

HIGH QUALITY

S&B

業務用総合カタログ

2023年度 for Professional



エスビー食品株式会社

CONTENTS

香辛料 P.04~P.17

赤缶カレー粉、粉体香辛料、スパイスソース、ラー油	P.05
業務用チューブシリーズ	P.07
生タイプスパイス	P.10
マルコポーロ香辛料	P.11
デリカスパイス	P.12
小袋スパイス.....	P.14
小袋香辛料	P.16
ハラル認証 小袋香辛料.....	P.17

セレクトスパイス P.18~P.45

セレクトスパイス	P.18
セレクトスパイス「有機スパイス」	P.44

フレーク・ルウ P.46~P.53

レトルト P.54~P.63

IF・冷凍・フィリング P.64~P.68

IF、穀物シリーズ	P.64
カレーフィリング	P.66
冷凍流通品および冷凍食品のソース&ペースト	P.68

ボンヌママン P.69~P.71

マイユ P.72~P.73

香辛料

香辛料



赤缶カレー粉、粉体香辛料、スパイスソース、ラー油

赤缶の愛称で長年ご愛用いただいているS&Bカレー粉、定番の香辛料まで、ニーズに合った量と種類をご用意しております。

カレー

「赤缶」の愛称で昔から変わらぬ味を守っています。
 選びぬかれたスパイスが色・味・香りにおいて最高の演出をします。



栄養成分＜分析値＞
 100gあたりの栄養成分
 ●エネルギー・・・416kcal
 ●水分・・・7.6g
 ●たんぱく質・・・12.7g
 ●脂質・・・13.2g
 ●炭水化物・・・61.5g
 ●灰分・・・5.0g
 ●ナトリウム・・・74mg
 ●食物繊維・・・36.3g
 ●食塩相当量・・・0.2g

【原材料名】

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

内容量	400g	2kg	10kg
荷姿	4×5	6	2
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
個装サイズ(重量)	120×97×97(495g)	185×169×131(2,300g)	368×249×249(10,800g)
ボールサイズ(重量)	120×97×388(1,990g)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	142×500×403(10,700g)	209×416×357(14,800g)	370×498×252(23,400g)
品名コード	81990	01980	01990
JANコード	*019709	*019808	*019907
外装印刷ITFコード	14901002019706	14901002019805	14901002019904

コショウ

良質のブラックペッパーとホワイトペッパーがバランス良くブレンドされ、
 コショウ本来の豊かな風味が料理の味を引き立てます。



栄養成分＜分析値＞
 100gあたりの栄養成分
 ●エネルギー・・・385kcal
 ●水分・・・11.2g
 ●たんぱく質・・・12.1g
 ●脂質・・・7.9g
 ●炭水化物・・・66.4g
 ●灰分・・・2.4g
 ●ナトリウム・・・3mg
 ●食物繊維・・・16.7g
 ●食塩相当量・・・0g

【原材料名】

ブラックペッパー(マレーシア)、ホワイトペッパー

内容量	200g	400g	10kg
荷姿	4×10	4×5	2
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
個装サイズ(重量)	90×81×81(265g)	119×96×96(495g)	368×249×249(10,800g)
ボールサイズ(重量)	90×324×81(1,070g)	119×384×96(1,990g)	—(—)
ケースサイズ(重量)	215×424×342(11,400g)	142×500×403(10,700g)	372×497×253(23,400g)
品名コード	02030	81980	02050
JANコード	*020309	*020408	—
外装印刷ITFコード	14901002020306	14901002020405	14901002020504

からし

ツーンと鼻に抜ける和からしと、刺激の少ないマイルドな洋からしを様々な
 料理に合うように、適切な比率でミックスしています。



栄養成分＜分析値＞
 100gあたりの栄養成分
 ●エネルギー・・・457kcal
 ●水分・・・2.3g
 ●たんぱく質・・・39.0g
 ●脂質・・・18.1g
 ●炭水化物・・・34.6g
 ●灰分・・・6.0g
 ●ナトリウム・・・2mg
 ●食物繊維・・・16.6g
 ●食塩相当量・・・0g

【原材料名】

からし(カナダ)／着色料(ターメリック)

内容量	200g	400g
荷姿	4×10	4×5
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	94×82×82(265g)	120×96×96(495g)
ボールサイズ(重量)	94×328×82(1,070g)	120×384×96(1,990g)
ケースサイズ(重量)	220×430×330(11,400g)	142×500×403(10,700g)
品名コード	02100	81970
JANコード	*021009	*021108
外装印刷ITFコード	14901002021006	14901002021105

粉わさび200g

辛味の飛散を最小限に抑え、かぐわしい風味を自然のまま活かしています。
 独自の製法により、高品質を保持しています。



栄養成分＜分析値＞
 100gあたりの栄養成分
 ●エネルギー・・・363kcal
 ●水分・・・4.4g
 ●たんぱく質・・・12.5g
 ●脂質・・・0.5g
 ●炭水化物・・・77.2g
 ●灰分・・・5.4g
 ●ナトリウム・・・75mg
 ●食物繊維・・・22.2g
 ●食塩相当量・・・0.2g

【原材料名】

西洋わさび(中国)／着色料(クチナシ、紅花黄)

内容量	200g
荷姿	4×10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	100×82×82(270g)
ボールサイズ(重量)	100×328×82(1,090g)
ケースサイズ(重量)	232×430×340(11,600g)
品名コード	02130
JANコード	*021306
外装印刷ITFコード	14901002021303

スパイスソースウスター1ℓ

たっぷりの野菜と香辛料がソースの中に凝縮し、とけ込んでいます。充分に煮込み、熟成させています。



1ℓ

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・123kcal
●水分・・・59.8g
●たんぱく質・・・0.4g
●脂質・・・0.3g
●炭水化物・・・29.6g
●灰分・・・9.9g
●ナトリウム・・・3,900mg
●食物繊維・・・0.5g
●食塩相当量・・・9.9g

【原材料名】

野菜(トマト、玉ねぎ、人参、その他)、砂糖(国内製造)、醸造酢、食塩、香辛料／カラメル色素

内容量 1ℓ
荷姿 6
賞味期間 36ヶ月
個装サイズ(重量) 272×87×87(1,269g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 294×264×180(7,900g)
品名コード 15526
JANコード *130800
外装印刷ITFコード 14901002130807

スパイスソース中濃1ℓ

野菜・果実、スパイスがじっくり熟成され、お口にとろける中濃ソースに仕上げました。



1ℓ

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・133kcal
●水分・・・59.0g
●たんぱく質・・・0.6g
●脂質・・・0.4g
●炭水化物・・・31.7g
●灰分・・・8.3g
●ナトリウム・・・3,200mg
●食物繊維・・・1.0g
●食塩相当量・・・8.1g

【原材料名】

野菜・果実(トマト(ボルトガル)、デーツ、リンゴ、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料／カラメル色素、(一部にりんごを含む)

内容量 1ℓ
荷姿 6
賞味期間 36ヶ月
個装サイズ(重量) 272×87×87(1,259g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 294×264×180(7,800g)
品名コード 15527
JANコード *131104
外装印刷ITFコード 14901002131101

ラー油

唐辛子のピリッとした辛み、風味、鮮やかな赤色と、ごま油の香ばしい風味が特徴です。



920g



3,680g

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・900kcal
●水分・・・0g
●たんぱく質・・・0g
●脂質・・・100.0g
●炭水化物・・・0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食物繊維・・・0g
●食塩相当量・・・0g

【原材料名】

食用ごま油(国内製造)、食用とうもろこし油／香辛料、パプリカ色素、(一部にごまを含む)

内容量 920g
荷姿 6
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 272×87×87(968g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 294×264×180(6,100g)
品名コード 09649
JANコード *096496
外装印刷ITFコード 14901002096493

3,680g
4
24ヶ月
240×180×107(4,060g)
ー(ー)
283×379×219(16,700g)
09650
ー
14901002096509

ラー油唐からし入920g

粗挽きの焙煎した唐辛子を加えました。一段の辛みと香ばしい風味が特徴です。



受注生産品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・863kcal
●水分・・・0.1g
●たんぱく質・・・1.1g
●脂質・・・92.9g
●炭水化物・・・5.6g
●灰分・・・0.3g
●ナトリウム・・・8mg
●食物繊維・・・3.8g
●食塩相当量・・・0.02g

【原材料名】

食用ごま油(国内製造)、食用とうもろこし油、赤唐辛子／香辛料、パプリカ色素、(一部にごまを含む)

内容量 920g
荷姿 6
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 272×87×87(968g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 294×264×180(6,100g)
品名コード 09652
JANコード *096526
外装印刷ITFコード 14901002096523

業務用チューブシリーズ

片手で簡単、絞るだけ。
調理の簡素化にお役に立ちます。
S&B業務用チューブは、豊富な商品ラインアップでニーズにお応えします。



香辛料

セレクトスパイス

フレーク・ルウ

レトルト

IF 冷凍・フリーズ

ボンヌマン

マイユ

本生本わさび300g (無着色)

使用するわさびは100%本わさびです。板わさ、山かけ、お茶漬、手巻き寿司、ざるそばなどにご使用いただき、爽やかな香りをお楽しみください。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・289kcal
●水分・・・33.8g
●たんぱく質・・・0.6g
●脂質・・・7.8g
●炭水化物・・・54.2g
●灰分・・・3.6g
●ナトリウム・・・1,300mg
●食物繊維・・・9.3g
●食塩相当量・・・3.3g

【原材料名】

本わさび加工品(本わさび(輸入))、でん粉、コーン油、砂糖、食塩/ソルビット、セルロース、加工デンプン、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)

