

総合カタログ

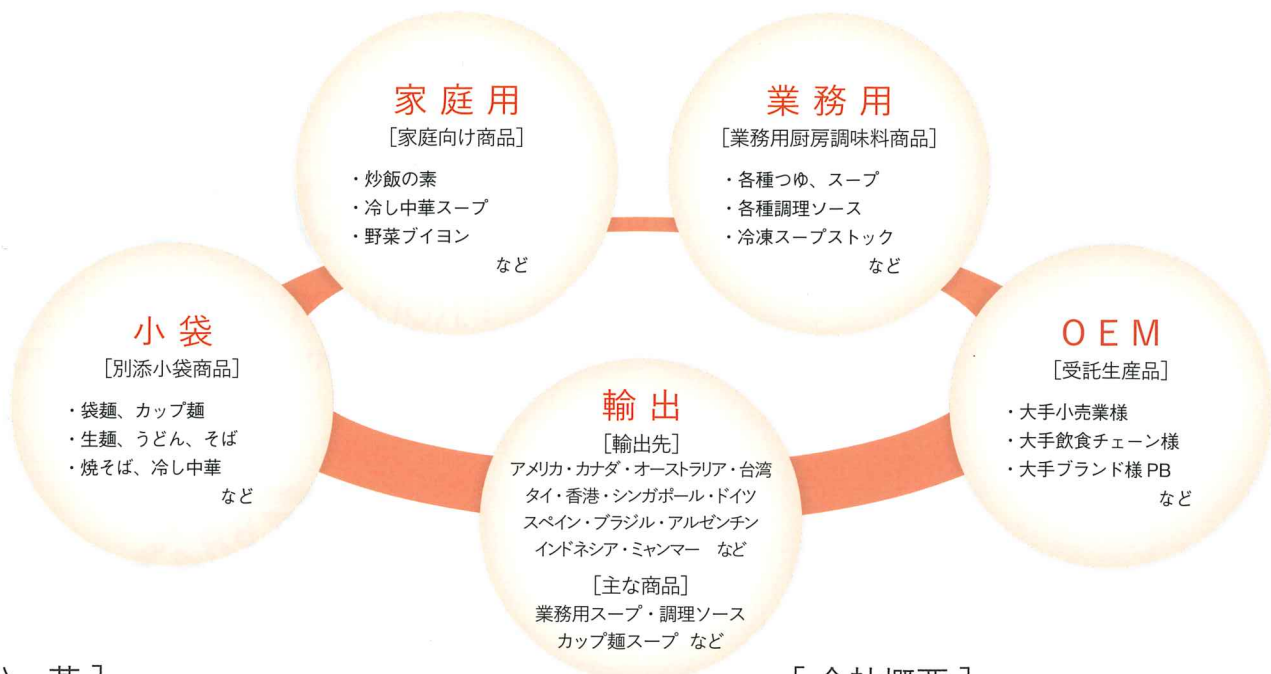
PRODUCT CATALOG

AMIJIRUSHI SHOKUHIN KOGYO CO., LTD.



昭和27年創業

いい味ここから



[沿革]

1952年(昭和27年)	池田春雄が東京浅草に 東京甘味株式会社 創業 人工甘味料・粉末シロップの製造販売
1953年(昭和28年)	株式会社東京ニュートーゲンへ社名変更 トーゲン=“糖源”の意 当時は甘いものが不足
1956年(昭和31年)	業界の先駆、ラーメンスープを そばつゆとともに製造販売 「あみ印炒飯の素」 発売 インスタント食品の尖兵 アルミ箔ラミネート包装も業界の先駆け
1958年(昭和33年)	あみ印食品工業株式会社 へ社名変更 チキンライスの素、焼そばの素など粉末商品 が相次いでヒット
1959年(昭和34年)	「冷し中華スープ」 発売 家庭向け冷し中華スープの先駆け
1965年(昭和40年)代～	昭和40年代のインスタントラーメンブームで 当社粉末スープが相次いで採用
1980年(昭和55年)代～ 1990年(平成2年)代	より広く市場にお応えするためにPB・OEM 分野の開発も開始
2008年(平成20年)	池田龍康が代表取締役社長に就任
2010年(平成22年)	このころからインターネットなどを通じて 『親から子へ、その子からまた子へ』と世代を 超えて「炒飯の素」「冷し中華スープ」を ご愛顧頂いている旨のメールが相次ぎ、 超ロングセラー商品としてのステータスを築く
2012年(平成24年)	創業60周年を記念して 「炒飯の素プレミアム」 を発売
2014年(平成26年)	前原照雄が取締役社長（CEO）に就任
2016年(平成28年)	昭和30年代に発売していた「カレーラーメン」 を55年ぶりに復刻 前原照雄が代表取締役社長に就任
2017年(平成29年)	「炒飯の素」60周年キャンペーン
2018年(平成30年) 5月	「冷し中華スープ」60周年キャンペーン 株式会社SKYグループホールディングスの 一員となる
2019年(令和元年)	「食品産業 平成貢献大賞」受賞
2020年(令和2年)	「食品衛生優良施設」として食品衛生事業功労 者厚生労働大臣表彰を受賞(つくば工場)
2021年(令和3年)	FSSC22000認証を取得(つくば工場)

そして現在…

ロングセラー商品を中心とした家庭向け商品、大手飲食チェーン様などを中心とした業務用商品、カップ麺などの別添小袋商品、大手小売業様などを中心としたOEM商品など、様々な食のシーンでご愛顧頂いております。また、輸出も好評で、世界各国で弊社の歴史ある老舗の味をお楽しみ頂いております。

[会社概要]

社 名：あみ印食品工業株式会社
創 業：昭和27年(1952年)
資 本 金：1,000万円
代表取締役社長：前原 照雄
従 業 員 数：104名
年 商：約20億円

つくば工場 FSSC22000認証取得

埼玉工場 彩の国ハサップ認証取得

[社名とロゴマークの由来]



創業者の池田春雄が投網好きで「一網でいろいろな魚や貝などが捕れる」＝「一社でいろいろな美味しいものが味わえる」という意味をこめて、また三社様（浅草神社）の氏子であり三社様の紋所が投網であることから、あみ印という社名と象徴的な投網のロゴマークが生まれました。

INDEX

業務用商品

ラーメンスープ (醤油・味噌・塩・とんこつ・その他)	1-4
冷し中華スープ・つけ麺スープ・まぜそばのたれ	4-5
がらスープ (冷凍・常温)	5-6
中華調味料・辛味調味料	6-7
四川麻辣シリーズ	7
肉用調味料	8-9
和風のたれ	9
めんつゆ・和風だし	9-10
その他加工調味料	10

小袋商品

ラーメンスープ (醤油・味噌・塩)	11-12
冷し中華スープ・つけ麺スープ・まぜそばのたれ	13-14
めんつゆ・焼そばソース	14

家庭用商品

中華調味料	15-16
焼肉のたれ	17
その他加工調味料	18



業務用商品

ラーメンスープ

(醤油・味噌・塩・とんこつ・その他)

