



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
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
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
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 金沢市高島 3-124 五高ビル 2F	TEL 076(292)3373 FAX 076(292)3380
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
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。

おいしきスマイル
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

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。

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

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。

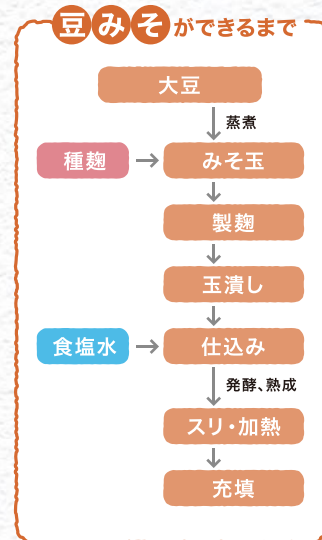
みそ

一般的なみその種類

みそは、主原料の大豆に麴と食塩を混ぜ合わせ、発酵・熟成させたものです。麴の種類によって大きく3種類に分類され、米麴を使った米みそ、麦麴を使った麦みそ、豆麴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

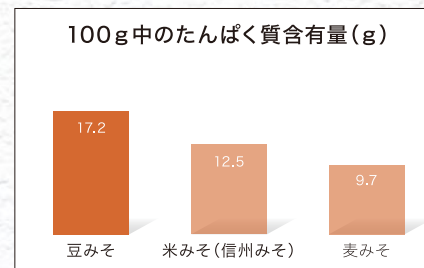


豆みその特徴

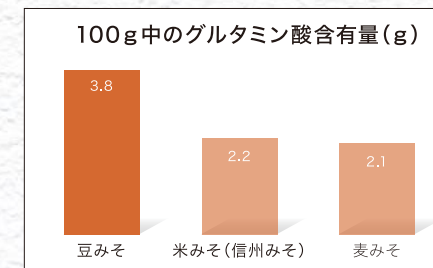
東海地方で長く生産されている豆みそは、みそ料理に使うだけでなく、料理のおいしさを引き立てる**コク、旨み調味料**です。

●豆みそは【コク】【旨み】が強い

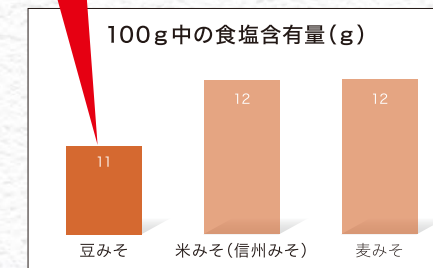
豆みそは他のみそに比べ、原料に占める「大豆」の割合が高く、たんぱく質が多いため、旨み成分(グルタミン酸)を多く含みます。



出典：日本食品標準成分表(八訂)増補2023年



出典：日本食品標準成分表(八訂)増補2023年



出典：みそ健康づくり委員会「みそを知る」

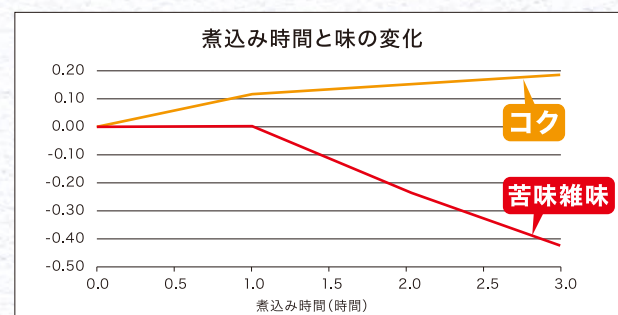
色や味の濃さから塩分が高そうと思われがちな豆みそですが、実は塩分は高くありません

●豆みそは【ちょい足し】でおいしさの相乗効果



●豆みそは煮込んでも旨い

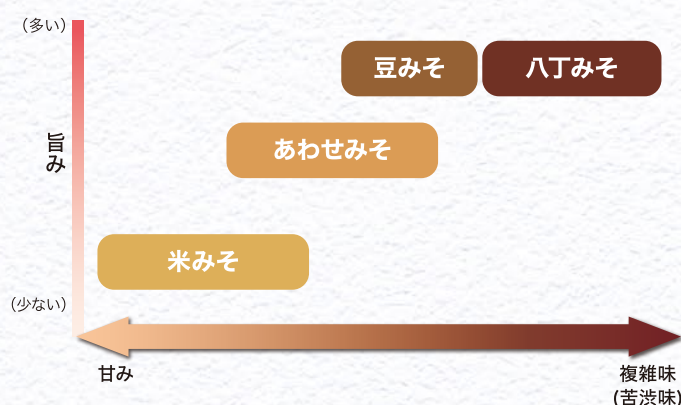
「みそは煮えばながおいしい」と言われるように、米みそや麦みその持ち味である「甘み」や「香り」は、加熱により飛びやすいという特徴があります。豆みそは他のみそと香気成分が異なるため、加熱するほど**旨みやコクが強くなり、香りに深みが増します**。そのため、豆みそは「煮えばな」だけでなく、「煮込み」でもおいしいといわれ、昔からみそ煮込みうどんや土手煮などの煮込み料理に使われてきました。



