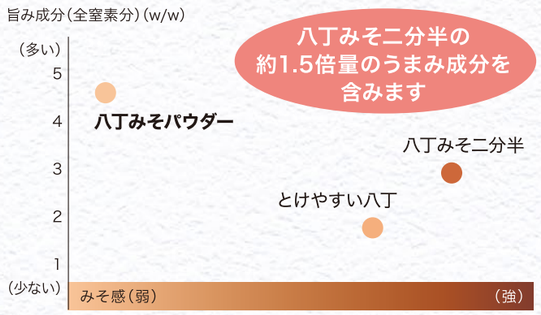
◆見た目のアクセントとしても

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)

原材料名
みそ(大豆を含む)(国内製造)、食塩

商品特徴
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。

栄養成分値(100g当たり)

エネルギー	360kcal
たんぱく質	26.3g
脂質	16.8g
炭水化物	25.8g
食塩相当量	24.9g

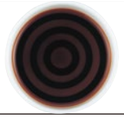
アレルギー物質
大豆

八丁みそ使用
一般生菌数
10000個/g未満

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

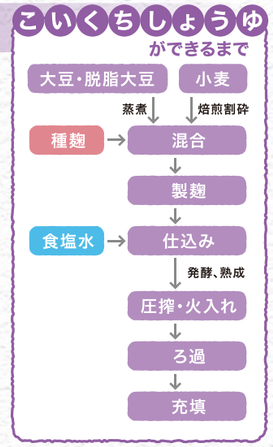
しょうゆ

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

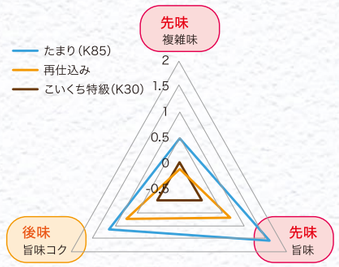
こいくちしょうゆができるまで



代表的なイチビキしょうゆの比較

旨み成分×色

味覚センサー



当社調べ

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

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。

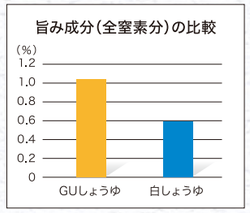
●再仕込みしょうゆ
食塩水の代わりに生揚げしょうゆで
仕込んだしょうゆ。
食塩分が低く、旨みが強い。

●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。

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。

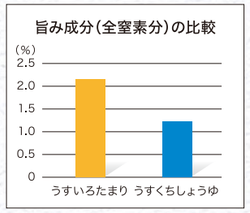
白しょうゆと比較
・同等のうすい色合い
・旨み成分(全窒素分)が多い



当社調べ

●うすいろたまり
たまりの特徴を持つうす色しょうゆです。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



当社調べ

たまりしょうゆの特徴

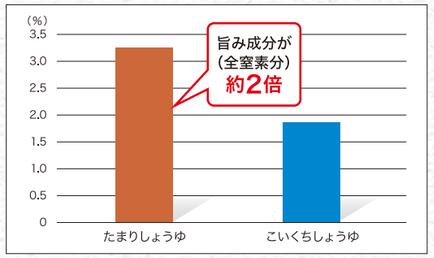
たまりしょうゆは主に東海地方で作られています。
豆みそをつくる過程で、にじみ出た液体だけを取り出したのがはじまりといわれています。
たまりしょうゆは古くから「さしみたまり」と呼ばれるように、
寿司、刺身の卓上しょうゆとしても使われてきました。

●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



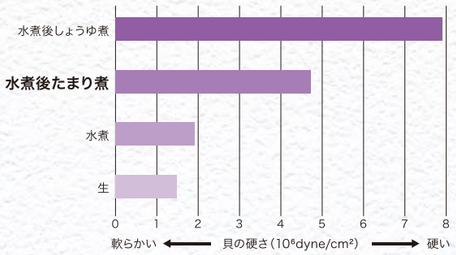
当社調べ

●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。

佃煮、煮物に

煮加熱による貝の硬さの変化



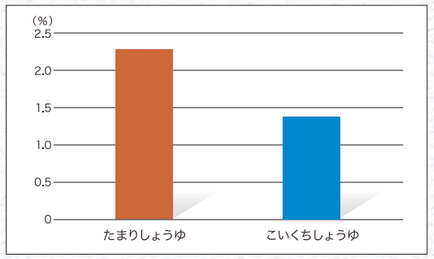
当社調べ

●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。

焼きおにぎり、みたらし、おせんべいに

同じ食塩濃度あたりの直接還元糖(%)の比較



当社調べ

●穏やかな香り

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。

素材の風味を生かします

●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。

料理を色よく仕上げます

〈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

容量・容器について

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。

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）
たまりK85　BIB・20L（18961）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（インド産））、食塩、小麦、大豆／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	129kcal
たんぱく質	18.2g
脂　　質	0.2g
炭水化物	13.5g
食塩相当量	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　3.20%（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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦、大豆／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。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	87kcal
たんぱく質	11.2g
脂　　質	0.5g
炭水化物	9.4g
食塩相当量	16.8g

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（大豆（輸入））、食塩、小麦、大豆／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦、水飴、砂糖、大豆／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
全窒素　3.00%（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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、水飴、小麦、大豆、砂糖、ぶどう糖／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	168kcal
たんぱく質	16.1g
脂　　質	0.4g
炭水化物	25.1g
食塩相当量	16.4g

アレルギー物質
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）
うすいろたまり醤油NIU21　BIB・20L（19385）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦／アルコール