中華スープ

醤油



商品コード 1026
JANコード —
規格 22 kg
賞味期限 製造日より12ヶ月

ラーメン・炒飯・野菜炒め・スープ等、さまざまな料理に使用できる、醤油ベースの中華スープです。

本品は油を使用しておりませんので、お客様のお好みのからスープや、香味油を加える事で、よりおいしく召し上がる事ができます。

原材料名

しょうゆ、食塩、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合：約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

しょうゆラーメンスープ

醤油



商品コード 2001
JANコード —
規格 21kg
賞味期限 製造日より12ヶ月

醤油の香り豊かなベーシックタイプの醤油ラーメンスープです。

鶏がら・豚がらスープに非常にマッチし、スッキリしたスープに仕上がります。

原材料名

しょうゆ、食塩、砂糖、食用油脂、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

中華スープ

醤油



商品コード 1051
JANコード 4970017040923
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

ラーメン・炒飯・野菜炒め・スープ等、さまざまな料理に使用できる、醤油ベースの中華スープです。

本品は、油を使用しておりませんので、お客様のお好みのからスープや、香味油を加える事で、よりおいしく召し上がる事ができます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合：約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

スペシャルラーメンスープ

醤油



商品コード 2005
JANコード 4970017020505
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

本醸造醤油をベースに、チキンとポークのエキスをバランス良く加える事で“コク”を出し、しょうが・にんにく等の香味野菜で、味に“アクセント”を持たせました。全体的にキレのある、すっきりとしたスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、食用油脂、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約11倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

あごだし和風らーめんスープ

醤油



商品コード 2141
JANコード 4970017044075
規格 1 kg × 10
賞味期限 製造日より12ヶ月

厳選された、焼きあご(飛魚)を豊富に使用した醤油ラーメンスープです。魚介のうま味と上品な香りが特徴のスープです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合：約6~7倍希釈
つけ麺の場合：約3~4倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

屋台風醤油ラーメンスープ

醤油



商品コード 2143
JANコード 4970017044051
規格 1kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

鶏がらスープに魚介と野菜のうま味・風味を活かした醤油ラーメンスープです。懐かしさを感じられるスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、魚醤、野菜エキス、酵母エキス、砂糖／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

煮干醤油ラーメンスープ

醤油



商品コード 2144
JANコード 4970017044082
規格 1kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

国産煮干のダシをふんだんに使用し、煮干の香りとうま味を兼ね備えた上品な味わいのラーメンスープです。鶏がら・豚骨・魚ダシとの相性が抜群です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、食塩、魚介エキス、煮干粉末、ポークエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン)、キサンタン、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約6〜7倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

老舗の醤油

醤油



商品コード 2150
JANコード 4970017042606
規格 1kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

一口食べるとインパクトある豚のこくと鰹・鯖・鰯のうま味が広がります。最後にほんのり魚介の風味が残る、懐かしい味わいの醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、砂糖、ポークエキス、かつおぶしエキス、チキンエキス、かつおぶし粉末、まぐろエキス、さば削りぶし粉末／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

しょうゆラーメンスープ

醤油



商品コード 2051
JANコード 4970017042903
規格 3.1kg×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

醤油の香り豊かなベーシックタイプの醤油ラーメンスープです。鶏がら・豚がらスープに非常にマッチし、スッキリしたスープに仕上がります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、食用油脂、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆・牛肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

王宮ラーメンスープ(しょうゆ味)

醤油



商品コード 2053
JANコード 4970017042927
規格 3.15kg×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

ビーフエキスでコクを出し、ごま油を加え、香りにアクセントを付けた醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、食用油脂、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

札幌みそラーメンスープ

味噌



商品コード 2070
JANコード 4970017040770
規格 3.3kg×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

赤味噌本来の風味・うま味を活かした仕上りのスープです。玉ねぎ、人参等の野菜のまろやかな甘みと、しょうが、にんにく、香辛料が、一層、味噌の風味を引き立てます。

原材料名

みそ(国内製造)、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんじん)、食塩、にんにく、発酵調味料、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、しょうが、動物油脂、ごま、たん白加水分解物、ポークエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約7〜8倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

白みそラーメンスープ

味噌



商品コード 2080
JANコード 4970017040855
規格 3.3kg×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

信州の白味噌をベースにポークエキスをバランス良く加えて、味に深みを持たせたスープです。煎りごま、にんにくがアクセントとなり、飽きのこないスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、たん白加水分解物、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうが、ポークエキス、ごま、にんにく、酒かす、玉ねぎ、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約7〜8倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

老舗の味噌

味噌



商品コード 2151
JANコード 4970017042620
規格 1kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

濃厚な味噌ラーメンスープです。信州の赤味噌と麦味噌をベースに濃厚豚骨エキスと焙煎ごまをブレンドして、奥深いスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、ごま、にんにく、食塩、砂糖、ポークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

約7〜8倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

塩味らーめんスープ(タンメン)

塩



甘みのある野菜(玉ねぎ・人参など)と非常に良くマッチする塩ベースのスープです。鶏がらスープはもちろん、白湯がらスープ(チャンポン・博多ラーメンなど)との相性も抜群です。

原材料名

食塩(国内製造)、たん白加水分解物、食用油脂、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、チキンエキス、ガーリックエキス、キャベツエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2063

JANコード 4970017040817

規格 1.8L×6

賞味期限 製造日より12ヶ月

塩味らーめんスープ(タンメン)

塩



甘みのある野菜(玉ねぎ・人参など)と非常に良くマッチする塩ベースのスープです。鶏がらスープはもちろん、白湯がらスープ(チャンポン・博多ラーメンなど)との相性も抜群です。

原材料名

食塩(国内製造)、たん白加水分解物、食用油脂、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、チキンエキス、ガーリックエキス、キャベツエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2052

JANコード 4970017042910

規格 3.15kg×6

賞味期限 製造日より12ヶ月

地鶏風塩ラーメンスープ

塩



鶏の風味豊かな、まろやかで優しい仕上がり塩ラーメンスープです。魚介のうま味や野菜の甘みがスープに深みを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらスープ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2142

JANコード 4970017044068

規格 1kg×10

賞味期限 製造日より12ヶ月

コクうま豚骨醤油ラーメンスープ

とんこつ



豚骨スープをベースに、香味野菜を加え、コクのあるまろやかなスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、食用油脂、食塩、砂糖、にんにくエキス、玉ねぎエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒糟、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約8倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2146

JANコード 4970017044099

規格 1kg×10

賞味期限 製造日より12ヶ月

博多ラーメンスープ(白湯)

とんこつ



本場博多の、昔ながらのあっさり豚骨白湯系!豚ガラエキスがコク深い、ニンニクとごま油が後引くおいしさのラーメンスープです。飽きのこない、さっぱりとした口当たりが特徴のスープです。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、食塩、果糖ぶどう糖液糖、食用油脂、玉ねぎエキス、しょうゆ、ゼラチン、にんにくエキス、香辛料、かつおぶし粉末、かつおエキス粉末/調味料(アミノ酸等)、酒糟、増粘剤(グアー)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約11倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2054