内容量 300g
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(4,000g)
品名コード 15855
JANコード *158552
外装印刷ITFコード 14901002158559

本生本からし310g (無着色)

良質の和からしと洋からしをブレンド。きめ細かく、なめらかにすりつぶし、からし本来の風味が楽しめる本生本からしです。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・313kcal
●水分・・・32.3g
●たんぱく質・・・7.5g
●脂質・・・16.5g
●炭水化物・・・33.5g
●灰分・・・10.2g
●ナトリウム・・・3,800mg
●食物繊維・・・3.1g
●食塩相当量・・・9.7g

【原材料名】

からし(カナダ)、でん粉、食塩、コーン油/ソルビット、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンC)

内容量 310g
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(4,100g)
品名コード 15856
JANコード *139261
外装印刷ITFコード 14901002139268

おろし生わさび310g (無着色)

西洋わさびに本わさびをブレンドし、わさびのシャープな辛味と風味がお楽しみいただけるおろしわさびです。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・281kcal
●水分・・・31.6g
●たんぱく質・・・2.2g
●脂質・・・8.8g
●炭水化物・・・48.2g
●灰分・・・9.2g
●ナトリウム・・・3,400mg
●食物繊維・・・—
●食塩相当量・・・8.6g

【原材料名】

西洋わさび加工品(西洋わさび(中国))、本わさび加工品、コーン油、食塩、でん粉、砂糖/ソルビット、セルロース、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)

内容量 310g
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(4,100g)
品名コード 13925
JANコード *139254
外装印刷ITFコード 14901002139251

ねりからし300g (無着色)

和・洋・中を問わず幅広い料理にご使用いただけるなめらかなからしです。和からしと洋からしのブレンドが料理の味を引き立てます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・292kcal
●水分・・・34.8g
●たんぱく質・・・7.2g
●脂質・・・14.2g
●炭水化物・・・33.8g
●灰分・・・10.0g
●ナトリウム・・・3,700mg
●食物繊維・・・3.1g
●食塩相当量・・・9.4g

【原材料名】

からし(カナダ)、でん粉、食塩、コーン油/ソルビット、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンC)

内容量 300g
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(4,000g)
品名コード 13927
JANコード *139278
外装印刷ITFコード 14901002139275

おろし生しょうが270g (無着色)

爽やかな辛味、みずみずしい香りが特徴のおろししょうがです。天ぷら、焼きなす、鯉のたたき、ホットドリンクなどに。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・45kcal
●水分・・・87.6g
●たんぱく質・・・0.6g
●脂質・・・0.4g
●炭水化物・・・9.7g
●灰分・・・1.7g
●ナトリウム・・・560mg
●食物繊維・・・2.8g
●食塩相当量・・・1.4g

【原材料名】

しょうが加工品(しょうが(中国、台湾))、醸造酢、食塩/加工デンプン、酒精、セルロース、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタン)、酸味料、香料

内容量 270g
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(3,600g)
品名コード 15857
JANコード *100940
外装印刷ITFコード 14901002100947

おろし生にんにく290g (無着色)

豊かな旨みと、力強い香りが特徴のおろしにんにくです。ラーメン、鯉・牛肉のたたき、餃子、ガーリックトーストなどに。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・128kcal
●水分・・・61.6g
●たんぱく質・・・4.5g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・27.1g
●灰分・・・6.6g
●ナトリウム・・・2,400mg
●食物繊維・・・2.7g
●食塩相当量・・・6.1g

【原材料名】

にんにく(中国)、にんにく加工品、食塩/ソルビット、酸味料、環状オリゴ糖、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量 290g
荷姿 12
賞味期間 10ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(307g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 185×305×135(3,900g)
品名コード 17544
JANコード *100957
外装印刷ITFコード 14901002100954

みじん切り生にんにく290g (無着色)

見た目と食感で、素材感のわかる粗めのみじん切りタイプのにんにくです。和・洋・中の様々なメニューにご使用いただけます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・145kcal
●水分・・・57.3g
●たんぱく質・・・4.3g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・31.4g
●灰分・・・6.8g
●ナトリウム・・・2,400mg
●食物繊維・・・5.9g
●食塩相当量・・・6.1g

【原材料名】

にんにく(中国)、にんにく加工品、食塩/ソルビット、セルロース、酸味料、増粘剤、糖類、香料

内容量 290g
荷姿 12
賞味期間 10ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(307g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(3,900g)
品名コード 17379
JANコード *173791
外装印刷ITFコード 14901002173798

つぶ入りマスタード260g (無着色)

マスタードの風味を大切にし、まろやかな辛さに仕上げたあらびきタイプです。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・240kcal
●水分・・・47.1g
●たんぱく質・・・9.6g
●脂質・・・10.3g
●炭水化物・・・27.2g
●灰分・・・5.8g
●ナトリウム・・・1,900mg
●食物繊維・・・7.7g
●食塩相当量・・・4.8g

【原材料名】

からし(カナダ)、醸造酢、はちみつ、コーン油、リンゴ濃縮果汁、食塩/ソルビット、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(一部にりんごを含む)

内容量 260g
荷姿 12
賞味期間 10ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(277g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 185×305×135(3,500g)
品名コード 17543
JANコード *100964
外装印刷ITFコード 14901002100961

ねり梅310g(無着色)

紀州(和歌山県)産の梅干しを用い、丁寧に種子を取りのぞきました。自然の梅の色・風味を上品にまとめあげています。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	45kcal
●水分	66.9g
●たんばく質	0.8g
●脂質	0.3g
●炭水化物	9.7g
●灰分	22.3g
●ナトリウム	8,600mg
●食物繊維	2.7g
●食塩相当量	21.8g

【原材料名】

梅(国産)、食塩

内容量	310g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(4,100g)
品名コード	17914
JANコード	*100988
外装印刷ITFコード	14901002100985

もみじおろし270g(無着色)

使いやすいチューブタイプ。丁寧にすりおろした大根の食感と唐辛子の辛さと風味がマッチした本格的なもみじおろしです。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	50kcal
●水分	85.4g
●たんばく質	0.6g
●脂質	0.3g
●炭水化物	11.3g
●灰分	2.4g
●ナトリウム	810mg
●食物繊維	1.8g
●食塩相当量	2.1g

【原材料名】

大根おろし(大根(中国))、醸造酢、砂糖、塩蔵赤唐辛子、赤唐辛子、発酵調味料、食塩/加工デンプン、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、酸味料

内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(3,600g)
品名コード	10099
JANコード	*100995
外装印刷ITFコード	14901002100992

柚子こしょう280g

使いやすいチューブタイプ。香りの良い柚子と青唐辛子を程良くブレンドした、爽やかな風味と辛さが特徴の柚子こしょうです。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	44kcal
●水分	72.8g
●たんばく質	0.9g
●脂質	0.5g
●炭水化物	9.0g
●灰分	16.8g
●ナトリウム	6,400mg
●食物繊維	4.5g
●食塩相当量	16.3g

【原材料名】

ゆず(国産)、青唐辛子、食塩、発酵調味料/香料、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタン)、クチナシ色素

内容量	280g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(297g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3,800g)
品名コード	17542
JANコード	*085513
外装印刷ITFコード	14901002085510

食べるゆず入り七味300g

唐辛子のマイルドな辛みと、ゆず、白ごま、山椒の風味、かつおだしのうま味が特徴の、ペースト状の七味唐からしです。麺類、和え物、焼き鳥、鍋物の薬味など、幅広くお使いいただけます。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	241kcal
●水分	39.0g
●たんばく質	5.9g
●脂質	7.1g
●炭水化物	38.3g
●灰分	9.7g
●ナトリウム	3,400mg
●食物繊維	7.0g
●食塩相当量	8.6g

【原材料名】

柚子(国産)、果糖ぶどう糖液糖、デキストリン、赤唐辛子、白ごま、食塩、かつおエキスパウダー、こしょう、しょうが、ちんぴ、山椒/酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部にごまを含む)

内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(4,000g)
品名コード	16127
JANコード	*161279
外装印刷ITFコード	14901002161276

食べるわさび300g

辛みを抑えながらわさびの風味、わさび茎の食感を楽しめるように仕上げました。かつおだしのうま味とともに、ごはん類、麺類など幅広いメニューでお使いいただけます。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	223kcal
●水分	42.5g
●たんばく質	2.7g
●脂質	8.3g
●炭水化物	34.3g
●灰分	12.2g
●ナトリウム	4,500mg
●食物繊維	4.6g
●食塩相当量	11.4g

【原材料名】

本わさび(ベトナム)、西洋わさび加工品、食塩、コーン油、でん粉、砂糖、ゆず果汁、かつおエキスパウダー/ソルビット、酒精、酸味料、増粘多糖類、着色料(紅花黄、クチナシ)、調味料(アミノ酸等)、香料、ユッカ抽出物

内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(4,000g)
品名コード	16128
JANコード	*126070
外装印刷ITFコード	14901002126077

豆板醤300g

長期熟成させた唐辛子にそら豆味噌を加えた、醤(ジャン)調味料です。チューブ入りで使いやすい、料理になじみやすいペーストタイプです。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	106kcal
●水分	61.1g
●たんばく質	6.3g
●脂質	1.8g
●炭水化物	16.2g
●灰分	14.6g
●ナトリウム	5,400mg
●食物繊維	4.7g
●食塩相当量	13.7g

【原材料名】

塩蔵赤唐辛子(中国製造)、味噌、還元水飴、そら豆みそ、赤唐辛子/酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、トウガラシ色素、(一部に大豆を含む)

内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(4,000g)
品名コード	11517
JANコード	*115173
外装印刷ITFコード	14901002115170