商品特徴
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。
うす色仕立ての料理にも最適です。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	91kcal
たんぱく質	12.0g
脂　　質	0.2g
炭水化物	10.3g
食塩相当量	17.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

全窒素　2.1%（w/v）
色度　26
比重　1.176

※上記の分析値、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦、大豆／アルコール

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。

栄養成分値（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

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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、小麦、食塩、大豆／アルコール、調味料（アミノ酸等）

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	87kcal
たんぱく質	9.8g
脂　　質	0.2g
炭水化物	11.6g
食塩相当量	16.6g

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
全窒素　1.71%（w/v）
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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦、砂糖、大豆／アルコール、調味料（アミノ酸等）

商品特徴
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、幅広くお使いいただけます。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	79kcal
たんぱく質	8.9g
脂　　質	0.2g
炭水化物	10.5g
食塩相当量	16.2g

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　11
比重　1.161

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（大豆（輸入））、小麦、食塩、砂糖、大豆／アルコール、調味料（アミノ酸等）

商品特徴
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、幅広くお使いいただけます。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	80kcal
たんぱく質	8.9g
脂　　質	0.6g
炭水化物	9.7g
食塩相当量	15.7g

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
全窒素　1.57%（w/v）
色度　11
比重　1.160

※上記の分析値、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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）

原材料名
食塩(国内製造)、脱脂加工大豆、小麦、アミノ酸液、砂糖／アルコール、調味料(アミノ酸)

商品特徴
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。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	70kcal
たんぱく質	8.3g
脂　　質	0.2g
炭水化物	8.7g
食塩相当量	17.2g

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(大豆(輸入))、食塩、小麦、砂糖、大豆／アルコール、調味料(アミノ酸等)

商品特徴
しょうゆ本来の色、味、香を有し、幅広くお使いいただけます。徳用タイプのこいくちしょうゆです。

栄養成分値(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)

原材料名
食塩(国内製造)、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、大豆／アルコール、調味料(アミノ酸等)

商品特徴
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。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	67kcal
たんぱく質	8.0g
脂　　質	0.6g
炭水化物	7.3g
食塩相当量	16.2g

アレルギー物質
小麦・大豆

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）

原材料名
脱脂加工大豆(大豆(輸入))、食塩、小麦、大豆／アルコール

商品特徴
膜ろ過製法により、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。

栄養成分値(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

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
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

※上記の分析値、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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)

原材料名
食塩(国内製造)、脱脂加工大豆、小麦、大豆、米／アルコール、調味料(アミノ酸等)

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。

栄養成分値(100ml当たり)

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

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　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）

原材料名
食塩(国内製造)、脱脂加工大豆、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。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	61kcal
たんぱく質	6.8g
脂　　質	0.2g
炭水化物	7.9g
食塩相当量	18.1g

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、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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）

原材料名
大豆(国産)、小麦(国産)、食塩(国内製造)

商品特徴
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。
丸大豆由来のまろやかな味わいと深いコクが特徴です。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	79kcal
たんぱく質	9.7g
脂　　質	0.2g
炭水化物	9.7g
食塩相当量	16.9g

アレルギー物質
小麦・大豆

全窒素　1.55%(w/v)
色度　15
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）

原材料名
大豆(アメリカ産)、小麦、食塩／アルコール

商品特徴
厳選した丸大豆と小麦で仕込んだこいくちしょうゆです。
丸大豆由来のまろやかな味わいと深いコクが特徴です。料理全体の味の底上げに適しています。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	85kcal
たんぱく質	9.8g
脂　　質	0.4g
炭水化物	10.5g
食塩相当量	16.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
全窒素　1.71%(w/v)
色度　12
比重　1.166

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）

原材料名
大豆(アメリカ産)、食塩／アルコール

商品特徴
小麦を使用せず、丸大豆100%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。

栄養成分値(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

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

商品名・荷姿(商品C)
しょうゆK61　BIB・20L（18561）

原材料名
小麦(国産)、脱脂加工大豆、食塩、大豆／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	78kcal
たんぱく質	9.1g
脂　　質	0.2g
炭水化物	10.0g
食塩相当量	9.4g

アレルギー物質
小麦・大豆

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）

原材料名
脱脂加工大豆(大豆(輸入))、小麦、食塩、大豆／アルコール

商品特徴
全窒素分が高く、食塩分は低い、再仕込みしょうゆです。
再仕込みならではの濃い味、色が特徴です。

栄養成分値(100ml当たり)

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

JAS特級
全窒素　2.1%(w/v)
色度　6
比重　1.163

二度仕込みあま塩しょうゆ

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（10730）

原材料名
脱脂加工大豆(大豆(輸入)(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別))、小麦、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、みりん、大豆(遺伝子組換えの混入を防ぐため分別)／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に、食塩分を25%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、かけしょうゆに最適です。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	86kcal
たんぱく質	9.9g
脂　　質	0g
炭水化物	11.7g
食塩相当量	11.3g

アレルギー物質
小麦・大豆

JAS特級
全窒素　1.7%(w/v)
色度　9
比重　1.145

※上記の分析値、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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（19385）

原材料名
脱脂加工大豆(大豆(輸入))、食塩、小麦／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値(100ml当たり)

エネルギー	91kcal
たんぱく質	12.0g
脂　　質	0.2g
炭水化物	10.3g
食塩相当量	17.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