JANコード 4970017042934

規格 3.15kg×6

賞味期限 製造日より12ヶ月

ピリ辛スープ

その他



本醸造醤油をベースに、赤唐辛子と豆板醤を使用し、ピリッとした強い辛みが特徴のスープです。味噌を加える事で、コク・風味を出し、さっぱり・あっさりしながらも後引くおいしさを持ったスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、みそ、豆板醤、砂糖、食塩、植物油、ねりごま、ポークエキス、チキンエキス、香辛料、ガーリックエキス/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

ラーメン、つけ麺、鍋の場合:約10倍希釈
野菜炒めの場合:薄めずにそのままご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2007

JANコード 4970017043313

規格 1L×6

賞味期限 製造日より12ヶ月

二代目 鶏白湯ラーメンスープ

その他



丸鶏、鶏ガラ、もみじエキスをを使用した生粋の鶏白湯!鶏油が香る黄金色のスープには、鶏と野菜のエキス、果物が溶け込んで、雑味のない澄んだ味わいに仕上がっています。

原材料名

チキンエキス(国内製造)、デキストリン、水あめ、食用油脂、食塩、還元水あめ、マンゴーピューレ、砂糖、野菜エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合:約7倍希釈
つけ麺の場合:約4倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2145

JANコード 4970017044112

規格 1kg×10

賞味期限 製造日より12ヶ月

担担麺スープ

その他



深煎りごまのコク深さ、赤と青のW花椒とW唐辛子の巧みな原料使い、豆板醤の辛さの協演がおりなす究極の担担麺スープです。

原材料名

いりごま(国内製造)、食用油脂、食塩、しょうゆ、砂糖、ポークエキス、みそ、豆板醤、りんご酢、香辛料、たん白加水分解物、野菜エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(グアー)、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

約6倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2153

JANコード 4970017043979

規格 1kg×10

賞味期限 製造日より12ヶ月

トマトスープ

その他



レモン果汁のさわやかな酸味と、ソテーオニオンの甘みが特徴のトマト料理の素です。ラーメン・つけ麺・冷し麺をはじめ、その他鍋・スープ・パスタソースなどにも幅広くご使用頂けます。

原材料名

トマトピューレー(トルコ製造)、トマトペースト、食塩、砂糖、植物油、ソテーオニオン、にんにく、レモン果汁、香辛料、醸造酢/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料

使用方法

ラーメンの場合:約6倍希釈
つけ麺の場合:約4~5倍希釈
冷し麺の場合:約3倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。
※その他、鍋・スープ・パスタなどにもご使用頂けます。

商品コード 2149
JANコード 4970017042729
規格 1kg × 10
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ ・ つけ麺スープ ・ まぜそばのたれ

冷中華スープ(金印)



あみ印伝統の冷し中華用スープです。最高の味を追求し、妥協なしに作られたひと味違う味(甘味・酸味・コクのバランス)を是非ご堪能ください。

原材料名

醸造酢(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ、たん白加水分解物、食塩、植物油、ポークエキス、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa)、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約2~3倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1050
JANコード 4970017020772
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より18ヶ月

黒酢 冷し中華スープ



黒酢を程良くきかせ、醤油本来の風味と味を損なう事なく、酸味・甘味・コクをバランス良く仕上げました。

原材料名

上白糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、植物油、黒砂糖、米黒酢、ポークエキス/酸味料、カラメル色素、調味料(核酸等)、酵素、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約2倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1046
JANコード 4970017042415
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より18ヶ月

老舗のざる中華スープ(あご風味仕立て)



本醸造醤油をベースに、和風だし(あご・本鰹等)をブレンドし、程良い甘味を加えて味を上げました。上品なあごの香りとほのかな酸味が夏場の食欲をそそります。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、食用油脂、醸造酢、食塩、魚介エキス/カラメル色素、調味料(核酸等)、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約2倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。
※温かいスープ・冷たいスープ、どちらもおいしく頂けます。

商品コード 1028
JANコード 4970017042422
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より15ヶ月

つけ麺G



醤油感が強く、ほんのり酸味をきかせた、生姜の風味豊かなつけ麺用スープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、たん白加水分解物、砂糖、醸造酢、食塩、ポークエキス、かつおぶしエキス、チキンエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約4~5倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2201
JANコード 4970017041333
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

胡麻辛懷石



深煎りごまをベースに和風だしをブレンドしたピリ辛タイプのスープです。つけ麺、担担麺などにご使用ください。※黒酢使用 ※化学調味料不使用

原材料名

いりごま(国内製造)、植物油、ソテーオニオン、たん白加水分解物、みそ、砂糖、しょうゆ、さばだし、ハチミツ、食塩、香辛料、魚介エキス、りんご酢、米黒酢、酵母エキス、チキンエキス、魚介粉末/酸味料、乳化剤、パプリカ色素、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・りんご・ごまを含む)

使用方法

つけ麺の場合:約2倍希釈
担々麺の場合:約4~5倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2148
JANコード 4970017044129
規格 1kg × 10
賞味期限 製造日より12ヶ月

つけ麺 魚介豚骨スープ



鯉節と煮干の香りが特徴の魚介豚骨系のつけ麺スープです。麺に絡みやすい濃厚なスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、砂糖、食用油脂、食塩、かつおぶし粉末、にんにく、煮干粉末、醸造酢、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約3〜4倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2147
JANコード 4970017044105
規格 1 kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

まぜそばのたれ



鯉節と煮干の魚粉が入り、ニンニクのパンチがきいた、豚骨ベースの醤油味のたれです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、食塩、にんにく、みそ、豆板醤、香辛料、かつおぶし粉末、煮干粉末、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアー)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品30ml(35g)をご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2152
JANコード 4970017043962
規格 1 kg×10
賞味期限 製造日より12ヶ月

がらスープ

(冷凍・常温)

冷凍 豚コクだしNO.1

冷凍



豚皮100%の原料から抽出したコクだし用商品です。

豚本来の臭みは軽減されていますので、従来のスープの味を壊さずご使用頂けます。

※低濃度クリアタイプ 濁りません。
※化学調味料不使用

原材料名

豚皮(国産)、(一部に豚肉を含む)

使用方法

〈使用量の目安〉
40Lのスープに対し、本品1〜2袋。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1314
JANコード 4970017042040
規格 500g×12×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

濃縮がらエキス チキン

常温



チキンと香味野菜のエキスをベースに香辛料を加えた、うま味のある濃縮がらエキスです。

※1袋約200倍希釈タイプ

原材料名

チキンエキス(国内製造)、食用油脂、食塩、たん白加水分解物、オニオンエキス、酵母エキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

熱湯25Lに対し、本品1袋をご使用ください。

商品コード 1283
JANコード 4970017041029
規格 130g×20×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

濃縮がらエキス ミックス(チキン&ポーク)

常温



鶏がら、豚骨から抽出したエキスをバランス良く混合したものをベースに、オニオン、ガーリック等の香味野菜のエキスを加え、コクのあるまろやかな仕上りの濃縮がらエキスです。

※1袋約200倍希釈タイプ

原材料名

チキンエキス(国内製造)、ポークエキス、食用油脂、食塩、オニオンエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

熱湯25Lに対し、本品1袋をご使用ください。

商品コード 1284
JANコード 4970017043290
規格 130g×20×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