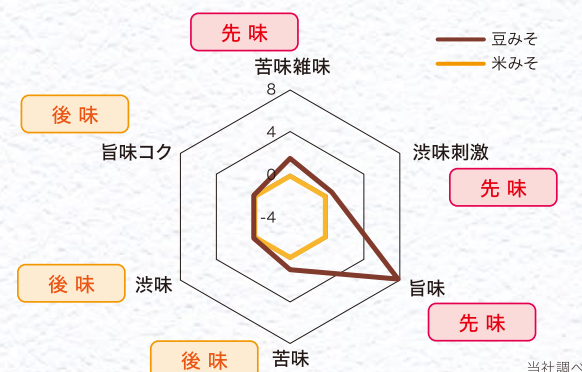
「味覚センサー」での分析
当社調べ

代表的なイチビきみその比較

旨み×味の特徴



味覚センサー



【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。



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(GI)保護制度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
たんばく質	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。

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
たんばく質	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(GI)保護制度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
たんばく質	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)

優撰



商品名・荷姿(商品C)
優撰・20kg (04550)

商品特徴
色・味・香りとともに、イチビキの豆みそを代表する商品です。(加熱品)

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
たんばく質	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

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
たんばく質	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
たんばく質	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
たんばく質	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
たんばく質	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

みそパウダー

“汎用性の高い”八丁みそのパウダーです。

- GI製品の八丁みそ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』・・・みそ感控えめに、うまみ・コクを付加

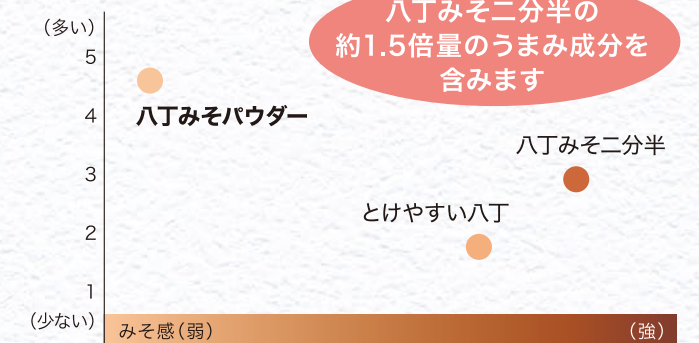
◆コクだし・隠し味として



味のアクセントに



旨み成分(全窒素分) (w/w)



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)