コチュジャン320g

焼肉などに良く使われる赤唐辛子を熟成させた、辛さの中に旨味とコクのある醤(ジャン)調味料です。ホタテエキスを 사용하여、コクや旨味を一層引き立てております。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	203kcal
●水分	39.6g
●たんばく質	6.9g
●脂質	1.8g
●炭水化物	39.9g
●灰分	11.8g
●ナトリウム	4,400mg
●食物繊維	4.7g
●食塩相当量	11.2g

【原材料名】

味噌(国内製造)、砂糖、塩蔵赤唐辛子、ぶどう糖果糖液糖、はたてエキス、赤唐辛子、水飴、発酵調味料、食塩、酵母エキスパウダー、米粉/調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、(一部に大豆を含む)

内容量	320g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(337g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	196×309×139(4,200g)
品名コード	11518
JANコード	*115180
外装印刷ITFコード	14901002115187

ゴールデンチャツネ450g

カレー料理、ソースの風味・おいさを高めるベース(調味料)としてお使いください。果実を熟成させたペースト状のチャツネです。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	173kcal
●水分	56.9g
●たんばく質	0.1g
●脂質	0.2g
●炭水化物	42.8g
●灰分	0g
●ナトリウム	12mg
●食物繊維	—
●食塩相当量	0.03g

【原材料名】

パパイヤス(スリランカ)、砂糖、ぶどう糖、リンゴ、レーズン、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、カラメル色素、香料、(一部にりんごを含む)

内容量	450g
荷姿	24
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×130×38(458g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	165×454×304(11,800g)
品名コード	15560
JANコード	*155605
外装印刷ITFコード	14901002155602

おろし生にんにく270g

自然な香りと風味が特徴のおろし生にんにくです。使用場面を選ばず、和・洋・中、さまざまな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	93kcal
●水分	70.6g
●たんばく質	4.1g
●脂質	0.7g
●炭水化物	17.5g
●灰分	7.1g
●ナトリウム	2,600mg
●食物繊維	—
●食塩相当量	6.6g

【原材料名】

にんにく(中国)、にんにく加工品、食塩/酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量	270g
荷姿	20
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	108×70×70(308g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	130×364×294(6,500g)
品名コード	13931
JANコード	*139315
外装印刷ITFコード	14901002139312

おろし生にんにく1kg

自然な香りと風味が特徴のおろし生にんにくです。使用場面を選ばず、和・洋・中、さまざまな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>	
100gあたりの栄養成分	
●エネルギー	93kcal
●水分	70.6g
●たんばく質	4.1g
●脂質	0.7g
●炭水化物	17.5g
●灰分	7.1g
●ナトリウム	2,600mg
●食物繊維	—
●食塩相当量	6.6g

【原材料名】

にんにく(中国)、にんにく加工品、食塩/酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	170×100×100(1,089g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	193×414×311(13,600g)
品名コード	13929
JANコード	*139292
外装印刷ITFコード	14901002139299

おろし生しょうが1kg

爽やかな香りと辛味が特徴のおろししょうがです。薬味としてだけでなく、炒め物やスープにも。使用場面を選ばず、さまざまな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー…44kcal
●水分…86.1g
●たんぱく質…0.3g
●脂質…0.3g
●炭水化物…10.1g
●灰分…3.2g
●ナトリウム…1,200mg
●食物繊維…—
●食塩相当量…3.0g

【原材料名】

からし(中国)、しょうが加工品、醸造酢、食塩/酒精、加工デンプン、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料

内容量 1kg
荷姿 12
賞味期間 8ヶ月
個装サイズ(重量) 170×100×100(1,086g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 187×410×307(13,500g)
品名コード 13928
JANコード *139285
外装印刷ITFコード 14901002139282

マスタード260g

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどに良く合う、味の決め手となるマスタードです。**辛味のないマイルドなタイプ**のからしです。調味料として、洋風のみならず幅広い料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー…81kcal
●水分…80.9g
●たんぱく質…4.8g
●脂質…3.8g
●炭水化物…6.8g
●灰分…3.7g
●ナトリウム…1,100mg
●食物繊維…3.3g
●食塩相当量…2.8g

【原材料名】

からし(カナダ)、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリックパウダー/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量 260g
荷姿 12
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 175×57×50(277g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 196×309×139(3,500g)
品名コード 15202
JANコード *145415
外装印刷ITFコード 14901002145412

マスタード500g

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどに良く合う、味の決め手となるマスタードです。**辛味のないマイルドなタイプ**のからしです。調味料として、洋風のみならず幅広い料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー…81kcal
●水分…80.9g
●たんぱく質…4.8g
●脂質…3.8g
●炭水化物…6.8g
●灰分…3.7g
●ナトリウム…1,100mg
●食物繊維…3.3g
●食塩相当量…2.8g

【原材料名】

からし(カナダ)、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリックパウダー/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量 500g
荷姿 12
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 102×100×100(571g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 135×415×312(7,300g)
品名コード 15203
JANコード *145422
外装印刷ITFコード 14901002145429

マスタード5kg

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどに良く合う、味の決め手となるマスタードです。**辛味のないマイルドなタイプ**のからしです。調味料として、洋風のみならず幅広い料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー…81kcal
●水分…80.9g
●たんぱく質…4.8g
●脂質…3.8g
●炭水化物…6.8g
●灰分…3.7g
●ナトリウム…1,100mg
●食物繊維…3.3g
●食塩相当量…2.8g

【原材料名】

からし(カナダ)、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリックパウダー/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量 5kg
荷姿 2
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 175×225×225(5,240g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 205×462×235(10,900g)
品名コード 15204
JANコード *145439
外装印刷ITFコード 14901002145436



待望の!

生みじん切り 生にんにく

登場!

POINT
1

みじん切りの
素材感!

細かすぎず、粗すぎず。
にんにくの粒が
しっかりと感じられる
ベストタイプなので
料理の食感に
アクセントを付けられます。

POINT
2

“和・洋・中”
メニューを選ばない
汎用性!

炒め物、揚げ物などの
中華系メニューだけでなく、
パスタやピラフなどの
洋風メニュー、
カツオのたたき、焼き鳥
などの和風メニューにも!

POINT
3

いつでも使える
簡便性!

“チューブタイプ”なので
使いたい時に使いただけ。
キャップを開けて
絞るだけの
手間いらずな
“みじん切り”にんにくです。

いろいろなメニューにパンチをプラス!

アヒージョ



ラーメン



ボンゴレビアンコ



肉野菜炒め



ガーリックシュリンプ



餃子



「剥く」「刻む」
といった時間が
短縮できる!
**手軽に
おいしく!**

使いたい時に
片手で絞るだけの
手軽さ!
**チューブ
タイプ!**

生タイプスパイス

プチっとした食感から広がる
華やかな香りが新しい
新感覚の次世代スパイスが登場!

粒こしょう 生タイプ 50g



〈個装写真〉



〈中身写真〉

華やかな香りと鋭い辛みが特徴です。生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感。
“黒い宝石”を思わせる、光沢のある粒。

【原材料名】

こしょう(ベトナム)、食塩

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー 83kcal
●水分 67.4g
●たんぱく質 3.3g
●脂質 2.0g
●炭水化物 13.0g
●灰分 14.3g
●ナトリウム 5,400mg
●食物繊維 9.7g
●食塩相当量 13.7g

内容量 50g
荷姿 6
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 78×59×59(178g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 100×199×135(1,200g)
品名コード 15601
JANコード *156015
外装印刷ITFコード 14901002156012

業務用

料理を格上げする、新感覚スパイス 粒こしょう 生タイプ

特許出願中



新感覚の次世代スパイス

1. 味わい……… **華やかな香り**と**鋭い辛み**が様々な料理のアクセントに。
2. 食感……… 生タイプならではのプチッと果肉感のある**新食感**。
3. 外観……… “黒い宝石”を思わせる、**光沢のある粒**。



料理の印象を格上げする一粒を添えて



白身魚とカラフル野菜のセビーチェ



牛ヒレ肉のステーキ野菜のマリネ添え



オレンジコンフィとブランマンジェ

マルコポーロ香辛料

リーズナブルな価格で
幅広い使用場面に
お使いいただける商品
を取り揃えました。

形態一覧

マルコ香辛料シリーズ
1kg袋タイプ



マルコ香辛料シリーズ
300g袋タイプ



※味付塩こしょうは内容量500gとなります。

※アイテムにより個装サイズ・ケースサイズが異なります。
各アイテム欄に記載しております。

賞味期間24ヶ月間

テイストコショウ(黒)

パウダー

ブラックペッパーを使用しています。野性的な香りと辛みをもったコショウです。

原材料名
コーンフラワー(国内製造)、ブラックペッパー、デキストリン
／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15207	*098070	*098077	340×230×35	1,017g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15208	*098087	*098084	240×145×35	305g	225×395×330	9,850g

コショウ(黒)

パウダー

ブラックペッパーを使用し、マイルドな辛さに仕上げました。

原材料名
コーンフラワー(国内製造)、デキストリン、ブラックペッパー
／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15207	*098070	*098077	340×230×35	1,017g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15208	*098087	*098084	240×145×35	305g	225×395×330	9,850g

白コショウ

パウダー

ホワイトペッパーを使用しています。料理の下ごしらえや仕上げなどの調理、テーブルユースとしてお使いください。

原材料名
コーンフラワー(国内製造)、デキストリン、ホワイトペッパー
／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15209	*098124	*098121	340×230×35	1,017g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15211	*098131	*098138	250×160×35	308g	225×395×330	9,940g