天目 がらスープ

常温



豚がら・鶏がら・香味野菜を使用した高濃縮がらスープの素です。
がらと香味野菜の香りが本格的なスープです。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、食塩、食用油脂、チキンエキス、ガーリックエキス、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約120〜130倍希釈
(本品1缶で約60Lのスープが出来ます。)

商品コード 1270
JANコード 4970017041814
規格 450g×24
賞味期限 製造日より12ヶ月

天目 ミックスがらスープ

常温



チキン・ポーク・野菜を使用したがらスープの素です。
低濃縮タイプで、香り・味は抜群です。

原材料名

チキンエキス(国内製造)、ポークエキス、ラード、食塩、チキンオイル、玉葱エキス、人参エキス／調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約40〜60倍希釈
(本品1缶で40〜50Lのスープが出来ます。)

商品コード 1276
JANコード 4970017041821
規格 810g×12
賞味期限 製造日より12ヶ月

鶏がらスープ(顆粒)無化調

常温



チキンエキスをベースに数種類の野菜を使用した顆粒タイプの鶏がらスープの素です。素材の味を引き立てるやさしい味に仕上げました。※化学調味料不使用

原材料名

食塩(国内製造)、乳糖、でん粉、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、酵母エキス、白菜エキスパウダー、ジンジャーパウダー、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

お湯に溶かすだけで、スープとしてご使用頂けます。

※お湯200mlに対し、約3gが目安です。炒め物などには、振りかけるだけで味付けができます。

商品コード 1280
JANコード 4970017043535
規格 480g × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

中華調味料

辛味調味料

棒々鶏ソース



紹興酒、生姜、香辛料がきいたごまベースの棒々鶏ソースです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、醸造酢、ねりごま、植物油、食塩、しょうが、チキンエキス、老酒、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

1人前:25~35gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1162
JANコード 4970017043269
規格 1L (1,170g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

回鍋肉ソース



にんにくの香りと、甜麺醬と豆板醬のkokが決め手の濃厚な回鍋肉ソースです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、豆板醬、植物油、甜麺醬、食塩、発酵調味料、トウチ醬、にんにく、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

1人前:20~30gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1172
JANコード 4970017043276
規格 1L (1,190g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

青椒肉絲ソース



オイスターソースのkokとうま味に、しょうがの香ばしい香りが決め手の青椒肉絲ソースです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、オイスターソース、食塩、発酵調味料、しょうが、チキンエキス、香味油、にんにく、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

1人前:15~20gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1182
JANコード 4970017043283
規格 1L (1,140g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

麻婆豆腐ソース



味噌と豆鼓醬のkokと、豆板醬の辛味、にんにくと生姜の風味が特徴の麻婆豆腐ソースです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、豆板醬、植物油、食塩、にんにく、トウチ醬、しょうが、香辛料、チキンエキス/酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

1人前:45~60gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1192
JANコード 4970017043252
規格 1L (1,110g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

酢豚ソース



kokのある甘みとまろやかな酸味が特徴の酢豚ソースです。

原材料名

砂糖(国内製造)、トマトピューレー、しょうゆ、食塩、醸造酢、植物油、チキンエキス/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

1人前:35g~50gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1202
JANコード 4970017043153
規格 1L (1,200g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

海老チリソース



香味野菜の香りとトマトのkokがマッチした、ピリ辛仕上げの海老チリソースです。

原材料名

トマトケチャップ(国内製造)、砂糖、醸造酢、にんにく、しょうが、植物油、しょうゆ、豆板醬、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、カロチノイド色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

1人前:30~40gご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1231
JANコード 4970017043146
規格 1L (1,165g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

豆板醬



唐辛子の辛味とうま味を兼ね備えた豆板醬です。
加熱することにより、辛みとうま味を最大限に引き出します。

原材料名

塩蔵唐辛子(中国製造)、唐辛子、食塩／酸味料、酒精、増粘多糖類

使用方法

中華料理全般・エスニック料理・多国籍料理等、各料理にお好みで適量ご使用ください。

商品コード 1151
JANコード 4970017040978
規格 1kg × 12
賞味期限 製造日より12ヶ月

辛味噌ジャン



豆板醬をベースに赤味噌と魚醤等を加えて加熱し、うま味と辛みを引き出した辛味調味料です。塩分は弊社豆板醬の約1/3ですので、料理にも使いやすい商品です。本品は加熱してありますので、そのままご使用頂けます。

原材料名

豆板醬(国内製造)、みそ、果糖ぶどう糖液糖、植物油、唐辛子、魚醤、にんにく、オイスターエキス、玉ねぎ、魚介エキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・大豆・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華料理全般の辛味としてお好みの量をご使用ください。ラーメン・炒め物・餃子・焼肉などに最適です。※よくかき混ぜてご使用ください。

商品コード 1188
JANコード 4970017042088
規格 1kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

シビレとカラミのしずく



唐辛子の辛味と花椒のしびれをきかせた麻辣調味料です。
ラーメンやうどん、鍋料理等にお好みの量を加え、「麻辣味」に調節できます。
また、マヨネーズ、ケチャップ等の定番調味料に混ぜるだけで、オリジナルの「麻辣味」が作れます。

原材料名

還元水あめ(国内製造)、デキストリン、香辛料、食塩／酒精、酸味料、香辛料抽出物

使用方法

各料理にお好みで適量ご使用ください。

商品コード 2048
JANコード 4970017043986
規格 660g × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

四川麻辣 シリーズ

四川麻辣 麻婆豆腐ソース



黒々と光沢を帯びた、濃厚なソースは豆腐によくからみます。独特な辛みとしびれの唐辛子と花椒は赤と青のW使い！花椒油で一層、香り高く仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食用油脂、デキストリン、みそ、還元水あめ、豆板醬、食塩、香辛料、トウチ器、にんにく、しょうが／着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

1人前:33gをご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2057
JANコード 4970017044020
ITFコード 14970017044027
規格 1L (1,163g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

四川麻辣 よだれ鶏ソース



「よだれがでる程うまい」と言われるゆえんはソースにあり！唐辛子とラー油のシャープな辛み、花椒のさわやかなしびれに加え、花椒油の香り高さ、練りごまと紹興酒のkok深さが絶妙な、本格的なソースです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、砂糖、みそ、醸造酢、ねりごま、しょうが、にんにく、食塩、チキンエキス、香辛料、老酒／調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、着色料(カロチノイド、カラメル)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

1人前:35gをご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2058
JANコード 4970017044037
ITFコード 14970017044034
規格 1L (1,122g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

四川麻辣 油淋鶏ソース



従来の甘酸っぱいだけのタイプと違い、麻辣仕立てのソースは、花椒と唐辛子が絶妙なバランスの贅沢なソースです。生姜、にんにく、ごま油の香りに食欲も倍増します！

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食用油脂、醸造酢、食塩、チキンエキス、水あめ、しょうが、にんにく、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香辛料抽出物、カロチノイド色素、香料、調味料(核酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

1人前:35gをご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2059
JANコード 4970017044044
ITFコード 14970017044041
規格 1L (1,144g) × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

肉用調味料

天目 肉焼のたれ



ガーリックとハチミツ、ワイン風調味料をブレンドした醤油タイプの焼肉のたれです。
厳選したごま油の香りが肉を焼いた時に更に香り立ち、食欲をそそります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、ハチミツ、植物油脂、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10～20gをよく揉み込んで約10分間漬け込んでから焼いてください。