全窒素　2.1%(w/v)
色度　26
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）

原材料名
食塩(国内製造)、脱脂加工大豆、小麦／アルコール

商品特徴
白しょうゆ並のうすい色で、全窒素分が高いうす色しょうゆです。
素材の色を活かし、旨みやだし効きを良くしたい料理にお使いいただけます。

栄養成分値(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

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

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）

原材料名
有機大豆(アメリカ産)、有機小麦、食塩

商品特徴
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、幅広くお使いいただけます。

栄養成分値(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	16.6g

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

※上記の分析値、栄養成分値、比重は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

小袋しょうゆ

本醸造しょうゆ

商品名・荷姿（商品C）
本醸造しょうゆ・(5ml×200)×5（16656）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、小麦、砂糖、大豆／アルコール、調味料（アミノ酸等）

商品特徴
全窒素分が高く、しょうゆ本来のこく、旨み、香りを感じるこいくちしょうゆです。

栄養成分値1袋（5ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・大豆

全窒素　1.57%(w/v)
色度　11

すししょうゆミニ

商品名・荷姿（商品C）
すししょうゆミニ・(5g×500)×2（18335）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、食塩、酵母エキス／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値1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

C本醸造しょうゆ

商品名・荷姿（商品C）
C本醸造しょうゆ・(5ml×200)×5（18361）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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）

商品特徴
旨み、甘みのあるしょうゆです。
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。

栄養成分値1袋（5ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・大豆

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（10879）
卓上生しょうゆ　国産生しょうゆ・200ml×8（10875）

原材料名
大豆（国産）、小麦（国産）、食塩

商品特徴
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ので、穏やかな香りと、まろやかな味わいです。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

国産二度仕込み生しょうゆ

商品名・荷姿（商品C）
国産二度仕込み生しょうゆ・450ml×8（10972）

原材料名
大豆（国産）、小麦（国産）、食塩、みりん／アルコール、調味料（アミノ酸等）

商品特徴
国産の丸大豆、小麦、食塩を使用し、じっくり一年熟成させた再仕込みしょうゆを、生しょうゆにしました。コクのある濃厚な旨みのしょうゆに仕上げました。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	13kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	0g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	2.1g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

国産減塩しょうゆ

商品名・荷姿（商品C）
国産減塩しょうゆ・450ml×8（10799）

原材料名
大豆（国産）、小麦（国産）、食塩、みりん、砂糖／アルコール、調味料（アミノ酸）、酸味料、ビタミンB1

商品特徴
通常のこいくちしょうゆ(食塩分17.5%)に比べ、食塩分を40%カットしました。
国産の丸大豆、小麦、食塩を使用し、優しい塩味としっかりした旨みのしょうゆに仕上げました。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	13kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.7g
食塩相当量	1.4g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

昆布椎茸だし醤油

商品名・荷姿（商品C）
昆布椎茸だし醤油・450ml×8（11801）
卓上しょうゆ　昆布椎茸だし醤油・200ml×8（11817）

原材料名
しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、昆布エキス、醸造酢、酵母エキス、昆布（真昆布57%、日高昆布29%、利尻昆布14%）、みりん、椎茸だし、椎茸エキス／アルコール

商品特徴
国産の丸大豆、小麦、食塩を使用したしょうゆに、3種類の北海道産昆布と椎茸の旨みを合わせました。昆布のまろやかな旨みを感じられるだししょうゆです。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	10kcal
たんぱく質	0.8g
脂質	0g
炭水化物	1.6g
食塩相当量	1.9g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

鰹昆布だし醤油

商品名・荷姿（商品C）
鰹昆布だし醤油・450ml×8（11844）
卓上しょうゆ　鰹昆布だし醤油・200ml×8（11842）

原材料名
しょうゆ（大豆（国産）、小麦（国産）、食塩）、ぶどう糖果糖液糖、食塩、砂糖、みりん、かつおぶし、酵母エキス、昆布、昆布エキス、そうだぶし、さばぶし（粗砕）／アルコール

商品特徴
国産の丸大豆、小麦、食塩を使用したしょうゆに、3種の節と昆布の旨みを合わせました。鰹と昆布の豊かな旨みを感じられるだししょうゆです。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	12kcal
たんぱく質	0.9g
脂質	0g
炭水化物	2.2g
食塩相当量	1.9g

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

密封ボトル

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）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	18kcal
たんぱく質	1.8g
脂質	0g
炭水化物	2.7g
食塩相当量	2.2g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

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）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、食塩、砂糖、小麦／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	21kcal
たんぱく質	2.4g
脂質	0g
炭水化物	2.8g
食塩相当量	2.2g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル

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・200ml×8（11893）

原材料名
大豆（アメリカ産）、食塩／アルコール

商品特徴
小麦を使用せず、丸大豆100%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。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	13kcal
たんぱく質	1.7g
脂質	0g
炭水化物	1.5g
食塩相当量	2.6g

アレルギー物質
大豆

グルテンフリー
密封ボトル
JAS特級

増毛醤油

商品名・荷姿（商品C）
増毛醤油・200ml×10（16416）

原材料名
脱脂加工大豆（大豆（輸入））、小麦、食塩／調味料（無機塩）、アルコール、ポリグルタミン酸

商品特徴
食塩分を35%カットした減塩しょうゆです。しょうゆ本来の味わいはそのままなので、今までのしょうゆと同じようにお使いいただけます。

栄養成分値大さじ1杯（15ml当たり）

エネルギー	11kcal
たんぱく質	1.5g
脂質	0g
炭水化物	1.4g
食塩相当量	1.6g

アレルギー物質
小麦・大豆

密封ボトル
カリウム 658mg

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

つゆ

献立いろいろつゆ

商品名・荷姿（商品C）
業務用献立いろいろつゆ　グリップパック・1.8L×6（22041）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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