からし

パウダー

和からしを主原料としています。鼻を抜けるような辛味が特徴です。

原材料名
からし(カナダ)、でん粉、デキストリン／着色料(ターメリック)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15212	*098223	*098220	340×230×35	1,017g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15213	*098230	*098237	240×145×35	305g	265×395×330	9,910g

粉わさび

パウダー

西洋わさびを主原料としています。辛さと風味の良さが特徴です。

原材料名
西洋わさび(中国)、からし、でん粉、コーンフラワー／セル
ローズ、ビタミンC、着色料(黄色4号、青色1号)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15214	*098247	*098244	360×230×35	1,018g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15215	*098254	*098251	250×160×35	308g	261×386×351	10,000g

七味唐辛子

パウダー

日本を代表するミックススパイスです。7種類の原料をブレンドしています。そば、うどん、焼鳥などあらゆる和風料理にふりかけてご利用ください。

原材料名
赤唐辛子(中国)、ちんび、ごま、あおさ、けしの実、麻の実、
山椒、(一部にごまを含む)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15216	*098285	*098282	340×230×35	1,017g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15217	*098292	*098299	240×145×35	305g	265×395×330	9,910g

一味唐辛子

パウダー

唐辛子本来の風味と辛さが特徴の、唐辛子100%の製品です。

原材料名
赤唐辛子

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15218	*098339	*098336	360×230×35	1,018g	273×394×330	10,800g
300g袋	300g	30	15219	*098346	*098343	270×145×35	306g	265×395×330	9,940g

味付塩こしょう

パウダー

塩・こしょう・調味料をバランス良くブレンドしました。和・洋・中華すべての料理の下ごしらえ、仕上げに幅広くご利用ください。

原材料名
食塩(オーストラリア製造)、ブラックペッパー、砂糖／調味料
(アミノ酸)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	15221	*098469	*098466	340×230×35	1,017g	173×394×330	10,700g
500g袋	500g	30	15222	*098476	*098473	250×160×35	508g	225×395×330	15,900g

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。

*4901002の略 *14901002の略

香辛料

セレクトスパイス

フレイク・ルウ

レトルト

IF冷凍・フリーズ

ボンヌママン

マイユ

デリカスパイス

S&Bデリカスパイス独自の技術で素材本来の風味を損なうことなく低菌化したスパイス&ハーブです。

DELICA SPICE

デリカスパイスの微生物規格

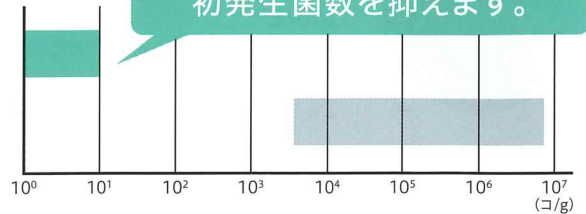
【一般生菌数】 **300以下/g** 【耐熱性菌数】 **100以下/g** 【大腸菌群】 **陰性**



■一般生菌数

デリカスパイス

未殺菌スパイス



デリカスパイスの使用で、
初発生菌数を抑えます。

例えば、製品に1%スパイスを使用
(添加)した場合の初発生菌数は、

未殺菌スパイス使用 $1.0 \times 10^6/g \times 1\% \Rightarrow 1.0 \times 10^4/g$
デリカスパイス使用 $300以下/g \times 1\% \Rightarrow 0.3 \times 10^1以下/g$

DSカイエンペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
赤唐辛子



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・416kcal
●水分・・・8.7g
●たんぱく質・・・16.2g
●脂質・・・15.0g
●炭水化物・・・54.0g
●灰分・・・6.1g
●ナトリウム・・・10mg
●食物繊維・・・42.4g
●食塩相当量・・・0.03g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14913
JANコード *899028
外装印刷ITFコード 14901002899025

〈内装参考イメージ写真〉

DSカイエンペッパー 輪切り200g

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
赤唐辛子



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・400kcal
●水分・・・8.2g
●たんぱく質・・・11.2g
●脂質・・・10.7g
●炭水化物・・・64.8g
●灰分・・・5.1g
●ナトリウム・・・2mg
●食物繊維・・・44.0g
●食塩相当量・・・0g

内容量 200g(40g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(355g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(1,760g)
品名コード 14921
JANコード *149215
外装印刷ITFコード 14901002149212

〈内装参考イメージ写真〉

DSカイエンペッパー 糸切り150g

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
赤唐辛子



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・350kcal
●水分・・・14.3g
●たんぱく質・・・13.6g
●脂質・・・5.9g
●炭水化物・・・60.6g
●灰分・・・5.6g
●ナトリウム・・・30mg
●食物繊維・・・39.2g
●食塩相当量・・・0.1g

内容量 150g(30g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(305g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(1,560g)
品名コード 14922
JANコード *149222
外装印刷ITFコード 14901002149229

〈内装参考イメージ写真〉

DSガーリック パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
ガーリック



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・382kcal
●水分・・・3.5g
●たんぱく質・・・18.7g
●脂質・・・1.6g
●炭水化物・・・73.1g
●灰分・・・3.1g
●ナトリウム・・・55mg
●食物繊維・・・19.7g
●食塩相当量・・・0.1g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14912
JANコード *899011
外装印刷ITFコード 14901002899018

〈内装参考イメージ写真〉

DSバジル チップ400g

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
バジル



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・317kcal
●水分・・・9.2g
●たんぱく質・・・24.0g
●脂質・・・2.5g
●炭水化物・・・49.6g
●灰分・・・14.7g
●ナトリウム・・・54mg
●食物繊維・・・35.1g
●食塩相当量・・・0.1g

内容量 400g(80g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(545g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(2,520g)
品名コード 14923
JANコード *149239
外装印刷ITFコード 14901002149236

〈内装参考イメージ写真〉

DSパセリ チップ400g

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
パセリ



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・365kcal
●水分・・・5.4g
●たんぱく質・・・20.5g
●脂質・・・5.5g
●炭水化物・・・58.4g
●灰分・・・10.2g
●ナトリウム・・・400mg
●食物繊維・・・25.2g
●食塩相当量・・・1.0g

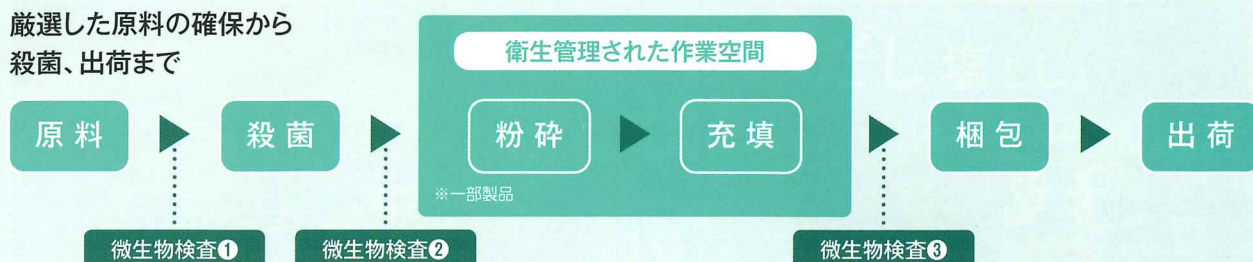
内容量 400g(80g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(545g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(2,520g)
品名コード 14914
JANコード *899042
外装印刷ITFコード 14901002899049

〈内装参考イメージ写真〉

かけるだけでスパイス&ハーブの彩りと風味がメニューにプラス



厳選した原料の確保から
殺菌、出荷まで



Point 1 原料の選定

品質および安定供給に重点を置き、バラツキのないように常に高グレードのスパイス & ハーブを使用しています。

Point 2 安全・安心の生産体制

エスピー食品独自の技術で低菌化を実現。また生産工場では、食品安全の基本である衛生管理をより強化したFSSC22000を取得しております。

Point 3 徹底した微生物管理

微生物検査は、製造工程中で計3回。それぞれで条件をクリアしたもののだけが次の工程に進み、最終的に生菌数が保証されたデリカスパイスがで上がります。

DSパプリカ パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
パプリカ



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・384kcal
●水分・・・9.4g
●たんばく質・・・17.4g
●脂質・・・11.2g
●炭水化物・・・53.5g
●灰分・・・8.5g
●ナトリウム・・・52mg
●食物繊維・・・36.2g
●食塩相当量・・・0.1g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14915
JANコード *899059
外装印刷ITFコード 14901002899056

〈内装参考イメージ写真〉

DSブラックペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
ブラックペッパー



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・386kcal
●水分・・・11.4g
●たんばく質・・・10.6g
●脂質・・・9.5g
●炭水化物・・・64.5g
●灰分・・・4.0g
●ナトリウム・・・3mg
●食物繊維・・・27.2g
●食塩相当量・・・0g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14916
JANコード *899066
外装印刷ITFコード 14901002899063

〈内装参考イメージ写真〉

DSブラックペッパー あらびき1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
ブラックペッパー



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・364kcal
●水分・・・13.2g
●たんばく質・・・12.2g
●脂質・・・6.4g
●炭水化物・・・64.3g
●灰分・・・3.9g
●ナトリウム・・・3mg
●食物繊維・・・22.2g
●食塩相当量・・・0g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14917
JANコード *899073
外装印刷ITFコード 14901002899070

〈内装参考イメージ写真〉

DSホワイトペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
ホワイトペッパー



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・376kcal
●水分・・・14.0g
●たんばく質・・・11.4g
●脂質・・・7.0g
●炭水化物・・・66.8g
●灰分・・・0.8g
●ナトリウム・・・1mg
●食物繊維・・・10.2g
●食塩相当量・・・0g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14918
JANコード *899080
外装印刷ITFコード 14901002899087