※お好みにより使用量を加減してください。
※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 1087
JANコード 4970017041043
規格 2.25kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

肉焼のたれ



本醸造醤油をベースに、ほんのり香るにんにく等の香辛料が決め手の焼肉のたれです。
※化学調味料不使用

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、ハチミツ、にんにく、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10～20gをよく揉み込んで約10分間漬け込んでから焼いてください。

※お好みにより使用量を加減してください。
※魚の切り身で照り焼きにもご使用頂けます。

商品コード 1100
JANコード 4970017041067
規格 2.25kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

天心 肉焼のたれ



ごま油とガーリックの風味を活かした焼肉のたれです。
ワインを加えた事で、味に深みを持たせました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、ハチミツ、植物油脂、みそ、魚醤、ワイン、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10～20gをよく揉み込んで約10分間漬け込んでから焼いてください。

※お好みにより使用量を加減してください。
※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 5401
JANコード 4970017042941
規格 2.25kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼鳥たれ



コクのある甘みと深い醤油感が肉の味を引き出します。
隠し味に赤味噌を若干量使用し、味に膨らみを出しています。
たれにとろみがあるため、鶏肉に非常に良くのり、香ばしく仕上がります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、みそ／酒精、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

重ね塗りの場合：ガス又は炭火でじっくり焼き、何度も重ね塗りしてください。
漬け込み焼の場合：串5本=40ml使用

商品コード 1211
JANコード 4970017041104
規格 2.3kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

天心 焼鳥のたれ



本醸造醤油と薩摩料理酒【黒酒】をブレンドし、鶏のうま味を最大限に引き出す焼鳥のたれです。
たれ本来のトロみが、テリ・ツヤを醸し出します。

原材料名

砂糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、灰持酒、みそ／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、香料、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

串に刺した鶏肉を素焼きにし、その後たっぷりとタレに浸してください。
お好みで、2～3回浸し焼きを繰り返して頂いてもおいしく召し上がれます。

商品コード 5408
JANコード 4970017042750
規格 2.35kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

天心 生姜焼のたれ



すりおろし生姜をふんだんに使用しました。本醸造醤油と砂糖が絶妙なバランスで、生姜の香りが高く、肉のうま味を最大限に引き立たせます。薩摩料理酒【黒酒】を使用しておりますので、熟成感とテリ・ツヤが出て、いっそう食欲をそそる仕上がりとなります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、しょうが、発酵調味料、食塩、灰持酒／調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約20～25gをよく揉み込んで約5分間以上漬け込んでから焼いてください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 5404
JANコード 4970017042774
規格 2.15kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

すき焼たれ



自然な甘さと醤油の風味、コクを最大限に引き出したたれに仕上がっています。
肉、野菜等から水分が出てベースの味がしっかり残ります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、発酵調味料、ビーフエキス、さんしょう／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

鉄鍋を熱し、牛の脂身を溶かしたところに牛肉を並べて、本品をかけて焼き、次に豆腐、野菜などを加えてお召し上がりください。

商品コード 1143
JANコード 4970017041265
規格 2.25kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

スタミナ丼のたれ(にんにくしょうゆ味)



ガーリックをふんだんに使用した醤油ベースのどんぶりたれです。コクのある甘みが食欲をそそり、きれいな焼き色と照りが出るたれに仕上がっています。本品はストレートタイプです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、にんにく、砂糖、食塩、みりん、香味油/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。
生肉約100gに対し、本品約20〜25gをご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1229
JANコード 4970017043382
規格 1L×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

和風のたれ

うなぎたれ



本醸造醤油のコクと甘みのバランスが抜群で、うなぎの他に穴子・さんまなどにもご使用頂けます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、ビーフエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

蒲焼・つけ焼・仕上げ用として薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1251
JANコード 4970017041128
規格 2.3kg×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

丼たれ



本醸造醤油をベースに本みりんと和風だしをたっぷり使用し、すっきりとしただし感のあるたれに仕上げました。かつ丼・天丼・親子丼はもちろん、煮物等にもご使用頂けます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みりん、食塩、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

天丼の場合:約2倍希釈
牛丼・親子丼・かつ丼の場合:約3倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1224
JANコード 4970017041081
規格 1.8L×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

めんつゆ ・ 和風だし

つゆ



燻した鰹の風味を最大限に活かしたつゆです。そば・うどんどちらにもご使用頂けます。また、和風料理の醤油・だし感を補う調味料としてもご使用頂けます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

つけ用の場合:約4〜5倍希釈
かけ用の場合:約8〜10倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 3003
JANコード 4970017041166
規格 1.8L×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

特選 めんつゆ



鯖と鰯の抽出だし、鰹などのエキスを贅沢に使用し、本醸造醤油とブレンドしました。そば・うどんどちらにもご使用頂けます。また、天つゆや丼物にもご使用頂けます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、発酵調味料、にぼしエキス、かつおぶしエキス、さばだし、混合削りぶし/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

つけ用の場合:約4倍希釈
かけ用の場合:約8倍希釈
天つゆ・丼物の場合:約3〜4倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 3019
JANコード 4970017020499
規格 1.8L×6
賞味期限 製造日より12ヶ月

ざるそばつゆ



本醸造醤油をベースに鰹のだしと本みりんをブレンドしたつゆです。本みりんのコクのある甘味がつゆに深みを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、食塩／調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

約3〜4倍希釈
〈希釈の目安〉
冷凍麺・・・約3倍
乾麺・生麺・・・約4倍
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 3060
JANコード 4970017041180
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

鰹だし(液体)



超濃縮タイプのうどん・そば・惣菜系のつゆに合う鰹だしです。クセが少なく、スッキリとした味わいと節感の強い香りは、つゆの風味をアップします。冷水にもすぐ溶け、使い易いタイプです。

原材料名

かつおぶしエキス(国内製造)、食塩、煮干エキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料

使用方法

めんつゆの場合：約70倍希釈
おでん・煮物の場合：約100倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 3201
JANコード 4970017041227
規格 2kg × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月

その他 加工調味料

ゲン



鶏ガラエキスやニンニク等の香味野菜が溶け込んだ、中華・洋風向けダシのもとです。炒飯、ラーメン、中華スープ等の中華料理の味つけや洋食の味つけにも便利な、粉末でお湯に溶けやすい汎用性抜群の調味料ベースです。

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、砂糖、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、香辛料／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・豚肉・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

各種料理の味付け、スープ等にご使用ください。
〈使用量の目安〉餃子、ステーキ、ハンバーグ、ソーセージ等の下味：食材の2%・炒め物、パスタ、焼きそば等の味付け：食材の1%・ラーメンスープ：約60倍に希釈、醤油、ごま油適量・スープ：約100倍に希釈

商品コード 1310
JANコード 4970017041906
規格 1kg × 12
賞味期限 製造日より12ヶ月

炒飯の素



野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスをきかせた粉末タイプの炒飯の素です。先味の強さと後味のうま味を兼ね備えており、ご飯、野菜、肉と合わせてもしっかりした味に仕上がります。粉末特有の香りの強さが際立ち、しっかり味がのります。あみ印看板商品の一つです。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部にこまを含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油をひき、とき卵とご飯を炒めます。そこに、本品と長ネギを加え、全体になじむように炒めて出来上がりです。お好みにより焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。
〈使用量の目安〉ご飯250gに対し、本品約6gご使用ください。