商品特徴

スプレッ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。

原材料名

みそ(大豆を含む)(国内製造)、食塩

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

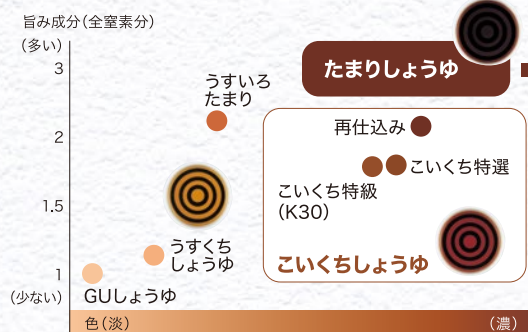
一般的なしょうゆの種類

	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

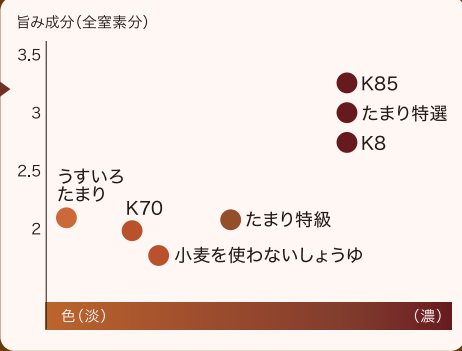
こいくち、うすくち、たまり、再仕込みと様々なしょうゆを取り扱っております

代表的なイチビキしょうゆの比較

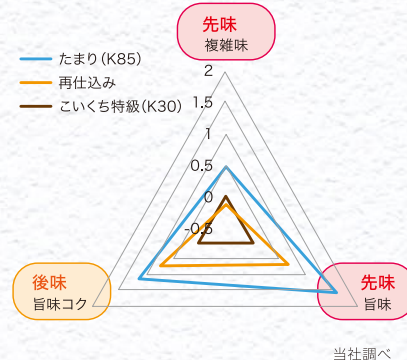
旨み成分×色



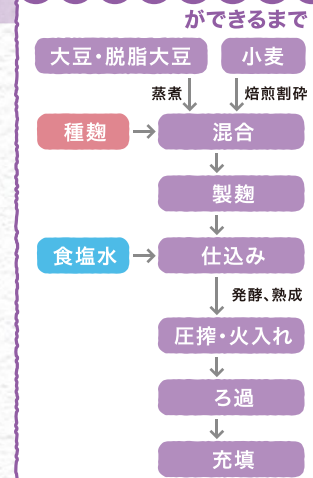
たまりしょうゆの比較



味覚センサー



こいくちしょうゆ



たまりしょうゆの特徴

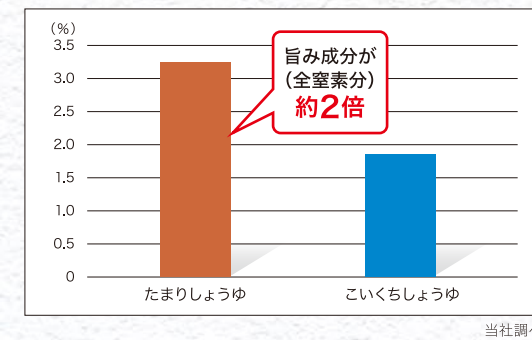
たまりしょうゆは主に東海地方で作られています。豆みそをつくる過程で、にじみ出た液体だけを取り出したのがはじまりといわれています。たまりしょうゆは古くから「さしみたまり」と呼ばれるように、寿司、刺身の卓上しょうゆとしても使われてきました。

●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

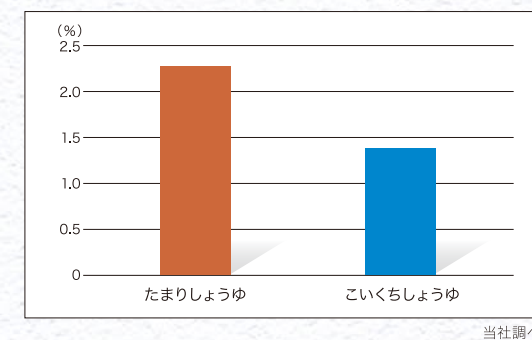


当社調べ

●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



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

●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

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。
- 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。

●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。

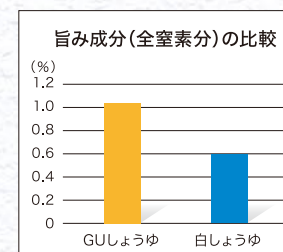
うす色にこだわったしょうゆ

●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



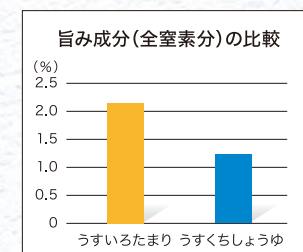
当社調べ

●うすい 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

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)、などのラインナップがございます。



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)		アレルギー物質
エネルギー	129kcal	小麦・大豆
たんぱく質	18.2g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	13.5g	
食塩相当量	17.5g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	87kcal	小麦・大豆
たんぱく質	11.2g	
脂 質	0.5g	
炭 水 化 物	9.4g	
食塩相当量	16.8g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	99kcal	小麦・大豆
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
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)		アレルギー物質
エネルギー	157kcal	小麦・大豆
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 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 グリップバック・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)		アレルギー物質
エネルギー	168kcal	小麦・大豆
たんぱく質	16.1g	
脂 質	0.4g	
炭 水 化 物	25.1g	
食塩相当量	16.4g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	91kcal	小麦・大豆
たんぱく質	12.0g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	10.3g	
食塩相当量	17.0g	

全窒素 2.1%(w/v)
色度 26
比重 1.176

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)		アレルギー物質
エネルギー	72kcal	小麦・大豆
たんぱく質	9.0g	
脂 質	0.4g	
炭 水 化 物	8.1g	
食塩相当量	16.2g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	87kcal	小麦・大豆
たんぱく質	9.8g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	11.6g	
食塩相当量	16.6g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	79kcal	小麦・大豆
たんぱく質	8.9g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	10.5g	
食塩相当量	16.2g	

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)
業務用本醸造しょうゆ グリップバック・1.8L×6 (11558)

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)		アレルギー物質
エネルギー	80kcal	小麦・大豆
たんぱく質	8.9g	
脂 質	0.6g	
炭 水 化 物	9.7g	
食塩相当量	15.7g	

JAS特級
全窒素 1.57%(w/v)
色度 11
比重 1.160

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)		アレルギー物質
エネルギー	70kcal	小麦・大豆
たんぱく質	8.3g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	8.7g	
食塩相当量	17.2g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	79kcal	小麦・大豆
たんぱく質	8.7g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	10.7g	
食塩相当量	16.5g	

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)		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	
食塩相当量	16.2g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	72kcal	小麦・大豆
たんぱく質	9.0g	
脂 質	0.4g	
炭 水 化 物	8.1g	
食塩相当量	16.2g	

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

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)
業務用うすくちしょうゆ グリップパック・1.8L×6 (11708)

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)		アレルギー物質
エネルギー	66kcal	小麦・大豆
たんぱく質	6.8g	
脂 質	0.0g	
炭 水 化 物	9.7g	
食塩相当量	18.0g	

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)		アレルギー物質
エネルギー	61kcal	小麦・大豆
たんぱく質	6.8g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	7.9g	
食塩相当量	18.1g	