〈内装参考イメージ写真〉

DSカレー パウダー1kg

〈個装写真〉
センター出荷品



【原材料名】
ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、
ちんび、デキストリン、フェネグリーク、こしよ
う、赤唐辛子、その他香辛料



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・400kcal
●水分・・・7.5g
●たんばく質・・・11.8g
●脂質・・・10.5g
●炭水化物・・・64.5g
●灰分・・・5.7g
●ナトリウム・・・48mg
●食物繊維・・・32.1g
●食塩相当量・・・0.1g

内容量 1kg(200g×5)
荷姿 4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 271×345×265(4,920g)
品名コード 14919
JANコード *899097
外装印刷ITFコード 14901002899094

〈内装参考イメージ写真〉

小袋スパイス

小袋コショウ



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

黒こしょうをプロ仕様の粒度に粉碎しました。シャープな辛みと香りが特徴です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】
ブラックペッパー

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 40g(0.2g×200)
●エネルギー 393kcal	荷姿 10
●水分 9.4g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 11.8g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 9.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 65.2g	ケースサイズ(重量) 125×354×204(880g)
●灰分 4.2g	品名コード 15604
●ナトリウム 8mg	JANコード *156046
●食物繊維 31.1g	外装印刷ITFコード 14901002156043
●食塩相当量 0.02g	

小袋一味



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

唐辛子本来の辛みと風味が特徴の一味です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】
赤唐辛子

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 40g(0.2g×200)
●エネルギー 430kcal	荷姿 10
●水分 4.0g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 15.0g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 13.2g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 62.8g	ケースサイズ(重量) 125×354×204(880g)
●灰分 5.0g	品名コード 15606
●ナトリウム 8mg	JANコード *156060
●食物繊維 ー	外装印刷ITFコード 14901002156067
●食塩相当量 0.02g	

小袋七味



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

七種類の原料をバランス良く混ぜ合わせた風味豊かな七味です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】
赤唐辛子(中国)、ちんぴ、黒ごま、けしの実、山椒、あおさ、麻の実、(一部にごまを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 40g(0.2g×200)
●エネルギー 427kcal	荷姿 10
●水分 5.7g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 12.9g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 13.7g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 63.0g	ケースサイズ(重量) 125×354×204(880g)
●灰分 4.7g	品名コード 15605
●ナトリウム 56mg	JANコード *156053
●食物繊維 37.9g	外装印刷ITFコード 14901002156050
●食塩相当量 0.1g	

小袋サンショウ



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

花椒、山椒をブレンドした爽やかな風味が特徴です。蒲焼などに合います。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】
花椒(中国)、山椒

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 40g(0.2g×200)
●エネルギー 367kcal	荷姿 10
●水分 10.0g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 9.4g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 5.5g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 69.9g	ケースサイズ(重量) 125×354×204(880g)
●灰分 5.2g	品名コード 17529
●ナトリウム 6mg	JANコード *156077
●食物繊維 55.7g	外装印刷ITFコード 14901002156074
●食塩相当量 0.02g	

小袋花椒



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

赤花椒の豊かな香りが特徴です。四川風炒め物、麻婆豆腐などに合います。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】
花椒

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 40g(0.2g×200)
●エネルギー 383kcal	荷姿 10
●水分 9.1g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 9.5g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 8.1g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 68.1g	ケースサイズ(重量) 125×354×204(880g)
●灰分 5.2g	品名コード 17521
●ナトリウム 6mg	JANコード *175214
●食物繊維 50.5g	外装印刷ITFコード 14901002175211
●食塩相当量 0.02g	

小袋スパイストッピングエスニックテイスト



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

1人前小袋。エスニック風味のトッピングスパイス。粗挽きミンチ、コリアンダーを食べやすい食感になるようローストし、食塩、旨み、カレー粉、ガーリックをコーン油でコーティング。フライドオニオンをブレンド。

【原材料名】
フライドオニオン(国内製造)、焙煎香辛料(クミン、コリアンダー、パーム油、デキストリン、カレー粉、食塩)、食塩、コーン油、ガーリック、カレー粉、たん白加水分解物(いわし、かつお)／調味料(アミノ酸等)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3g
●エネルギー 429kcal	荷姿 200×5
●水分 5.2g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 11.7g	個装サイズ(重量) 70×65×6(4g)
●脂質 18.5g	ボールサイズ(重量) 200×250×180(747g)
●炭水化物 53.8g	ケースサイズ(重量) 230×441×351(4,220g)
●灰分 10.8g	品名コード 17175
●ナトリウム 3,300mg	JANコード ー
●食物繊維 17.8g	外装印刷ITFコード 14901002171756
●食塩相当量 8.4g	

小袋マジックソルト



〈個装写真〉
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

1人前小袋。ミツ星シェフ「ダニエル・マルタン」監修のスパイス&ハーブ岩塩。味わい深い岩塩に香り高いハーブや色鮮やかなトマトパウダーを組み合わせました。料理の下ごしらえから仕上げまで活躍します。

【原材料名】

食塩(岩塩(アメリカ))、ホワイトペッパー、砂糖、すりごま、トマトパウダー、パセリ、フライドオニオン、ガーリック、タラゴン、チャイブ／加工デンプン、(一部にごまを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 2g
●エネルギー 187kcal	荷姿 200×5
●水分 3.3g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 5.6g	個装サイズ(重量) 70×65×6(3g)
●脂質 4.3g	ボールサイズ(重量) 200×250×180(547g)
●炭水化物 31.5g	ケースサイズ(重量) 230×441×351(3,220g)
●灰分 55.3g	品名コード 17176
●ナトリウム 21,000mg	JANコード ー
●食物繊維 6.4g	外装印刷ITFコード 14901002171763
●食塩相当量 53.3g	

テイクアウトにも!
メニューの
アクセントにも!

「小袋」でひろがる! バリエーション



だし塩こしょう

6種のだしと素材の旨みが
決め手です。
塩分(ナトリウム)を
25%カット。
(当社味付塩こしょう比)




燃辛唐辛子

燃えるような辛さが
特徴の激辛唐辛子です。
世界中から厳選した
唐辛子5種類をブレンド。




花椒

赤花椒の豊かな香りが
メニューに広がります。
麻婆豆腐や担々麺との
相性が抜群です。




サンショウ

花椒・山椒をブレンドした
爽やかな香りです。
うなぎの蒲焼きや、
焼き鳥に合わせて
お召し上がりください。



小袋だし塩こしょう

6種のだしと素材の旨味が味の決め手の簡便調味料です。だしの旨味で化学調味料無添加、塩分(ナトリウム)25%カットを実現しました。(当社味付塩こしょう比)扱いやすい小袋入り。

【原材料名】

天日塩(オーストラリア)、かつお節(バウダー、こしょう、砂糖、ガーリック、ジンジャー、野菜エキスのバウダー(デキストリン、野菜エキス(玉ねぎ、人参、セロリ、デキストリン、食塩))、魚介(バウダー(焼きあご、あじ煮干し)、セロリ、シード、しいたけエキスのバウダー、かつおエキスのバウダー、こんぶエキスのバウダー/乳化剤)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	100g(0.5g×200)
●エネルギー 180kcal	6
●水分 2.0g	賞味期間 12ヶ月
●たんばく質 14.2g	個装サイズ(重量) 200×185×20(130g)
●脂質 4.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 20.7g	ケースサイズ(重量) 67×350×200(920g)
●灰分 58.6g	品名コード 17522
●ナトリウム 22,000mg	JANコード *175228
●食物繊維 3.7g	外装印刷ITFコード 14901002175225
●食塩相当量 55.9g	

小袋燃辛唐辛子

世界中から厳選した唐辛子5種類をブレンドし、徹底的に辛さを追求した一品です。激辛好きの好奇心をくすぐる、燃えるような辛さが特徴です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】

赤唐辛子(中国、インド、その他)、青唐辛子

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	40g(0.2g×200)
●エネルギー 406kcal	6
●水分 7.3g	賞味期間 12ヶ月
●たんばく質 15.0g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●脂質 11.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 60.5g	ケースサイズ(重量) 67×350×200(560g)
●灰分 5.7g	品名コード 17523
●ナトリウム 22mg	JANコード *175234
●食物繊維 41.7g	外装印刷ITFコード 14901002175231
●食塩相当量 0.1g	

小袋香辛料

常温保存可能な
使い切りタイプの
小袋入り粘体香辛料です。



テイクアウト需要・衛生管理に最適な常温小袋香辛料

ニューノーマル時代の香辛料のカたち



小袋からし2g



〈個装写真〉
センター出荷品

鮮烈な辛みのあるオリエンタルマスタードを使用した、常温で取り扱い可能な小袋からしです。

【原材料名】

からし(カナダ)、コーン油、食塩、砂糖、でん粉/ソルビット、着色料(ターメリック、紅花黄)、酸味料、香料、増粘多糖類



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 337kcal	400g(2g×200)
●水分 40.4g	荷姿 10
●たんぱく質 7.2g	賞味期間 8ヶ月
●脂質 26.5g	個装サイズ(重量) 20×200×300(440g)
●炭水化物 17.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分 8.5g	ケースサイズ(重量) 136×309×270(4,700g)
●ナトリウム 3,000mg	品名コード 17057
●食物繊維 5.1g	JANコード *170578
●食塩相当量 7.6g	外装印刷ITFコード 14901002170575