商品コード 1004
JANコード 4970017041852
規格 1kg × 12
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼そばソース(粉末)



粉末タイプの焼そばソースです。甘味・酸味のバランスが絶妙で、香辛料をふんだんに使用しています。野菜・肉を加えても、しっかりとした風味が際立つ仕上がりになります。

原材料名

砂糖(国内製造)、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦を含む)

使用方法

フライパンに約大さじ1杯のサラダ油を入れ、肉、野菜を炒めた後、麺1玉(約150g)・水約30mlを加え、麺をほぐしながら炒めます。最後にソースを振りかけてよくかき混ぜて出来上がりです。
〈使用量の目安〉麺1人前(150g)に対して約10gご使用ください。

商品コード 1127
JANコード 4970017042156
規格 1kg × 10
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼そばベース



液体タイプの焼そばソースです。多彩な香辛料を使用した、風味抜群のソースです。麺によく絡み、見た目の仕上がりも食欲をそそる一品です。

原材料名

ソース(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

使用方法

フライパンに約大さじ1杯のサラダ油を入れ、肉、野菜を炒めた後、麺1玉(約150g)・水約30mlを加え、麺をほぐしながら炒めます。最後にソースを振りかけてよくかき混ぜて出来上がりです。
〈使用量の目安〉麺1人前(150g)に対して約20mlご使用ください。

商品コード 1111
JANコード 4970017041937
規格 1.8L × 6
賞味期限 製造日より12ヶ月



小袋商品

ラーメンスープ

(醤油・味噌・塩)

中華スープ(E-20)

醤油



商品コード 1022
JANコード —
規格 32g × 250 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

本醸造醤油にビーフのうまみをきかせた
スッキリとした醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ、食塩、動物油脂、ビーフエキス
／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香
料、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉
を含む)

使用方法

約250～300mlの熱湯またはがらスープ
で薄めてご使用ください。

スーパーがら味生ラーメンスープ 醤油



商品コード 2115
JANコード 4970017043917
規格 30.5ml × 200 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

鶏がらとボークのうまみをきかせた、キャ
ベツ・にんにく・生姜の風味をプラスした
がらエキス入り醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、食用油脂、たん
白加水分解物、砂糖、発酵調味料、チキ
ンエキス、オニオンエキス、にんにく、キャ
ベツエキス、ボークエキス、ガーリックエ
キス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、
香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・
豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄め
てご使用ください。

あごだし和風らーめんスープ(小袋)

醤油



商品コード 2118
JANコード 4970017043221
規格 60g × 100 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

厳選された焼きあご(飛魚)を豊富に使用
した醤油ラーメンスープです。魚介のう
ま味と上品な香りが特徴のスープです。

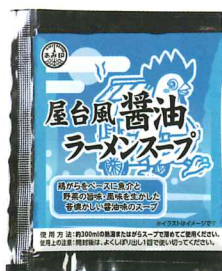
原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキ
ス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビベス
ト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デ
ンブリン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・
大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄め
てご使用ください。

屋台風醤油ラーメンスープ(小袋) 醤油



商品コード 2121
JANコード 4970017043474
規格 34g × 100 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

鶏がらスープに魚介と野菜のうま味・風
味を生かした醤油ラーメンスープです。
懐かしさを感じられるスープに仕上げま
した。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキ
ンエキス、魚介エキス、魚醤、野菜エキス、
酵母エキス、砂糖／調味料(アミノ酸等)、
増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、甘
味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・
さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄め
てご使用ください。

煮干醤油ラーメンスープ(小袋)

醤油



商品コード 2124
JANコード 4970017043726
規格 54g × 100 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

国産煮干のダシをふんだんに使用し、煮
干の香りとうま味を兼ね備えた上品な味
わいのラーメンスープです。
鶏がら・豚骨・魚ダシとの相性が抜群です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、食塩、魚
介エキス、にぼし粉末、ボークエキス／調
味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デ
ンブリン、キサンタン)、カラメル色素、(一
部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約250ml～300mlの熱湯またはがらスー
プで薄めてご使用ください。

中華亭 ラーメンスープしょうゆ味 醤油



本醸造醤油にチキン、ビーフ、オイスターのうま味と生姜等の野菜の風味を加えた、醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、砂糖、オイスターエキス、たん白加水分解物、香味野菜、ビーフエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約350mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2400
JANコード 4970017040015
規格 48g × 25 × 8
賞味期限 製造日より12ヶ月

ゴールデンみそラーメンスープ 味噌



信州産の白味噌に、ポークのうま味とにんにく、生姜の風味をきかせた味噌ラーメンスープです。

原材料名

みそ、食用油脂、食塩、たん白加水分解物、砂糖、ポークエキス、にんにく、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンC)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約280mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2112
JANコード —
規格 43g × 350
賞味期限 製造日より8ヶ月

老舗の味噌(小袋)

味噌



濃厚な味噌ラーメンスープです。信州の赤味噌と麦味噌をベースに濃厚豚骨エキスと焙煎ごまをブレンドして、奥深いスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、いりごま、にんにく、食塩、砂糖、ポークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約250ml~300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2123
JANコード 4970017043696
規格 50g × 100 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

タンメンスープ

塩



すっきりとした塩味ベースに、チキンとポークのうま味をきかせ、ごま油と野菜の風味を加えたタンメンスープ(塩)です。

原材料名

たん白加水分解物(国内製造)、食塩、食用油脂、しょうゆ、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックエキス/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2064
JANコード 4970017041746
規格 27ml × 200 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

地鶏風塩ラーメンスープ(小袋)

塩



鶏の風味豊かな、まろやかで優しい仕上りの塩ラーメンスープです。魚介のうま味や、野菜の甘みがスープに深みを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらスープ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2119
JANコード 4970017043467
規格 41g × 100 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ ・ つけ麺スープ ・ まぜそばのたれ

冷し中華スープ(ジャンボ)



本醸造醤油をベースに酸味と甘味をバランス良く加え、ごま油の風味豊かな味に仕上げました。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1063
JANコード —
規格 41ml × 100 × 3
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(レモン入)



本醸造醤油を使い、程よい酸味と甘味を持たせたベースに、レモン果汁を加え、爽やかな味に仕上げました。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、植物油、レモン果汁、かつおぶしエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1066
JANコード —
規格 40ml × 100 × 3
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(フレッシュ)



本醸造醤油をベースに酸味と甘味をバランス良く加え、ごま油の風味豊かな味に仕上げました。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1067
JANコード —
規格 50ml × 100 × 3
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(Big)



鯉節と牛肉のうま味とキレのある酸味が特徴のスープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、醸造酢、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1069
JANコード 4970017043870
規格 80ml × 150
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(特選グルメ)



本醸造醤油をベースに、香ばしいごま油の風味と、鯉節、牛肉のうま味を加え、濃厚な味に仕上げました。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1071
JANコード —
規格 30ml × 200 × 2
賞味期限 製造日より12ヶ月