商品特徴
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。

栄養成分値（100ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

カツ丼

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）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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
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。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	101kcal
たんぱく質	8.8g
脂質	0.1g
炭水化物	16.3g
食塩相当量	22.1g

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

濃縮7倍

筑前煮

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）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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（粗砕）、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、アルコール

商品特徴
かつお風味が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。

栄養成分値（100ml当たり）

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

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

濃縮4倍

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（国内製造）、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

商品特徴
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。

栄養成分値（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

アレルギー物質
小麦・大豆

天ぷらうどん

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）

原材料名
砂糖（国内製造）、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（粗砕）、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）

商品特徴
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さい。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	104kcal
たんぱく質	4.7g
脂質	0.2g
炭水化物	20.9g
食塩相当量	12.2g

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

出汁巻き卵

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）

原材料名
みそ（国内製造）、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（アミノ酸等）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	185kcal
たんぱく質	6.8g
脂質	2.9g
炭水化物	32.9g
食塩相当量	9.9g

アレルギー物質
小麦・ごま・大豆・鶏肉

濃縮4倍

豚ちゃんこ鍋

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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・30ml×50×4（56213）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、食塩、鰹節、酢酸発酵調味料、鰹節エキス、むろあじ節、酵母エキス／調味料（アミノ酸等）、アルコール

商品特徴
枕崎産の鰹節とむろあじ節の一番だしを使用した、だしの香り豊かなつゆです。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。

栄養成分値1袋（30ml当たり）

エネルギー	11kcal
たんぱく質	0.5g
脂質	0g
炭水化物	2.2g
食塩相当量	1.1g

アレルギー物質
小麦・大豆

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（国内製造）、砂糖、みりん、ぶどう糖果糖液糖、かつおぶし、そうだぶし、さばぶし、醸造酢、食塩、酵母エキス／アルコール

商品特徴
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。焼津産鰹節使用。

栄養成分値1袋（30ml当たり）

エネルギー	18kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0g
炭水化物	4.0g
食塩相当量	1.0g

アレルギー物質
小麦・さば・大豆

天ぷらつゆ

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

みそたれ

お好みの**味**や**用途**に合わせて
取り揃えました。

つけ　かけ　和え　炒め　煮込み

ちょい足し　お好みに合わせて ひと味プラス！

ごまみそで	みそマヨで	しょうがみそで
風味アップ	まろやか	ポカポカ
＋ すりごま	＋ マヨネーズ	＋ しょうが

いろいろお試しください♪

みそたれ ポジショニングマップ

献立いろいろみそ

※売上No.1ブランド!!

※「調理みそ」カテゴリー
2020年10月～2021年9月KSP-POSを基に弊社で集計

他の調味料との相性も抜群！

温野菜のディップ

化学調味料無添加

便利なスパウトタイプ！

味噌たれ

豆みその渋みと コクが味わえます！

煮込むとさらにコク・旨みUP！

どて煮

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！

みそたれ

後味すっきり、地域問わず好まれる味！

洋風メニューにも相性良し！

みそデミハンバーグ

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！

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

みそ串かつ

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）
献立いろいろみそ・450g×6×2（02391）

原材料名
砂糖（国内製造）、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）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	257kcal
たんぱく質	5.9g
脂質	3.8g
炭水化物	49.8g
食塩相当量	4.2g

アレルギー物質
ごま・大豆

みそ田楽

味噌たれ

商品名・荷姿（商品C）
味噌たれ・500g×15（56566）
味噌たれ小袋・（10g×50）×16（56563）

原材料名
豆みそ（国内製造）、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）

商品特徴
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。

栄養成分値（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

みそ煮込みおでん

みそたれ

商品名・荷姿（商品C）
みそたれ・1kg×10（53011）
みそたれ・500g×10（53029）

原材料名
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）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	191kcal
たんぱく質	4.4g
脂質	2.3g
炭水化物	37.5g
食塩相当量	3.6g

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 八丁味噌使用・500g×10（53037）

原材料名
豆みそ（国内製造）、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）

商品特徴
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。

栄養成分値（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

みそカツサンド

いわしのみそ煮

回鍋肉

いんげんのゴマみそ和え

牡蠣のみそ鍋

コクみそソースオムライス

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

使いやすい
ボトルタイプ

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

漬け かけ 和(あ)えで 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。

サバの八丁みそ煮

もろみそポテト

豚ロースの金山寺みそ漬け

甘うまチキンのサラダ仕立て

プルコギ

たれ

八丁みそたれ

商品名・荷姿（商品C）
八丁みそたれ・1.2kg×8（52898）

原材料名
ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、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

商品特徴
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。

栄養成分値（100g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

アレルギー物質
大豆

八丁みそ唐揚げ

金山寺みそ漬けの素

商品名・荷姿（商品C）
金山寺みそ漬けの素・1.2kg×8（52895）

原材料名
みそ（国内製造）、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）

商品特徴
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、様々な用途が可能です。

栄養成分値（100g当たり）

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
小麦・大豆

鮭のちゃんちゃん焼き

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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（52894）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	188kcal
たんぱく質	3.7g
脂質	0.1g
炭水化物	43.0g
食塩相当量	6.4g