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



業務用本醸造しょうゆ
グリップパック



徳用しょうゆ
グリップパック



業務用うすくちしょうゆ
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。

※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
たんばく質	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
たんばく質	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)
小麦を使わない丸大豆しょうゆ 500ml×8 (11895)

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
たんばく質	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
たんばく質	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
たんばく質	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

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
たんばく質	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
たんばく質	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、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
たんばく質	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

※コンテナ商品の使用に関しては、原料原産地を商品に表示する場合は別途お問い合わせください。
※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

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(10811)
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(10821)

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(10831)

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

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(11800)

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、昆布エキス、昆布だし、みりん、酵母エキス、椎茸だし、椎茸エキス／アルコール、ビタミンB₁、調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)

商品特徴

国産しょうゆに昆布と椎茸の旨みをあわせました。コクのある甘みで、つけ・かけ・調理など幅広く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	12kcal
たんぱく質	0.7g
脂 質	0g
炭 水 化 物	2.2g
食塩相当量	2.0g

アレルギー物質

小麦・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。

※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)

商品特徴
国産のかつお節、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。

原材料名
しょうゆ(国内製造)、砂糖、米発酵調味料、だし(かつおぶし、そうだぶし、食塩、さばぶし、むろあじぶし)、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

栄養成分値(100ml当たり)		アレルギー物質
エネルギー	166kcal	小麦・さば・大豆
たんぱく質	11.5g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	29.5g	
食塩相当量	15.3g	



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)

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。

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

栄養成分値(100ml当たり)		アレルギー物質
エネルギー	101kcal	小麦・さば・大豆
たんぱく質	8.8g	
脂 質	0.1g	
炭 水 化 物	16.3g	
食塩相当量	22.1g	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)

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。

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

栄養成分値(100ml当たり)		アレルギー物質
エネルギー	131kcal	小麦・さば・大豆
たんぱく質	5.3g	
脂 質	0.1g	
炭 水 化 物	27.3g	
食塩相当量	15.1g	濃縮4倍



季節野菜の揚げたし

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)

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。

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

栄養成分値(100ml当たり)		アレルギー物質
エネルギー	76kcal	小麦・大豆
たんぱく質	3.9g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	14.7g	
食塩相当量	16.1g	



天ぶらうどん

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)

商品特徴
しょうゆ感控えめにし、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。

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)

栄養成分値(100g当たり)		アレルギー物質
エネルギー	104kcal	小麦・さば・大豆
たんぱく質	4.7g	
脂 質	0.2g	
炭 水 化 物	20.9g	
食塩相当量	12.2g	



出汁巻き卵

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)

商品特徴
枕崎産のかつお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。

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、経節、酢酸発酵調味料、経節エキス、むろあじ節、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール

栄養成分値1袋(30ml当たり)		アレルギー物質
エネルギー	11kcal	小麦・大豆
たんぱく質	0.5g	
脂 質	0g	
炭 水 化 物	2.2g	
食塩相当量	1.1g	



揚げだし豆腐

天ぶらつゆ



商品名・荷姿(商品C)
W業務用天ぶらつゆ・(30ml×50)×4 (56318)

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、こだわりの天ぶらつゆです。国産かつお節使用。

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

栄養成分値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	
脂 質	0g	
炭 水 化 物	4.0g	
食塩相当量	1.0g	



天ぶらつゆ

みそ煮込みうどんの素



商品名・荷姿(商品C)
名古屋の味みそ煮込みうどんの素・(40g×2)×10 (57318)

商品特徴
八丁味噌※(製品中の3%使用・GI産品)と豆みそ、米みそを使用した、旨み豊かでコクのあるみそ煮込みうどんの素です。

原材料名
みそ(国内製造)、砂糖、食塩、経節粉末、ぶどう糖果糖液糖、いりこ粉末、みりん、チキンエキス、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール

栄養成分値1袋(40g当たり)		アレルギー物質
エネルギー	81kcal	大豆・鶏肉
たんぱく質	6.0g	
脂 質	2.2g	
炭 水 化 物	9.2g	
食塩相当量	4.7g	



みそ煮込みうどん

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

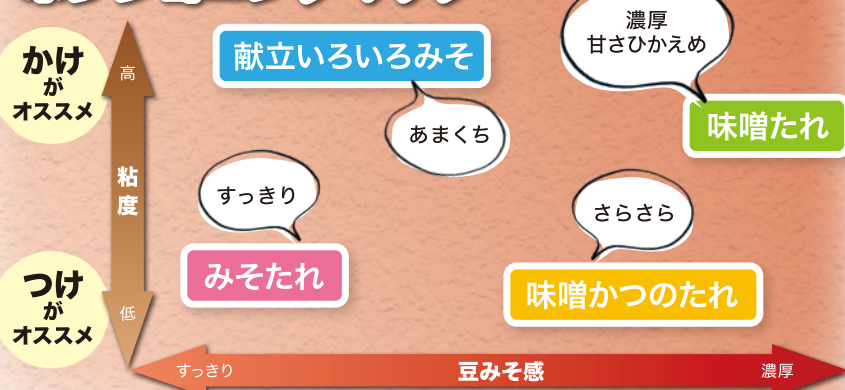
かけ

和え

炒め

煮込み

みそたれ ポジショニングマップ



ちょい足し お好みに合わせて
ひと味プラス！

ごまみそで 風味アップ
みそマヨで まるやか
しょうがみそで 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♪