中華亭 冷し中華スープ



ハチミツのkokのある甘味、りんご酢のまろやかな酸味が特徴のスープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、醸造酢、食塩、植物油、発酵調味料、煮干エキス、りんご酢、ハチミツ／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 2404
JANコード 4970017040053
規格 80ml × 15 × 8
賞味期限 製造日より12ヶ月

つけ麺 魚介豚骨スープ(小袋)



鯉節と煮干の香りが特徴の魚介豚骨系のつけ麺スープです。麺に絡みやすい濃厚なスープに仕上げました。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、砂糖、食用油脂、食塩、チキンエキス、かつおぶし粉末、醸造酢、にぼし粉末、にんにくエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約150mlの熱湯またははからスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2122
JANコード 4970017043450
規格 35g×100×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

まぜそばのたれ(小袋)



鯉節と煮干の魚粉が入り、ニンニクのパンチがきいた、豚骨ベースの醤油味のたれです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、食塩、にんにく、みそ、豆板醤、香辛料、かつおぶし粉末、煮干粉末、たん白加水分解物/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアー)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品1袋をご使用ください。

商品コード 2127
JANコード 4970017044006
規格 35g×100×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

めんつゆ ・ 焼そばソース

なべやきうどんつゆ



本醸造醤油をベースに鯉節、鯖節のうま味をきかせた、なべ焼きうどん用つゆです。

原材料名

しょうゆ、食塩、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、かつおぶしエキス、そば削りぶし粉末/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・そば・大豆を含む)

使用方法

約240mlの熱湯で薄めてご使用ください。

商品コード 3101
JANコード —
規格 24ml×250×2
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼そばソース



粉末小袋タイプの焼そばソースです。甘味・酸味のバランスが絶妙で、香辛料をふんだんに使用しています。野菜・肉を加えても、しっかりとした風味が際立つ仕上がりになります。

原材料名

砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

フライパンに約大さじ1杯のサラダ油を入れ、肉、野菜を炒めた後、麺1玉(約150g)・水約30mlを加え、麺をほぐしながら炒めます。ソースを振りかけてよくかき混ぜて出来上がりです。

商品コード 1121
JANコード —
規格 10g×1000
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼そばソース 3連



粉末小袋タイプの焼そばソースです。甘味・酸味のバランスが絶妙で、香辛料をふんだんに使用しています。野菜・肉を加えても、しっかりとした風味が際立つ仕上がりになります。

原材料名

砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

フライパンに約大さじ1杯のサラダ油を入れ、肉、野菜を炒めた後、麺1玉(約150g)・水約30mlを加え、麺をほぐしながら炒めます。ソースを振りかけてよくかき混ぜて出来上がりです。

商品コード 1120
JANコード —
規格 10g×3×400
賞味期限 製造日より12ヶ月



家庭用商品

中華調味料

炒飯の素カレンダー



野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスをきかせた炒飯の素です。先味の強さと後味の旨味を兼ね備えており、ご飯、野菜、肉と合わせてもしっかりした味に仕上がります。粉末特有の香りの強さが際立ち、しっかり味がのります。あみ印看板商品の一つです。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部にごまを含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油をひき、とき卵とご飯を炒めます。そこに、本品と長ネギを加え、全体になじむように炒めて出来上がりです。お好みにより焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。

商品コード 1002
JANコード 4970017041272
ITFコード 14970017041279
内容量 18g(6g×3)
荷姿 10×10
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 100

四川麻辣炒飯の素



唐辛子のシャープな辛み、青花椒と赤花椒のさわやかな香りとしびれが後を引くおいしさの四川麻辣味の炒飯の素。ピリツとしたしびれ感が特徴です。

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖、でん粉、唐辛子、粉末しょうゆ、チャーシュー粉末、青花椒、ぶどう糖、ガラスープ粉末、たん白加水分解物、混合香辛料、豆板醤粉末、赤花椒/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、微粒二酸化ケイ素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油を加え、とき卵を軽く炒める。ご飯を加えてよくほぐし、長ネギを加えて炒める。火を止めて炒飯の素をまんべんなくふりかけ、全体になじむようによくかき混ぜてできあがり。
※最後に強火でさっと炒めると、よりおいしく召し上がれます。
※ハム・ベーコン・ひき肉等を加えると、うまみがアップします。

商品コード 1052
JANコード 4970017044143
ITFコード 14970017044140
内容量 19.5g(6.5g×3)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 140

炒飯の素



野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスをきかせた炒飯の素です。先味の強さと後味の旨味を兼ね備えており、ご飯、野菜、肉と合わせてもしっかりした味に仕上がります。粉末特有の香りの強さが際立ち、しっかり味がのります。あみ印看板商品の一つです。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部にごまを含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油をひき、とき卵とご飯を炒めます。そこに、本品と長ネギを加え、全体になじむように炒めて出来上がりです。お好みにより焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。

商品コード 1060
JANコード 4970017020017
ITFコード 34970017020018
内容量 36g(6g×6)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 140

炒飯の素プレミアム



XO醤のうま味とチャーシューの甘みをきかせて味わい深く仕上げております。香ばしい醤油の風味がいったい食欲をそそります。

原材料名

食塩(国内製造)、粉末しょうゆ、チャーシュー粉末、ぶどう糖、野菜粉末(にんにく、玉ねぎ、しょうが)、XO醤粉末、たん白加水分解物、混合香辛料、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油をひき、とき卵とご飯を炒めます。そこに、本品と長ネギを加え、全体になじむように炒めて出来上がりです。お好みにより焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。

商品コード 1061
JANコード 4970017043504
ITFコード 34970017435041
内容量 24g(6g×4)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 140

カレー炒飯の素



懐かしい昭和テイストのカレー風味の炒飯の素。粉末ソースと粉末オイスターソース、Wソースのかくし味が味の決め手。辛すぎず、ほどよい辛さです。

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖、カレー粉、玉ねぎ粉末、粉末ソース、にんにく粉末、ターメリック、クミン、こしょう、植物油、粉末オイスターソース/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油を加え、とき卵を軽く炒める。ご飯を加えてよくほぐし、長ネギを加えて炒める。火を止めて炒飯の素をまんべんなくふりかけ、全体になじむようによくかき混ぜてできあがり。
※最後に強火でさっと炒めると、よりおいしく召し上がれます。
※ハム・ベーコン・ひき肉等を加えると、うまみがアップします。

商品コード 1053
JANコード 4970017044150
ITFコード 14970017044157
内容量 30g(10g×3)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 140

冷し中華スープ



60年以上の歴史を持つあみ印伝統の逸品です。
酸味・甘味・コクのバランスが絶妙な仕上がりです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、砂糖、植物油、たん白加水分解物、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

約2~3倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1030
JANコード 4970017020031
ITFコード 14970017020038
内容量 180ml
荷姿 15
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 240

冷し中華スープ



60年以上の歴史を持つあみ印伝統の逸品です。
酸味・甘味・コクのバランスが絶妙な仕上がりです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、砂糖、植物油、たん白加水分解物、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

約2~3倍希釈
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1042
JANコード 4970017020048
ITFコード 14970017020045
内容量 360ml
荷姿 15
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 410