アレルギー物質
小麦・大豆・りんご

和風ロコモコ丼

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（55669）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	66kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	0.1g
炭水化物	9.0g
食塩相当量	11.6g

アレルギー物質
小麦・大豆

鶏チャン焼き

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
ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、デキストリン、醸造酢、トマトピューレ、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

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	224kcal
たんぱく質	0.6g
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・ごま・大豆

甘酢肉団子

業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）

原材料名
砂糖（国内製造）、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

商品特徴
揚げたさつまいもに絡めるだけで、美味しい大学いもが作れます。
かぼちゃやりんごとも相性が良いです。高粘度タイプなので、素材に良く絡み、たれ落ちしにくいです。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	284kcal
たんぱく質	0.9g
脂質	0.3g
炭水化物	69.4g
食塩相当量	0.8g

アレルギー物質
小麦・大豆

大学いも

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）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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）

商品特徴
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・色良く仕上がります。

栄養成分値（100ml当たり）

エネルギー	298kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	0.4g
炭水化物	66.4g
食塩相当量	8.9g

アレルギー物質
小麦・大豆

うなぎの蒲焼き

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

糀（こうじ）

糀（塩糀・しょうゆ糀・あま酒）　歴史ある味噌屋の糀（こうじ）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/g 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

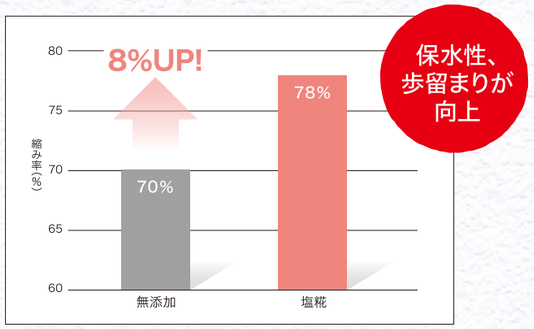
・しょうゆを絞る前の「もろみ」を使用した、**香り高く、旨みのあるしょうゆ糀**です！

・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**！

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。

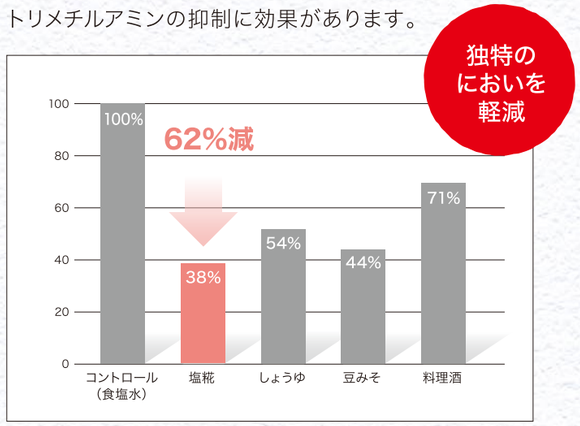


当社調べ

※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℃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。



当社調べ

※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　化学調味料不使用

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！

塩糀は粒タイプとスリタイプがございます

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・・・

海鮮の塩糀和え

蒸し鶏～ねぎ塩糀だれ～

塩糀キャラメルソース

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。

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！

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。

あま酒メニュー

様々な用途でお使いください

キウイあま酒

あま酒プリン

レモンあま酒ドレッシングサラダ

糀

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）

原材料名
米（アメリカ産）、米こうじ、食塩／アルコール

商品特徴
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。塩糀らしい粒感がある粒タイプです。
野菜、肉、魚など幅広い食材の旨みを引き出します。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	178kcal
たんぱく質	2.8g
脂　　質	0.6g
炭水化物	40.4g
食塩相当量	6.2g

アレルギー物質
該当なし

鮭の塩糀焼き

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）

原材料名
米（アメリカ産）、米こうじ、食塩／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	178kcal
たんぱく質	2.8g
脂　　質	0.6g
炭水化物	40.4g
食塩相当量	6.2g

アレルギー物質
該当なし

ふっくら鶏ハム

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）

原材料名
米（アメリカ産）、しょうゆ、しょうゆもろみ、米こうじ、食塩／アルコール

商品特徴
しょうゆ屋ならではのしょうゆもろみを使用した、香り高く旨みのある万能調味料です。
野菜、肉、魚など幅広い食材の旨みを引き出します。

栄養成分値（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

アレルギー物質
小麦・大豆

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

あま酒

商品名・荷姿（商品C）
あま酒・1kg×10（52590）

原材料名
米（アメリカ産）、米こうじ、食塩

商品特徴
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。

栄養成分値（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
該当なし

希釈割合
本品1：水1.2

紅白ゼリー

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

乳酸菌

特許取得

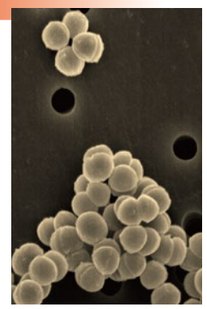
「和」の乳酸菌
蔵華（くらはな）乳酸菌 LTK-1

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㎛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。


蔵華乳酸菌電子顕微鏡写真

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）（国内製造）

特殊取得
乳酸菌数：
蔵華乳酸菌LTK-1
4×10^{12}個／g以上
（4兆個／g以上）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	346kcal
たんぱく質	60.3g
脂　　質	3.7g
炭水化物	17.8g
食塩相当量	4.8g

アレルギー物質
小麦・大豆

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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

大豆には
様々な成分が
含まれています

たんぱく質　イソフラボン　食物繊維　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ど **問題解決のお手伝いをいたします**