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
2022年10月～2023年9月KSP-POSを基に弊社で集計



温野菜のディップ

他の調味料
との相性も
抜群！



便利なスパウトタイプ！

みそたれ

後味すっきり、
地域問わず好まれる味！



みそデミハンバーグ

洋風
メニューにも
相性良し！



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！

味噌たれ

豆みその渋みと
コクが味わえます！



みそかつ

おでんや
かつの
添付用に



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！



みそ串かつ

八丁みそ使用
と表記
できます



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・400g×6×2 (02397)

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、経節エキス、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。

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)

味噌たれ小袋・(8g×50)×16 (56564)

原材料名

豆みそ(国内製造)、砂糖、醸造調味料、みりん、醸造酢、経節エキス、昆布エキス、食塩／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。おでんやかつの添付用にもお使いいただけます。

栄養成分値(100g当たり)

エネルギー	19kcal
たんぱく質	0.6g
脂質	0.3g
炭水化物	3.5g
食塩相当量	0.4g

アレルギー物質

大豆



みそおでん

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

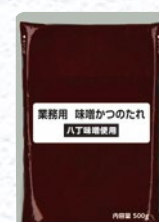
アレルギー物質

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、まる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。

たれ

みそたれ

発酵調味料

をベースにした食欲をそそる香り
ごはん合う味

使いやすい
ボトルタイプ

漬け かけ あ
和え 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



豚ロースの金山寺みそ漬け



もろみそポテト

ごはんがススム
もろみの風味！

りんご醤油たれ



ブルコギ

りんごと塩麴が決め手
お肉と合う！

甘うまチキンのサラダ仕立て

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)		アレルギー物質
エネルギー	215kcal	大豆
たんぱく質	2.7g	
脂 質	1.6g	
炭 水 化 物	47.6g	
食塩相当量	5.0g	



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(加工でんぷん、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)		アレルギー物質
エネルギー	216kcal	小麦・大豆
たんぱく質	5.9g	
脂 質	2.3g	
炭 水 化 物	42.9g	
食塩相当量	7.0g	



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(塩麴入り)



商品名・荷姿(商品C)
りんご醤油たれ(塩麴入り)・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、塩麴、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
塩麴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)		アレルギー物質
エネルギー	188kcal	小麦・大豆・りんご
たんぱく質	3.7g	
脂 質	0.1g	
炭 水 化 物	43.0g	
食塩相当量	6.4g	



和風口モコ丼

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)		アレルギー物質
エネルギー	66kcal	小麦・大豆
たんぱく質	7.1g	
脂 質	0.1g	
炭 水 化 物	9.0g	
食塩相当量	11.6g	



鶏チャン焼き

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
揚げたさつまいものに絡めるだけで、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、たれ落ちにくいです。

栄養成分値(100g当たり)		アレルギー物質
エネルギー	284kcal	小麦・大豆
たんぱく質	0.9g	
脂 質	0.3g	
炭 水 化 物	69.4g	
食塩相当量	0.8g	



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)		アレルギー物質
エネルギー	298kcal	小麦・大豆
たんぱく質	7.1g	
脂 質	0.4g	
炭 水 化 物	66.4g	
食塩相当量	8.9g	