小袋おろし生わさび1.5g



〈個装写真〉
センター出荷品

西洋わさびの厚みのある辛みと本わさびの爽やかな香りが特徴の、常温で取り扱い可能な小袋わさびです。

【原材料名】

西洋わさび加工品(西洋わさび(中国))、でん粉、砂糖、食塩、コーン油、本わさび加工品/ソルビット、セルロース、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 240kcal	300g(1.5g×200)
●水分 36.2g	荷姿 10
●たんぱく質 1.4g	賞味期間 12ヶ月
●脂質 4.5g	個装サイズ(重量) 20×200×300(356g)
●炭水化物 48.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分 9.4g	ケースサイズ(重量) 146×313×274(3,900g)
●ナトリウム 3,600mg	品名コード 17058
●食物繊維 6.9g	JANコード *170585
●食塩相当量 9.1g	外装印刷ITFコード 14901002170582

小袋柚子こしょう1g



〈個装写真〉
センター出荷品

柚子の爽やかな香りと青唐辛子のピリッとした辛みが特徴の、常温で取り扱い可能な小袋柚子こしょうです。

【原材料名】

ゆず加工品(ゆず(国産))、青唐辛子加工品、食塩/ソルビット、セルロース、酒精、香料、増粘剤(キサンタン)、クチナシ色素



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 74kcal	200g(1g×200)
●水分 63.8g	荷姿 10
●たんぱく質 0.8g	賞味期間 12ヶ月
●脂質 0.5g	個装サイズ(重量) 20×200×300(248g)
●炭水化物 16.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分 18.4g	ケースサイズ(重量) 136×309×270(2,800g)
●ナトリウム 6,700mg	品名コード 17059
●食物繊維 7.5g	JANコード *170592
●食塩相当量 17.0g	外装印刷ITFコード 14901002170599

ハラール認証 小袋香辛料

インバウンド市場に対し、ムスリム(イスラム教徒)の方々の来日も年々増加しています。

日本での食事を気軽に楽しんでいただけるように、定番香辛料の小袋でハラール認証を取得し、認証マークをパッケージに記載しました。

※宗教法人日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋香辛料です。

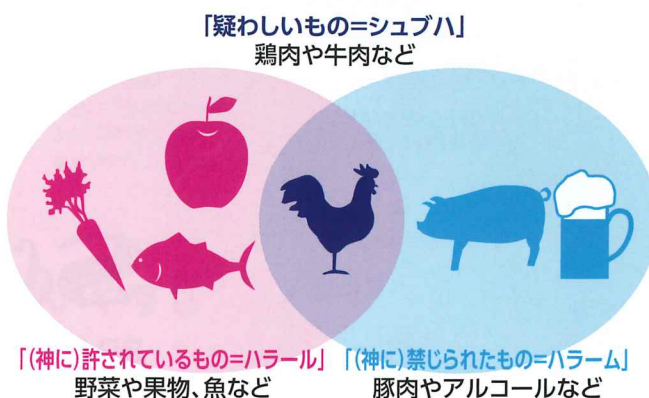


認証機関:
(宗)日本イスラーム文化センター

ハラール認証とは?

ハラール認証機関が、ハラールかを判断し、保証する制度です。認証された商品には、ハラール認証マークが付けられており、ムスリムの判断の目安になっています。

ムスリムは「(神に)許されているもの=ハラール」だけを口にするように気を付けていますが、日本を訪れたにも関わらず、原材料が分からず、日本食を安心して楽しむことができないケースが多くあります。



ハラール認証 小袋ねりわさび



〈個装写真〉
センター出荷品

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋わさびです。常温タイプなのでテーブルユースにも向いています。惣菜・弁当の添付品としても活躍。

【原材料名】

西洋わさび加工品(西洋わさび(中国))、米油、食塩、デキストリン、本わさび加工品、でん粉/ソルビット、香料、着色料(ターメリック、青色1号)、増粘剤(キサンタン)、酸味料

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 324kcal	400g(2g×200)
●水分 27.28g	荷姿 20
●たんぱく質 1.58g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 13.84g	個装サイズ(重量) 27×300×200(466g)
●炭水化物 48.25g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 9.05g	ケースサイズ(重量) 154×538×313(10,200g)
●ナトリウム 3,040mg	品名コード 15897
●食物繊維 2.38g	JANコード *158972
●食塩相当量 ー	外装印刷ITFコード 14901002158979

〈一食用参考イメージ写真〉

ハラール認証 小袋コショウ



〈個装写真〉
センター出荷品

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋コショウです。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

【原材料名】

ブラックペッパー

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 393kcal	40g(0.2g×200)
●水分 9.4g	荷姿 10
●たんぱく質 11.8g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 9.4g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●炭水化物 65.2g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 4.2g	ケースサイズ(重量) 115×350×200(880g)
●ナトリウム 8mg	品名コード 16184
●食物繊維 31.1g	JANコード *161842
●食塩相当量 0.02g	外装印刷ITFコード 14901002161849

〈一食用参考イメージ写真〉

ハラール認証 小袋七味



〈個装写真〉
センター出荷品

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋七味です。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

【原材料名】

赤唐辛子(中国)、ちんぴ、黒ごま、けしの実、山椒、あおさ、麻の実、(一部にごまを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 427kcal	40g(0.2g×200)
●水分 5.7g	荷姿 10
●たんぱく質 12.9g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 13.7g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●炭水化物 63.0g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 4.7g	ケースサイズ(重量) 115×350×200(880g)
●ナトリウム 56mg	品名コード 16185
●食物繊維 37.9g	JANコード *161859
●食塩相当量 0.1g	外装印刷ITFコード 14901002161856

〈一食用参考イメージ写真〉

ハラール認証 小袋国産山椒



〈個装写真〉
センター出荷品

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋国産山椒です。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

【原材料名】

山椒

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー 367kcal	40g(0.2g×200)
●水分 8.8g	荷姿 10
●たんぱく質 13.0g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 3.7g	個装サイズ(重量) 200×185×20(70g)
●炭水化物 70.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 4.1g	ケースサイズ(重量) 115×350×200(880g)
●ナトリウム 9mg	品名コード 16186
●食物繊維 48.7g	JANコード *161866
●食塩相当量 0.02g	外装印刷ITFコード 14901002161863

〈一食用参考イメージ写真〉

セレクトスパイス

安全・安心な原料を厳選。200種を超える品揃え。用途別の充実のラインアップ



安全・安心な原料を厳選。

200種を超える品揃え。用途別の充実のラインアップ

今までも、これからも。

HIGH QUALITYのスパイス&ハーブを
プロフェッショナルの皆様へ

S&B SELECT
BRAND PROFESSIONAL USE



形態一覧 各種スパイスの使用用途に合わせ、角缶、丸缶、袋の品揃えをしております。

角L缶タイプ	丸L缶タイプ	丸M缶タイプ	丸S缶タイプ
個装サイズ 145 × 106 × 63m/m	個装サイズ 165 × φ87m/m	個装サイズ 110 × φ87m/m	個装サイズ 110 × φ54m/m
ケースサイズ 160 × 271 × 336m/m	ケースサイズ 182 × 277 × 365m/m	ケースサイズ 128 × 277 × 365m/m	ケースサイズ 128 × 251 × 303m/m
袋タイプ		瓶入りタイプ	有機シリーズ 袋タイプ
※袋タイプは、アイテムにより個装サイズ・ケースサイズが異なります。		ケーパー	個装サイズ 220 × 135 × 15m/m
		※瓶入りタイプは、内容量により個装サイズ・ケースサイズが異なります。	ケースサイズ 142 × 145 × 225m/m

安全・安心のお届け

産地や栽培についての取組み

● 産地へのこだわり

産地・調達にこだわった安全・安心な原料を厳選しています。



● 品質・安定供給

品質及び安定供給に重点を置きバラツキのないように常に高グレードの香辛料を使用しています。



● 情報と原料チェック

原料を供給する現地取引先(サプライヤー)から必要な情報を入手し、必要に応じて原料担当者が生産地を確認し、定期的に輸入時の原料チェックを行っています。



製造工程での取組み

工場では、輸入されたスパイス・ハーブをさらに念入りにチェックして、規格外のものなどを取り除きます。また食品安全の基本である衛生管理をより強化したFSSC22000を取得しております。



原料の品質や安全についての取組み

使用する原料について、残留農薬分析や微生物試験など様々な検査を通して安全性を確保しています。また、香り豊かなスパイスやハーブを安定的にお届けするために様々な分析を行い、品質管理をしています。

“プロの道具”の追求から生まれた使いやすさ

セレクトスパイスは、使用場面を想定した使いやすさを追求しています。

■ 粉だまりしにくい、振り出し口

セレクトスパイス丸L缶、丸M缶には「回転上蓋」を採用。中心部が親指にきっちりハマり、まわしやすい設計の上、振り出し穴部に傾斜を付け、粉だまりを極力少なくしています。また、上蓋の取り外しを可能とし、上蓋だけの洗浄ができるよう工夫されています。



■ 色別品名ラベルと天面印字

缶を上から見た時に品名が認識できないと必要なアイテムを探し出すのに苦労します。そんな使用場面を想定し、セレクトスパイスは天面印字を行っています。また、それぞれのスパイスの特性別に品名ラベルを4色に分類しています。

品名ラベル〈文字・色〉分類

※スパイスの使用部位、特性などによって分類してあります。

緑文字…葉、茎、花穂などを使ったスパイス

赤文字…赤い色のスパイス

(カイエンペッパー、パプリカ、ピンクペッパー、サフランなど)

青文字…MIXスパイス、シーズニングスパイス、カレー類、和風

黒文字…上記以外の種子、果実(皮)、根茎、樹皮などを使ったスパイス

上記のように分類し、品名の判別性を高めています。〈缶のみ〉



SPICE
ミニ知識

スパイス&ハーブの料理における3つの働き

香りを付ける

香りを付けたり、においを消したり。

色を付ける

食卓を
おいしい色で彩る。

辛みを付ける

ピリリ、ピリピリ、ツーン。
辛みを付ける。

スパイス&ハーブの3つの作用

日本ではスパイスというと辛いものと考えられがちですが、一番の特徴は「香り」であることを理解することがスパイス&ハーブを上手に使いこなす第一歩です。



アニスシード

ホール

Anise seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りが特徴でこの主成分はアネールです。シード(種子)は芳香があり、そのままケーキやクッキーに使用されます。また甘い香りを付けるためにリキュールやシロップ漬けに使用されます。