中華スープ



本醸造醤油をベースにビーフエキス等で、コク・うま味を加えた中華調味料です。
ラーメンをはじめ、スープや野菜炒めにもご使用頂けます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、植物油、ビーフエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

ラーメン:本品大さじ3 湯約300ml
スー プ:本品大さじ1 水約200ml
野菜炒め:本品大さじ1
野菜・肉 約200g
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1031
JANコード 4970017020055
ITFコード 14970017020052
内容量 180ml
荷姿 15
賞味期限 製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別) 250

四川風麻婆豆腐の素カレンダー



花椒のしびれる辛さと香りが特徴の四川風麻婆豆腐の素です。
味のアクセントにニンニクを加え、豆板醤とトウチ醤でコクを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、砂糖、豆板醤、みそ、トウチ醤、食塩、香辛料、にんにく、しょうが/着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

フライパンにサラダ油を熱し、挽肉を強火で炒めます。豆腐、本品を加え、中火で軽く混ぜ合わせます。長ネギを加え、弱火で軽く混ぜ、全体に絡めます。

商品コード 1015
JANコード 4970017043320
ITFコード 14970017043327
内容量 75g
荷姿 10×5
賞味期限 製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別) 100

焼肉のたれ

天目 肉焼のたれ(甘口)



ハチミツの奥深い甘味、ガーリックの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、ごま、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

100gの生肉に対して大さじ1〜2杯を使用し、10分程漬け込んでから焼いてください。※お好みにより使用量を加減してください。※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 1088
JANコード 4970017043924
ITFコード 14970017043921
内容量 140g
荷姿 12
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 400

天目 肉焼のたれ(甘口)



ハチミツの奥深い甘味、ガーリックの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、発酵調味料、ごま、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

100gの生肉に対して大さじ1〜2杯を使用し、10分程漬け込んでから焼いてください。※お好みにより使用量を加減してください。※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 1084
JANコード 4970017020178
ITFコード 0114970017020174
内容量 350g
荷姿 12
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 800

天目 肉焼のたれ(中辛)



ハチミツの奥深い甘味、ガーリックの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。(ピリ辛タイプ)

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、しょうが、トマトピューレ、ごま、香辛料、発酵調味料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

100gの生肉に対して大さじ1〜2杯を使用し、10分程漬け込んでから焼いてください。※お好みにより使用量を加減してください。※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 1089
JANコード 4970017043931
ITFコード 14970017043938
内容量 140g
荷姿 12
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 400

天目 肉焼のたれ(中辛)



ハチミツの奥深い甘味、ガーリックの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。(ピリ辛タイプ)

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、しょうが、トマトピューレ、香辛料、発酵調味料、ごま／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

100gの生肉に対して大さじ1〜2杯を使用し、10分程漬け込んでから焼いてください。※お好みにより使用量を加減してください。※つけだれとしてもご使用頂けます。

商品コード 1085
JANコード 4970017020338
ITFコード 0114970017020334
内容量 350g
荷姿 12
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 800

その他 加工調味料

おでんの素



焼津産鰹節と北海道産昆布を使用した粉末タイプのおでんの素です。
だしをきかせ、素材のうま味を引き立てる味に仕上げました。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、かつおぶしパウダー、粉末しょうゆ、こんぶパウダー、さばぶしパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

1袋(約5皿分)を約1000mlの熱湯で溶かしてご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1010
JANコード 4970017042613
ITFコード 14970017042610
内容量 72g(24g×3)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 120

野菜パイオン 5P



玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも・セロリ・白菜・人参の6種類の野菜で仕上げた万能パイオンです。
※化学調味料・動物性原料不使用

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、たん白加水分解物、野菜パウダー(玉ねぎ、キャベツ、じゃがいも、セロリ)、酵母エキス、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、白菜、セロリ、人参)、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

器に袋の中身をあげ、熱湯約200mlを注ぎ、軽くかき混ぜて出来上がりです。
野菜スープとしてお召し上がり頂く他、カレーやシチューの煮込み料理(3~4皿に1袋目安)に、炒め物・揚げ物などの下味(お好みの量)に、いつもの料理の隠し味としてお使いください。

商品コード 3044
JANコード 4970017043610
ITFコード 14970017043617
内容量 18g(3.6g×5)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 120

しょうがスープ



風味豊かな国産しょうがとコクのある丸鶏エキスを 사용하여味わい深く仕上げた、体にやさしいスープです。
※化学調味料不使用

原材料名

ぶどう糖(国内製造)、食塩、たん白加水分解物、デキストリン、チキンエキスパウダー、酵母エキス、でん粉、しょうが、たまねぎ、粉末油脂、香辛料、うきみ(ごま、ねぎ)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

器に袋の中身をあげ、熱湯約150mlを注ぎ、軽くかき混ぜて出来上がりです。

商品コード 3035
JANコード 4970017043511
ITFコード 14970017043518
内容量 48.8g(6.1g×8)
荷姿 4×6
賞味期限 製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別) 300

うどんスープ



焼津産鰹節と、北海道産昆布の合わせだしをきかせ、コクのある味に仕上げた粉末うどんスープです。

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖、粉末しょうゆ、かつおぶし粉末、たん白加水分解物、ねぎ、こんぶ粉末、植物油脂／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

1袋を約250mlの熱湯で溶かしてご使用ください。
※お好みにより使用量を加減してください。
※お好みで、天ぷら、かまぼこ、わかめ、刻みネギ等を入れるといっそうおいしくお召し上がり頂けます。

商品コード 3030
JANコード 4970017043214
ITFコード 14970017043211
内容量 48g(8g×6)
荷姿 10×6
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 140

野菜パイオン 50P



玉ねぎ・キャベツ・じゃがいも・セロリ・白菜・人参の6種類の野菜で仕上げた万能パイオンです。
※化学調味料・動物性原料不使用

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、たん白加水分解物、野菜パウダー(玉ねぎ、キャベツ、じゃがいも、セロリ)、酵母エキス、野菜エキスパウダー(玉ねぎ、白菜、セロリ、人参)、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

器に袋の中身をあげ、熱湯約200mlを注ぎ、軽くかき混ぜて出来上がりです。
野菜スープとしてお召し上がり頂く他、カレーやシチューの煮込み料理(3~4皿に1袋目安)に、炒め物・揚げ物などの下味(お好みの量)に、いつもの料理の隠し味としてお使いください。

商品コード 3040
JANコード 4970017043603
ITFコード 14970017043600
内容量 180g(3.6g×50)
荷姿 20
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 900



いい味ここから

あみ印食品工業株式会社の使命は、昭和 27 年の創業当時から、

お客様にご満足いただける「おいしさ」を作り出すこと。

人々の食生活が変化し、嗜好が多様化していく中で、

時代のニーズに合わせて常に新しい味を追求し続けてまいりました。

私たちはこれからも、食の安心・安全を第一とした商品開発に取り組み、

豊富な経験と高い技術で皆様の飲食の場を

お手伝いさせていただきます。



あみ印食品工業株式会社

〒114-0013 東京都北区東田端 1-6-2

TEL 03-3894-4161(代表) FAX 03-3810-0717

<http://www.amibrand.co.jp>