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。

こうじ 歴史あるみそ屋の糀です

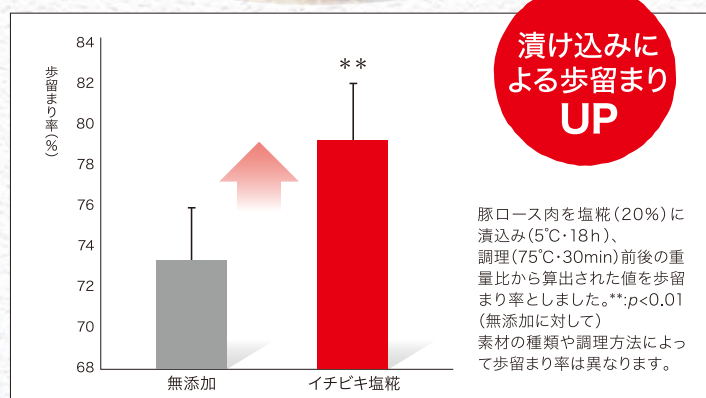
イチビキ塩糀の特徴



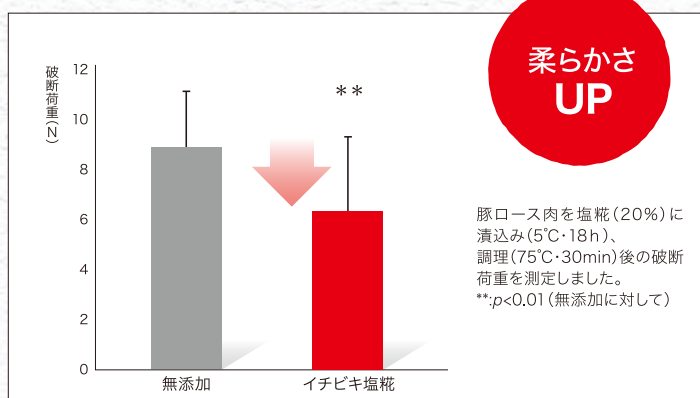
保水 食感

歩留まり向上効果・軟化効果

- ・糀に含まれる糖によって
ドリップの流出が抑えられ**歩留まりがup!**
- ・保水効果により加熱後の身縮みが抑えられ
肉などを**柔らかく仕上げます。**



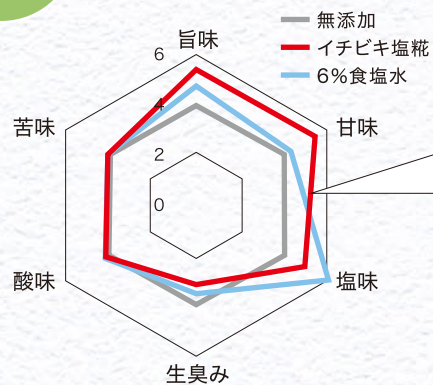
当社調べ



三重大学生物資源学研究科三島隆准教授との共同研究による結果

味

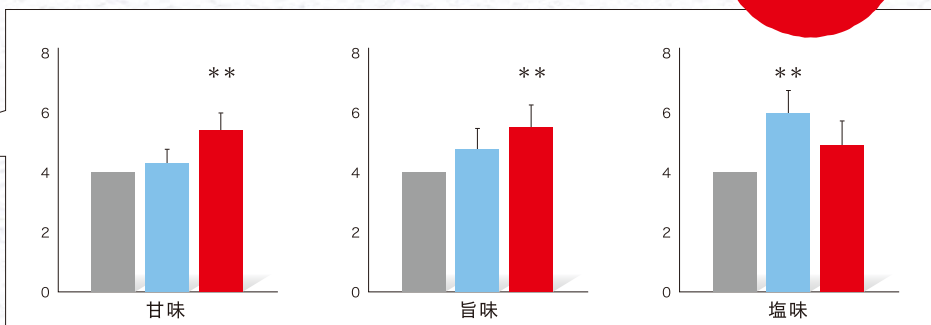
おいしさのエンハンス効果



サーモンを塩糀(20%)に漬込み(5°C・16h)、官能評価を実施しました(7段階評価 n=13) 当社調べ

- ・甘味旨味が際立ち、**素材の味を底上げ**します。

素材の味が 活きる



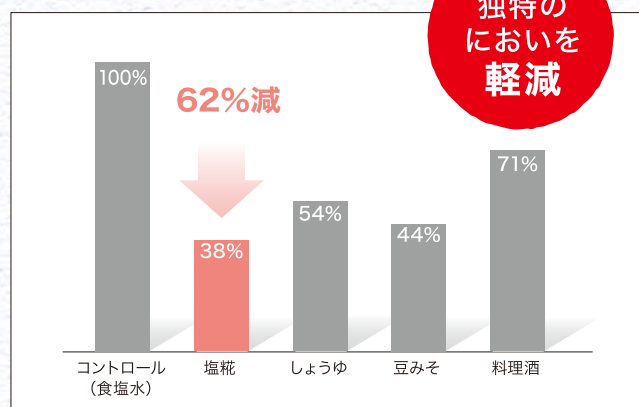
**: $p<0.01$ (無添加に対して)

香り

マスキング効果

- ・糀由来の香りを最小限に抑えており、**素材の風味を損ないません。**
- ・食材の**不快なおい抑制に効果**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示しています。



当社調べ

塩糀

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
- ・米糀により分解された糖による複雑な甘味・旨味で**素材の味を底上げ**します。

ふっくら ジューシー



臭み抑え 旨み付け



ふっくら おいしく



素材の おいしさ 底上げ



しょうゆ糀

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!**

コク旨 ジューシー



しっとり おいしく



ふんわり ジューシー



コクを ひきたて



あま酒

アルコール分0%

酒粕不使用! 米と米糀のみで作った、自然な甘さのあま酒です。

様々な用途でお使いください

『飲む点滴』、『飲む美容液』とも呼ばれる、栄養豊富なあま酒。
料理やドリンクへの利用、甘味や旨味の厚み増し、品質の向上など、幅広くお使いいただけます。

野菜など 青くさを マスキング



まるやかな 甘み付け



おいしさ 引きだす



おいしさ を持続



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。

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)