野菜たっぷり五目豆

ポークビーンズ

ミネストローネ

ひじき煮

国内産大豆使用
料理用大豆

水煮大豆

赤飯の素

豆本来の
自然な色合いの
お赤飯が
炊き上がります

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　炊飯器　スチコン

●豆と煮汁 別々にお求めいただけます

赤飯の素 豆

赤飯の素 煮汁

●お好みに合わせて2種類の豆と煮汁をご用意しております

ささげ豆
割れにくい
自然な色合い

小豆
ふっくら柔らか
色味豊か

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

カニカマメンマ

みそラーメン

味付メンマ

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

Point 1　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

Point 2　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 3　廃棄ロスの低減
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
にんじん、きくらげを加え、食感・彩り豊かに仕上げました。

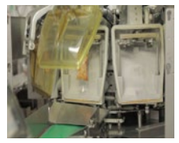
徳用味付もやし
他の具材とも合わせやすい味付けに仕上げました。

製造工程

仕込み　自社工場の専用室にもやし用大豆を仕込み、発芽・栽培します

→ **洗浄・下茹で**　収穫したもやしをほぐしながら洗浄、下茹で処理を行います

→ **充填・加熱殺菌**　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



様々な料理にお使いいただけます

定番メニュー

ビビンバ

大豆もやしのスープ

和える

メンマもやし

キムチもやし

ボリュームアップ

豚しゃぶサラダ

鴨肉のあぶり

料理を引き立たせるつけあわせとして

豆

水煮大豆

商品名・荷姿(商品C)
業務用水煮大豆・1kg×10 (60094)

原材料名
大豆(カナダ産)、デキストリン、食塩／乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)

商品特徴
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。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	156kcal
たんぱく質	12.0g
脂　　質	9.0g
炭水化物	9.7g
食塩相当量	0.2g

アレルギー物質
大豆

糖質　3.9g
食物繊維　5.8g
固形量　1kg

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)

原材料名
大豆(国産)、デキストリン、食塩／乳酸Ca、酸化防止剤(ビタミンC)

商品特徴
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。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	145kcal
たんぱく質	13.2g
脂　　質	6.2g
炭水化物	12.7g
食塩相当量	0.4g

アレルギー物質
大豆

糖質　5.7g
食物繊維　7.0g
固形量　1kg

大豆とじゃこの甘辛あげ

惣菜

七味もやしN

商品名・荷姿(商品C)
七味もやしN・1kg×10 (87104)

原材料名
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)

商品特徴
自社工場にて栽培したもやしに、にんじん・きくらげを加え、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ただけます。常温保存可能の商品です。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	89kcal
たんぱく質	7.1g
脂　　質	4.7g
炭水化物	6.8g
食塩相当量	2.9g

アレルギー物質
かに・小麦・ごま・大豆

糖質　2.3g
食物繊維　4.5g
固形量　850g

ビビン麺

徳用味付もやしN

商品名・荷姿(商品C)
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、米発酵調味料、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

商品特徴
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。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	83kcal
たんぱく質	7.8g
脂　　質	4.1g
炭水化物	5.5g
食塩相当量	2.4g

アレルギー物質
小麦・卵・ごま・さば・大豆・豚肉

糖質　2.1g
食物繊維　3.4g
固形量　800g

ラーメン

七味もやし

商品名・荷姿(商品C)
七味もやし・1.2kg×10 (87132)

要冷蔵商品

原材料名
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)、グリシン、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)

商品特徴
自社工場にて栽培したもやしに、にんじん・きくらげを加え、食感・彩り豊かに、よりフレッシュに仕上げました。そのままでももちろん、各種お料理にもお使いいただけます。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	76kcal
たんぱく質	5.0g
脂　　質	4.7g
炭水化物	5.5g
食塩相当量	2.6g

アレルギー物質
かに・ごま・大豆

糖質　1.4g
食物繊維　4.1g
固形量　850g

春雨もやし

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

味付もやし

商品名・荷姿(商品C)
徳用味付もやし・1.2kg×10 (87142)

要冷蔵商品

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、食塩、唐辛子、かつおエキス／グリシン、酸味料、調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、乳酸Ca

商品特徴
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、シャキシャキとした食感とフレッシュな味わいが特徴です。他の具材とも合わせやすいように仕上げています。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	80kcal
たんぱく質	5.4g
脂　　質	5.0g
炭水化物	5.1g
食塩相当量	2.2g

アレルギー物質
小麦・卵・ごま・さば・大豆・豚肉

糖質　1.5g
食物繊維　3.6g
固形量　800g

蒸し鶏もやし

味付メンマ

商品名・荷姿(商品C)
味付メンマ・1kg×10 (87130)

原材料名
メンマ(ベトナム製造又は中国製造)、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

商品特徴
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。

栄養成分値(固形量100g当たり)

エネルギー	45kcal
たんぱく質	1.9g
脂　　質	0.4g
炭水化物	8.4g
食塩相当量	2.1g

アレルギー物質
小麦・ごま・大豆

固形量　750g

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)

要冷蔵商品

原材料名
さといも(中国産)、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

商品特徴
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。

栄養成分値(100g当たり)

エネルギー	97kcal
たんぱく質	2.7g
脂　　質	0.3g
炭水化物	20.8g
食塩相当量	1.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

さといも煮

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 (60239)

要冷蔵商品

原材料名
たけのこ(中国産)、砂糖、しょうゆ、みりん、かつお削りぶし、米発酵調味料、昆布エキス、かつおぶしエキス、食塩

商品特徴
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。

栄養成分値(100g当たり)