原材料名 アニスシード

【使用例】クッキー、ケーキ、パン、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89007	*890070	*890077	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89009	*890094	*890091	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



オールスパイス

ホール

Allspice (百味胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモン、クローブ、ナツメグの3つのスパイスをミックスしたような香りをもっています。世界のほとんどの国で使われており、洋風料理では肉料理やしん漬けなど広い用途で使用されております。

原材料名 オールスパイス

【使用例】挽肉料理、ケーキ、焼き菓子、パン、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89017	*890179	*890176	340×230×60	1,017g	279×530×390	10,900g
100g袋	100g	10	89019	*890193	*890190	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g



オニオンパウダー

Onion (たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させパウダーにしたものです。オニオン100%ですので、たまねぎ本来の風味をお楽しみいただけます。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、スープ、魚のムニエル、ハンバーグ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89031	*890315	*890312	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	220g	12	89032	*890322	*890329	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	110g	5×4	89033	*890339	*890336	110×54×54	152g	128×303×251	3,330g
1kg袋	1kg	10	89034	*890346	*890343	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89036	*890360	*890367	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



ミンスドオニオン

Onion (たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させ5mm前後にカットしました。ハンバーグ等のひき肉料理、製パン用の具材として幅広くご利用いただけます。

原材料名 オニオン

【使用例】ミンスドオニオンが浸かる位のぬるま湯(ミンスドオニオンの約4倍量)につけて戻してください(目安:20~30分)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89314	*893149	*893146	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
150g袋	150g	10	89315	*893156	*893153	220×135×25	157g	150×370×210	1,800g



麻の実

ホール

Hemp seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

火で焙った種子は、噛み砕くととても良い香りを発します。七味唐辛子には焙煎した種子が使用されます。

原材料名 麻の実

【使用例】吸物、煮物、干し菓子、いなり寿司など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89595	*895952	*895959	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



アニスシード

パウダー

Anise seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りが特徴でこの主成分はアネールです。パウダーは主にケーキ、クッキーに使用されます。

原材料名 アニスシード

【使用例】クッキー、ケーキ、焼き菓子、パンなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89006	*890063	*890060	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



オールスパイス

パウダー

Allspice (百味胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモン、クローブ、ナツメグの3つのスパイスをミックスしたような香りをもっています。カレー粉の代表的な原料のひとつです。

原材料名 オールスパイス

【使用例】挽肉料理、ビーフシチュー、アップルパイ、ケイジャン料理、ケチャップの隠し味など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89011	*890117	*890114	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
M缶	180g	12	89012	*890124	*890121	110×87×87	268g	128×365×277	3,550g
S缶	65g	5×4	89013	*890131	*890138	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	89014	*890148	*890145	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89016	*890162	*890169	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



チョップドオニオン

Onion (たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させ大きめにカットしました。トッピングや具材としてお使いください。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、グリル、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89593	*895938	*895935	460×320×60	1,028g	230×430×340	5,760g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



ローストオニオン

Onion (たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

強焙煎によって仕上げたカリカリとした食感と、焙煎感のあるローストオニオンです。料理の風味付けやトッピングに最適です。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、ラーメン、サラダのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89382	*893828	*893825	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

オレガノ

チップ



Oregano (花薄荷)

色味 風味 辛み 彩り 香り

香気はマジョラム、タイムに似ていてホクホク味がします。イタリア料理に欠かせないトマトに合うハーブです。

原材料名 オレガノ

使用例 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ピザ、フライの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	81112	*890278	*890275	600×500×100	1,040g	350×640×390	6,100g
100g袋	100g	10	89029	*890292	*890299	340×230×30	117g	230×430×340	1,790g

オレガノ

パウダー



Oregano (花薄荷)

色味 風味 辛み 彩り 香り

カイエンペッパーとも良く合いメキシコ料理にも使われます。魚や肉の臭み消しや、料理にコクを付けます。

原材料名 オレガノ

使用例 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ラム料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89021	*890216	*890213	165×87×87	365g	182×365×277	4,790g
S缶	50g	5×4	89023	*890230	*890237	110×54×54	92g	128×303×251	2,130g
1kg袋	1kg	10	89024	*890247	*890244	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89026	*890261	*890268	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

カスリメティ

ホール



Fenugreek leaf (胡盧巴)

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りとほろ苦い風味が特徴のフェネグリークの葉です。スパイスカレーのトッピングやエスニック料理の風味付けに。

原材料名 カスリメティ

使用例 カレーのトッピング、エスニック料理に

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81059	*810597	*810594	340×230×30	127g	230×430×340	1,890g
30g袋	30g	10	81061	*810610	*810617	280×160×30	45g	150×370×210	680g

ガーリックパウダー

ガーリック調味料



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ガーリックパウダーは簡単に調理していただけるよう原材料にガーリック、塩、調味料などを使用しております。

原材料名 ガーリック(中国)、でん粉、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)

使用例 肉・魚の下味、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89058	*890582	*890589	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89059	*890599	*890596	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	90g	5×4	89060	*890605	*890602	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
1kg袋	1kg	10	89061	*890612	*890619	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89062	*890629	*890626	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89063	*890636	*890633	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ガーリック微粒タイプ

ガーリック調味料



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

使いやすい微粒タイプのガーリック調味料です。肉料理への風味付け、魚料理への臭み消しなどに最適です。

原材料名 ガーリック(中国)、でん粉、食塩/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)

使用例 肉・魚の下味、グリル、ロースト、炒め物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	81044	*810443	*810440	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ガーリック

あらびき



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ガーリックあらびきは、グラニュータイプよりも大きい粒で香りとお楽しみいただけます。ガーリックあらびきはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89065	*890650	*890657	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89066	*890667	*890664	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	90g	5×4	89067	*890674	*890671	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
1kg袋	1kg	10	89068	*890681	*890688	320×200×60	1,013g	230×430×340	10,750g
100g袋	100g	10	89070	*890704	*890701	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ガーリック

フレーク



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

厳選したガーリックを使用し、色が白く、すくすく歯ざわりの良いガーリックフレークに仕上げました。切らずにすむのでとても便利です。料理に応じて水でもどろろ、そのままお使いください。

原材料名 ガーリック

使用例 ソテー、グリル、ロースト、煮込み料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89078	*890780	*890787	460×320×50	1,028g	292×536×396	11,370g
100g袋	100g	10	89079	*890797	*890794	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

中国産ガーリック

パウダー



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

中国のガーリックは日本人に好まれています。その為日本国内のほとんどの中国産のガーリックを使用しています。中国産ガーリックはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89071	*890711	*890718	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89072	*890728	*890725	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	90g	5×4	89073	*890735	*890732	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
1kg袋	1kg	10	89074	*890742	*890749	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89076	*890766	*890763	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

アメリカ産ガーリック

パウダー



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

アメリカ産のガーリックの特徴はにんにく本来の香りが強いことです。少ない量でガーリックの風味を付けることができます。アメリカ産ガーリックはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ピザ、スープ、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89870	*898707	*898704	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89871	*898717	*898714	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	90g	5×4	89872	*898724	*898721	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
1kg袋	1kg	10	89873	*898731	*898738	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89875	*898755	*898752	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

アメリカ産ガーリック

グラニュー



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

にんにく本来の香りの強いアメリカ産のガーリックを、パウダーよりも若干粗めのサイズにしました。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストソテー、煮込み料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89877	*898779	*898776	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89881	*898816	*898813	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89882	*898823	*898820	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

フライドガーリック



色味 風味 辛み 彩り 香り

油で揚げたさくとした食感と、旨みのあるフライドガーリックです。料理の風味付けやトッピングに最適です。

原材料名 フライドガーリック(ガーリック、パーム油)

【使用例】 肉料理、パスタ、サラダのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	70g	5×4	89302	*893026	*893023	110×54×54	112g	128×303×251	2,530g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89586	*895860	*895867	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

カイエンペッパー

ホール



Red pepper(唐辛子・鷹の爪) 色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子には多彩な呼び名があります。その仲間は百数十種類以上に及びます。セレクトでは鷹の爪の一種を使用しています。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 漬物・ピクルス、カレー、炒め物、パスタ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	81113	*892876	*892873	470×410×40	1,063g	279×530×390	6,060g
100g袋	100g	10	89289	*892890	*892897	320×200×50	118g	185×395×320	1,670g

カイエンペッパー

パウダー



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子は辛さを付けるために使用されますが、その他の特徴として色の違いがあります。セレクトは国内で最も多く出回っている明るい赤色のものを使用しております。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 カレー、ラー油、麻婆豆腐、海老のチリソース煮など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89281	*892814	*892811	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
M缶	200g	12	89282	*892821	*892828	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89283	*892838	*892835	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89284	*892845	*892842	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89285	*892852	*892859	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89286	*892869	*892866	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

カイエンペッパー

大荒



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

赤唐辛子を乱切りにしたものです。彩りや辛み付けなどにお使いいただけます。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 漬物・ピクルス、グリル、ロースト、炒め物、パスタ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89038	*890384	*890381	460×320×50	1,061g	279×530×390	11,400g
100g袋	100g	10	89040	*890407	*890404	280×160×30	112g	150×370×210	1,350g