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。

原材料名
米(アメリカ産又は国産)、米こうじ、食塩／アルコール

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)

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。

原材料名
米(アメリカ産又は国産)、米こうじ、食塩／アルコール

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)

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。

原材料名
米(アメリカ産又は国産)、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)

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。

原材料名
米(アメリカ産又は国産)、米こうじ、食塩

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

※米の産地は製造年から過去3年間の使用実績順に基づくものです。
※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。

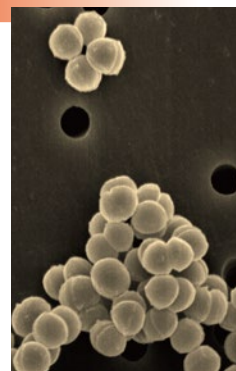
東京医科歯科大学 安達貴弘准教授との共同研究により、味噌に含まれる微生物の中から、免疫賦活効果が期待できる蔵華乳酸菌LTK-1を選びました。

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0.4～0.5μm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、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)

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。

原材料名
乳酸菌(殺菌)(国内製造)

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

特殊取得
乳酸菌数:
蔵華乳酸菌LTK-1
4×10¹²個/g以上
(4兆個/g以上)

※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

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

大豆には
様々な成分が
含まれています



国産大豆使用
料理用大豆

赤飯の素

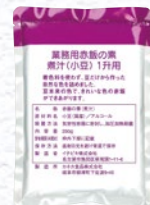
豆本来の
自然な色合いの
お赤飯が
炊き上がります

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ありません



赤飯の素
豆



赤飯の素
煮汁

小豆
ふっくら柔らか
色味豊か

●各種オペレーションに対応



蒸し器



炊飯器



スチコン

味付メンマ ※国内製造

- 良質の乾燥メンマを自社工場ですっき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ため、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、殺菌済みなのでそのまま使え、オペレーションを簡易化できます。

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。



水煮もやし
味付けをしていな
い水煮タイプのも
やしです。

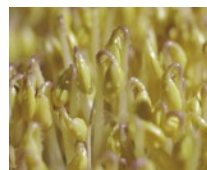


ナムルもやし
塩、こしょう、ごま油
でシンプルに仕上げ
ました。

製造工程

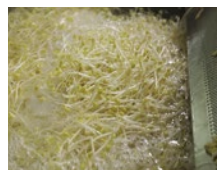
仕込み

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



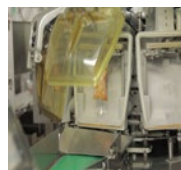
洗浄・
下茹で

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

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

ボリューム
アップ



鴨肉のあぶり

和える



メンマもやし

料理を
引き立たせる
つけあわせ
として



ぎょうざ

どて煮



どて煮丼



どて煮

温めるだけで簡単に！
じっくり煮込んだどて煮を
そのまま一品にも、アレンジしても

どて煮
国産豚もつとこんにやくを
秘伝の自社味噌でじっくり
煮込んだどて煮です。



豆

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)、海洋深層水/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ので、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

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

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

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

※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。

ナムルもやし



商品名・荷姿(商品C)
業務用ナムルもやし・600g×20(87146)

要冷蔵商品

商品特徴
自社工場にて栽培したもやしを塩、こしょうをベースに、ごま油を程良く効かせたシンプルな味付けに仕上げました。そのままでも、アレンジしてもおいしくお召し上がりいただけます。

原材料名
大豆もやし(岐阜県産)、ごま油、食塩、ごま、こしょう/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

栄養成分値(固形量100g当たり)	
エネルギー	94kcal
たんぱく質	6.3g
脂 質	6.2g
炭 水 化 物	5.4g
食塩相当量	1.5g

アレルギー物質
ごま・大豆
糖質 1.3g
食物繊維 4.1g
固形量 400g



ニラ玉

水煮もやし



商品名・荷姿(商品C)
業務用水煮もやし・1.2kg×10(87120)

要冷蔵商品

商品特徴
自社工場にて栽培したもやしを使用した、汎用性の高い水煮タイプです。賞味期限が長いので、生鮮のもやしを使用するよりも廃棄ロス削減が可能です。

原材料名
大豆もやし(岐阜県産)、米発酵調味料、砂糖、たん白加水分解物/アルコール、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酸味料、乳酸Ca、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)

栄養成分値(固形量100g当たり)	
エネルギー	58kcal
たんぱく質	4.6g
脂 質	3.3g
炭 水 化 物	4.3g
食塩相当量	0.1g

アレルギー物質
小麦・大豆
糖質 0.8g
食物繊維 3.5g
固形量 750g



彩りナムル

味付メンマ



商品名・荷姿(商品C)
味付メンマ・1kg×10 (87130)

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。

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

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



ラーメン風吹き込みごはん

どて煮



商品名・荷姿(商品C)
業務用どて煮・155g×10(53030)

商品特徴
国産の豚もつを使用し、秘伝の自社製味噌で仕上げた名古屋らしい味わいのどて煮です。温めてそのまま出ただけでも、アレンジしても、こだわりの逸品が簡単にできあがります。