エネルギー	60kcal
たんぱく質	2.8g
脂　　質	0.8g
炭水化物	10.3g
食塩相当量	1.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

たけのこ土佐煮

ひじき煮

商品名・荷姿(商品C)
業務用惣菜ひじき煮 ・500g×10 (60238)

要冷蔵商品

原材料名
ひじき(韓国産、中国産)、大豆、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／豆腐用凝固剤

商品特徴
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。

栄養成分値(100g当たり)

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

アレルギー物質
小麦・大豆

ひじき煮

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

赤飯の素

赤飯の素　ささげ豆

商品名・荷姿（商品C）
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）

原材料名
ささげ豆（中国産）

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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	232kcal
たんぱく質	16.1g
脂　　質	1.7g
炭水化物	49.3g
食塩相当量	0.1g

アレルギー物質
該当なし

赤飯いなり

赤飯の素　ささげ豆煮汁

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）

原材料名
ささげ豆（中国産）／アルコール

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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	1kcal
たんぱく質	0.1g
脂　　質	0.0g
炭水化物	0.1g
食塩相当量	0.0g

アレルギー物質
該当なし

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）

原材料名
ささげ豆（中国産）

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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	0kcal
たんぱく質	0.1g
脂　　質	0.0g
炭水化物	0.0g
食塩相当量	0.1g

アレルギー物質
該当なし

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（61159）
業務用赤飯の素　小豆1升用・200g×20（61155）

原材料名
小豆（国産）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	215kcal
たんぱく質	12.3g
脂　　質	0.7g
炭水化物	39.8g
食塩相当量	0.2g

アレルギー物質
該当なし

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）

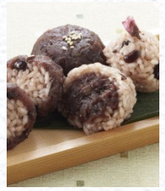
原材料名
小豆（国産）／アルコール

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	0.0kcal
たんぱく質	0.1g
脂　　質	0.0g
炭水化物	0.0g
食塩相当量	0.1g

アレルギー物質
該当なし


赤飯おはぎ

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

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）

原材料名
しょうゆ（国内製造）、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）

商品特徴
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。

栄養成分値（100g当たり）

エネルギー	64kcal
たんぱく質	2.3g
脂　　質	0.3g
炭水化物	13.0g
食塩相当量	4.0g

アレルギー物質
小麦・大豆

本品1袋に対し
米13～15合

五目ごはん

季節に合わせたアレンジ色々

通年

鶏

春

桜エビ

山菜

夏

たこ

梅しらす

秋

鮭きのこ

栗

冬

ほたて

生姜ひじき豆

※上記の分析値、栄養成分値は規格値ではありません。
※アレルギー物質の表記は表示推奨品目を含めて記載しています。

●みそ

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
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	30	130	180	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	30	130	180	1,050	1年
	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	30	130	180	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	20kg×1	4901011005007	305	350	225	20,800	—	—	—	—	90日
	00505	白みそ	1kg×10	4901011005052	240	275	185	11,000	30	130	180	1,050	180日

●みそパウダー

八丁みそパウダー	04356	八丁みそパウダー	10kg×1	4901011043566	80	490	740	10,600	—	—	—	—	1年
	04358	八丁みそパウダー	1kg×10	4901011043580	330	420	235	10,840	35	220	330	1,020	1年

●しょうゆ

たまりしょうゆ	18965	たまりK85　コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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	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	超特選おさしみ溜グリップパック	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
こいくちしょうゆ	18272	しょうゆK30　コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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	—	—	—	—	1年
	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ヶ月

※コンテナ品は使用推奨期間を賞味期間として記載
※商品のケースサイズ・単体サイズは、縦（奥行）×横（幅）×高さの表記になります。

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
こいくちしょうゆ	18107	しょうゆK2　コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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ヶ月
	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日
	19276	淡口しょうゆ特級　BIB	20L×1	4901011192769	300	300	300	24,300	—	—	—	—	180日
	19277	淡口しょうゆ特級　BIB	10L×1	4901011192776	240	240	240	12,000	—	—	—	—	180日
	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	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	30日
	19061	しょうゆUN10　BIB	20L×1	4901011190611	300	300	300	24,300	—	—	—	—	180日
こだわりしょうゆ	18542	国産しょうゆ　コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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
	10892	小麦を使わない丸大豆コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
	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ヶ月
	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
	10730	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	13,060	106	106	315	2,130	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
	19287	GUしょうゆ　BIB	20L×1	4901011192875	300	300	300	24,000	—	—	—	—	120日
	18531	有機しょうゆ　コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日
小袋しょうゆ	16656	本醸造しょうゆ	(5ml×200)×5	4901011166562	270	360	160	6,900	5	75	45	6.5	240日
	18335	すししょうゆミニ	(5g×500)×2	4901011183354	270	360	150	5,970	5	80	35	5.6	240日
	18361	C本醸造しょうゆ	(5ml×200)×5	—	270	360	120	6,940	5	77	40	6.6	120日
密封ボトルしょうゆ	10879	国産生しょうゆ	450ml×8	4901011108791	146	288	220	4,790	71	71	205	580	1年6ヶ月
	10875	卓上生しょうゆ　国産生しょうゆ	200ml×8	4901011108753	127	248	162	2,270	60	60	150	270	1年6ヶ月
	10972	国産二度仕込み生しょうゆ	450ml×8	4901011109729	146	288	220	4,790	71	71	205	580	1年6ヶ月
	10799	国産減塩しょうゆ	450ml×8	4901011107992	146	288	220	4,630	71	71	205	560	1年6ヶ月
	11801	昆布椎茸だし醤油	450ml×8	4901011118011	146	288	220	4,710	71	71	205	570	1年
	11817	卓上しょうゆ　昆布椎茸だし醤油	200ml×8	4901011118172	127	248	162	2,190	60	60	150	260	1年
	11844	鰹昆布だし醤油	450ml×8	4901011118448	146	288	220	4,750	71	71	205	575	1年
	11842	卓上しょうゆ　鰹昆布だし醤油	200ml×8	4901011118424	127	248	162	2,230	60	60	150	265	1年
	11922	卓上しょうゆ　さしみ醤油	200ml×8	4901011119254	127	248	162	2,270	60	60	150	270	1年6ヶ月
	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
	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

※コンテナ品は使用推奨期間を賞味期間として記載
※商品のケースサイズ・単体サイズは、縦（奥行）×横（幅）×高さの表記になります。

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
密封ボトルしょうゆ	16416	増毛醤油	200ml×10	4901011164162	130	310	160	2,790	60	60	150	267	1年6ヶ月

●つゆ

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
つゆ	22041	業務用献立いろいろつゆ　グリップパック	1.8L×6	4901011220479	215	324	317	14,100	106	106	315	2,300	1年6ヶ月
	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ヶ月
	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	240日
	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	180日
小袋つゆ	56213	業務用ストレートつゆ	(30ml×50)×4	4901011562135	270	360	160	7,140	10	65	100	34	180日
	56318	W業務用天ぷらつゆ	(30ml×50)×4	4901011563156	270	360	160	7,300	3	65	100	34	150日

●たれ

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
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日
	02391	献立いろいろみそ	450g×6×2	4901011023452	220	330	190	6,000	50	92	185	485	270日
	56566	味噌たれ	500g×15	4901011565662	210	340	140	7,850	20	140	230	510	270日
	56563	味噌たれ小袋	(10g×50)×16	4901011565631	275	360	160	9,080	5	50	65	11	270日
	53011	みそたれ	1kg×10	4901011530110	270	360	180	10,500	20	200	290	1,010	120日
	53029	みそたれ	500g×10	4901011530295	246	336	89	5,400	15	170	250	510	120日
	53037	業務用味噌かつのたれ 八丁味噌使用	500g×10	4901011530370	246	336	89	5,400	15	170	250	510	120日
たれ	52898	八丁みそたれ	1.2kg×8	4901011528988	168	330	281	10,550	82	82	266	1,280	180日
	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日
	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日
	55662	業務用甘酢あん	220g×40	4901011556721	270	360	130	9,540	10	140	165	228	180日
	55751	業務用大学いものたれ	270g×20	4901011557513	240	290	125	6,010	10	140	190	278	240日
	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

※商品のケースサイズ・単体サイズは、縦（奥行）×横（幅）×高さの表記になります。

●糀

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
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	20	140	230	510	180日
	60832	塩糀　スリタイプ　BIB	20kg×1	4901011608321	300	300	300	21,000	—	—	—	—	120日
	60841	しょうゆ糀　粒タイプ　BIB	20kg×1	4901011608413	300	300	300	21,000	—	—	—	—	120日
あま酒	52590	あま酒	1kg×10	4901011525901	211	374	266	10,600	70	150	270	1,024	180日

●乳酸菌

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
乳酸菌	60912	蔵華乳酸菌LTK−1N	1kg×1	4901011609120	340	240	70	1,040	—	—	—	—	2年
	60919	蔵華乳酸菌LTK−1N	100g×5	4901011609199	227	127	102	615	20	120	213	108	2年

●豆・惣菜

中分類	商品コード	商品名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm) 縦	横	高さ	ケース重量(g)	単体サイズ(mm) 縦	横	高さ	単体重量(g)	賞味期間
豆	60094	業務用水煮大豆	1kg×10	4901011600943	210	440	240	12,900	40	200	280	1,230	180日
	60097	業務用料理用大豆	1kg×10	4901011600974	210	440	230	12,900	40	200	280	1,230	180日
惣菜	87104	七味もやしN	1kg×10	4901327871044	285	385	195	13,250	20	220	290	1,275	180日
	87114	徳用味付もやしN	1kg×10	4901327871143	285	385	195	13,050	20	220	290	1,255	180日
	87132	七味もやし	1.2kg×10	4901327871327	285	385	195	13,250	20	220	290	1,275	180日(要冷蔵)
	87142	徳用味付もやし	1.2kg×10	4901327871426	285	385	195	13,050	20	220	290	1,255	180日(要冷蔵)
	87130	味付メンマ	1kg×10	4901327871303	280	300	210	10,500	20	220	310	1,020	150日
	60237	業務用惣菜さといも煮	500g×10	4901011602374	270	360	160	6,100	30	210	300	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	30	210	300	560	120日(要冷蔵)
	60238	業務用惣菜ひじき煮	500g×10	4901011602381	270	360	160	6,100	35	210	300	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	30	170	240	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	25	140	200	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	20	170	250	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	20	140	200	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	30	170	240	410	180日
	61155	業務用赤飯の素　小豆1升用	200g×20	—	239	369	168	4,470	25	140	200	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	20	170	250	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	20	140	200	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	25	300	220	1,030	180日

※商品のケースサイズ・単体サイズは、縦（奥行）×横（幅）×高さの表記になります。