原材料名
豚内臓肉(国産)、こんにゃく、みそ(八丁味噌60%)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、しょうが、ごま、食塩、酵母エキス、酢酸発酵調味料、香辛料/アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、水酸化Ca(こんにゃく用凝固剤)

栄養成分値1袋(155g当たり)	
エネルギー	193kcal
たんぱく質	11.5g
脂 質	9.7g
炭 水 化 物	15.0g
食塩相当量	1.9g

アレルギー物質
ごま・大豆・豚肉



どて煮

※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 小豆 1升用



商品名・荷姿(商品C)
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
国産小豆のみを使用。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 2升用



商品名・荷姿(商品C)
業務用赤飯の素 小豆2升用・400g×10
(61159)

原材料名
小豆(国産)

商品特徴
国産小豆のみを使用。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



赤飯いなり

赤飯の素 小豆煮汁 1升用



商品名・荷姿(商品C)
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

赤飯の素 小豆煮汁 2升用



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)

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



お赤飯カップ寿司

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
せ一番だして仕上げました。
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



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

中分類	商品コード	商 品 名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm)			ケース重量(g)	単体サイズ(mm)			単体重量(g)	賞味期間	
					縦	横	高さ		縦	横	高さ			
●みそ														
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	
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	—	—	—	—	180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	

●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
	11558	業務用本醸造しょうゆ グリップパック	1.8L×6	4901011115584	225	335	325	13,400	106	106	315	2,180	1年6ヶ月
	18107	しょうゆK2 コンテナ	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	60日

中分類	商品コード	商 品 名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm)			ケース重量(g)	単体サイズ(mm)			単体重量(g)	賞味期間
					縦	横	高さ		縦	横	高さ		
こいくちしょうゆ	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
	11708	業務用うすくちしょうゆ グリップパック	1.8L×6	4901011117083	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
	11895	小麦を使わない丸大豆しょうゆ	500ml×8	4901011108975	142	280	195	5,105	68	68	190	620	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
	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	273	366	138	6,900	5	75	45	6.5	240日
密封ボトルしょうゆ	10811	国産生しょうゆ	450ml×8	4901011108111	140	272	230	4,756	67	67	221	573	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
	10821	国産二度仕込み生しょうゆ	450ml×8	4901011108210	140	272	230	4,716	67	67	221	568	1年6ヶ月
	10831	国産減塩しょうゆ	450ml×8	4901011108319	140	272	230	4,596	67	67	221	553	1年6ヶ月
	11800	昆布椎茸だし醤油	450ml×8	4901011118004	140	272	230	4,652	67	67	221	560	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
	16416	増毛醤油	200ml×10	4901011164162	130	310	160	2,790	60	60	150	267	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。

※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)			ケース重量(g)	単体サイズ(mm)			単体重量(g)	賞味期間
					縦	横	高さ		縦	横	高さ		
●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
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業務用天ぶらつゆ	(30ml×50)×4	4901011563156	273	366	138	7,300	3	65	100	34	180日
	57318	名古屋の味みそ煮込みうどんの素	(40g×2)×10	4901011573186	140	190	160	945	25	125	170	84	180日

●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日
	02397	献立いろいろみそ	400g×6×2	4901011023971	220	330	190	5,400	50	92	185	435	270日
	56564	味噌たれ小袋	(8g×50)×16	4901011565648	275	360	160	7,520	5	50	60	9	270日
	53011	みそたれ	1kg×10	4901011530110	270	360	180	10,500	20	200	290	1,010	240日
	53029	みそたれ	500g×10	4901011530295	246	336	89	5,400	15	170	250	510	240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	240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
	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

中分類	商品コード	商 品 名	荷姿	JANコード	ケースサイズ(mm)			ケース重量(g)	単体サイズ(mm)			単体重量(g)	賞味期間
					縦	横	高さ		縦	横	高さ		
●糀	60831	塩糀 粒タイプ BIB	20kg×1	4901011608314	300	300	300	21,000	—	—	—	—	180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	—	—	—	—	180日
	60841	しょうゆ糀 粒タイプ BIB	20kg×1	4901011608413	300	300	300	21,000	—	—	—	—	180日
	あま酒	あま酒	1kg×10	4901011525901	211	374	266	10,600	70	150	270	1,024	180日

●乳酸菌

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

豆	60097	業務用料理用大豆	1kg×10	4901011600974	195	440	240	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)
	87146	業務用ナムルもやし	600g×12	4901327871464	355	265	160	7,766	10	200	260	612	180日 (要冷蔵)
	87120	業務用水煮もやし	1.2kg×10	4901327871204	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	180日
	53030	業務用どて煮	155g×10	4901011530301	130	230	200	1,765	30	120	180	162	1年
赤飯の素	61155	業務用赤飯の素 小豆1升用	200g×20	—	239	369	168	4,470	25	140	200	205	270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	270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	270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	270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