カイエンペッパー

輪切



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

「彩り」としてお使いいただきやすいように種子を取り除いております。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 漬物・ピクルス、グリル、ロースト、炒め物、パスタ、和え物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89041	*890414	*890411	470×410×50	1,074g	279×530×390	6,110g
500g袋	500g	10	89042	*890421	*890428	460×320×50	561g	279×530×390	6,350g
100g袋	100g	10	89043	*890438	*890435	320×200×25	118g	145×395×320	1,650g

糸切り唐辛子



Red pepper(唐辛子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

約0.5mmを目安にカットしているため、糸のように細いサイズになっております。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 中国・韓国料理の彩り、なますなどの酢の物、トッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89935	*899356	*899353	470×410×50	1,074g	279×530×390	6,110g
100g袋	100g	10	89933	*899332	*899339	320×200×50	118g	185×395×320	1,670g

カルダモン

ホール



Cardamom(小豆蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りが強くわずかに刺激性のある快い味のスパイスです。「香りの王様」とも呼ばれています。フルーツ、シロップに良く合います。

原材料名 カルダモン

【使用例】 ピクルス、クッキー、カレー、スパイスティー、コーヒー、フルーツポンチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89054	*890544	*890541	340×230×60	1,017g	279×530×390	10,900g
500g袋	500g	10	89055	*890551	*890558	320×200×50	513g	185×395×320	5,620g
100g袋	100g	10	89056	*890568	*890565	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

カルダモン

パウダー



Cardamom(小豆蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りが強いスパイスですので、調理の際には少量ずつ加えてお使いください。

原材料名 カルダモン

【使用例】 クッキー、ケーキ、カレー、トマト煮、フルーツケーキなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89048	*890483	*890480	165×87×87	365g	182×365×277	4,790g
M缶	150g	12	89049	*890490	*890497	110×87×87	238g	128×365×277	3,190g
S缶	50g	5×4	89050	*890506	*890503	110×54×54	92g	128×303×251	2,130g
1kg袋	1kg	10	89051	*890513	*890510	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89052	*890520	*890527	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89053	*890537	*890534	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

韓国産唐辛子

パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子は数ある唐辛子の品種の中でも、辛みが少なく、甘み・旨みと独特の風味が特徴的です。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 韓国料理(キムチ、焼肉、スープ、ドレッシング)など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89938	*899387	*899384	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89936	*899363	*899360	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

韓国産唐辛子

あらびき



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子は数ある唐辛子の品種の中でも、辛みが少なく、甘み・旨みと独特の風味が特徴的です。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 韓国料理(キムチ、焼肉、スープ、ドレッシング)など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89941	*899417	*899414	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89939	*899394	*899391	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

甘口唐辛子<韓国料理向け> パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子とほぼ同等の辛み、甘み、旨みをもつ中国産の原料を使用しております。
原材料名 赤唐辛子

【使用例】 スンドブチゲ、キムチ、スープ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89271	*892715	**892712	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89273	*892739	**892736	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

甘口唐辛子<韓国料理向け> あらびき



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子とほぼ同等の辛み、甘み、旨みをもつ中国産の原料を使用したあらびき唐辛子です。
原材料名 赤唐辛子

【使用例】 火鍋、キムチ、焼肉、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89274	*892746	**892743	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89275	*892753	**892750	320×200×50	513g	185×395×320	5,620g
100g袋	100g	10	89276	*892760	**892767	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

キヌアさくさくトッピング



色味 風味 辛み 彩り 香り

話題の食材「キヌア」を、そのままパフ化。さくさとした食感が、食べてうれしい。体にうれしい。
原材料名 パフ加工キヌア

【使用例】 サラダ、カルパッチョ、スイーツのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89610	*896102	**896109	280×160×30	112g	150×370×210	1,350g

キャラウェイ

ホール



Caraway(姫茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ドイツとオーストリアの料理に比較的多く使われます。ライ麦パン、クッキー、ビスケットなどのベーキング料理に良く合います。
原材料名 キャラウェイ

【使用例】 クッキー、パン、スープ、ザワークラウトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89088	*890889	**890886	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89090	*890902	**890909	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

キャラウェイ

パウダー



Caraway(姫茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

爽やかな香りで、かむとややかな甘さとホロ苦さが特徴です。パン、クッキー、ケーキなどに良く使われ、特にりんごと相性が良く、アップルパイや焼りんごに使われます。またザワークラウト、リキュールにも使われます。
原材料名 キャラウェイ

【使用例】 ザワークラウト、ソーセージ、アップルパイなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89087	*890872	**890879	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

クコの実

ホール



Goji berry 色味 風味 辛み 彩り 香り

ほんのりと甘っぱい実は炒め物、蒸し物のほか、スープやお粥などに彩りや味のアクセントとしてお使いいただけます。
原材料名 クコの実

【使用例】 中華スープ、中華粥、炒め物、デザートなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89994	*899943	**899940	340×230×60	1,022g	279×530×390	11,000g
100g袋	100g	10	89993	*899936	**899933	220×135×25	109g	150×370×210	1,320g

くちなしの実

ホール



Gardenia(山梔子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

完熟した果実の中に黄色の色素のクロシンが含まれています。この色素は水溶性色素で、乾燥した果実を割って水に浸すと、熱湯で煮ることで濃黄色液が得られ、これによって着色します。
原材料名 くちなしの実

【使用例】 栗きんとん、たくわん、スープ、黄飯など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89092	*890926	**890923	460×320×50	1,028g	330×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89094	*890940	**890947	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

クミン

ホール



Cumin(馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の強い芳香と若干の辛み、苦みをもっています。カレー粉の香りにはなくてはならないスパイスです。
原材料名 クミン

【使用例】 インド料理、ピクルス、カレー、バーベキューソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89102	*891022	**891029	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89104	*891046	**891043	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

クミン

パウダー



Cumin(馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

クミンはカレー粉、チリパウダーの原料として欠かせないだけでなく、世界各地のいろいろな料理に使われている、一般的なスパイスです。
原材料名 クミン

【使用例】 インド料理、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89096	*890964	**890961	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89097	*890971	**890978	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	65g	5×4	89098	*890988	**890985	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	89099	*890995	**890992	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89100	*891008	**891005	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89101	*891015	**891012	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ドライグリーンペッパー

ホール



Green pepper 色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウの緑色の未完熟の実を乾燥させたもので、ブラックペッパー、ホワイトペッパーと比べると辛み、香りが柔らかです。主に料理の彩りや香り付けに使われます。
原材料名 グリーンペッパー

【使用例】 マリネ、魚のグリル、ステーキ、ローストビーフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89122	*891220	**891227	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89124	*891244	**891241	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g



フリーズドライグリーンペッパー ホール

Green pepper

色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウの緑色の未成熟の実をフリーズドライにしたもので、ブラックペッパー、ホワイトペッパーと比べると辛み、香りが柔らかです。ドライに比べ色がきれいなのが特徴です。

原材料名 グリーンペッパー

使用例 マリネ、魚のグリル、ステーキ、ローストビーフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	100g	10	89128	*891282	*891289	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g



クローブ

パウダー

Clove (丁字)

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用場面も多いスパイスですが、焼き菓子に使う場合、バニラと合わせて利用すると、バニラ臭を強化できます。

原材料名 クローブ

使用例 挽肉料理、ハム、ソーセージ、焼き菓子、ケーキ、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89106	*891060	*891067	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89107	*891077	*891074	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	65g	5×4	89108	*891084	*891081	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89109	*891091	*891098	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89111	*891114	*891111	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



コショウ

Pepper (胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ブラックペッパーとホワイトペッパーをほど良くブレンドしたコショウです。様々なお料理にお使いください。

原材料名 ブラックペッパー (マレーシア)、ホワイトペッパー

使用例 料理の下味、仕上げに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	380g	12	89487	*894870	*894877	165×87×87	495g	182×365×277	6,350g
M缶	200g	12	89488	*894887	*894884	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89489	*894894	*894891	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89490	*894900	*894907	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89491	*894917	*894914	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89492	*894924	*894921	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



コリアンダーシード

パウダー

Coriander (胡荽子)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たんばく質の素材と調和する性質をもっていますので、肉類、卵、豆類の料理に用いられます。

原材料名 コリアンダー

使用例 肉・魚の下味、カレー、焼き菓子、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89130	*891305	*891302	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	180g	12	89131	*891312	*891319	110×87×87	268g	128×365×277	3,550g
S缶	80g	5×4	89132	*891329	*891326	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89133	*891336	*891333	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89135	*891350	*891357	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



サボリー

チップ

Savory (木立薄荷・セイバリー)

色味 風味 辛み 彩り 香り

卵料理と相性が良く、また、豆料理にも使われます。

原材料名 サボリー

使用例 肉・魚の下味、豆の煮物、ソーセージ、オムレツ、チーズ、バターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89153	*891534	*891531	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g



クローブ

ホール

Clove (丁字)

色味 風味 辛み 彩り 香り

香気が極めて強く、強い刺激臭がありますが、バニラのような香りをもっています。肉を良く食べるヨーロッパ人にとってコショウと共に食品や料理の香り付けの材料として広く使われています。

原材料名 クローブ

使用例 焼きリンゴ、ポトフ、タンシチュー、紅茶、ローストポークなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89112	*891121	*891128	340×230×50	1,028g	279×530×390	11,000g
100g袋	100g	10	89114	*891145	*891142	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g



ケーパー

ホール

Caper (風鳥木)

色味 風味 辛み 彩り 香り

フウチョウソウ科の小さな灌木のつぼみ部分を酢漬けにしたものです。マリネ、サラダ、魚のムニエルなどに。

原材料名 ケーパー、漬け原材料(醸造酢、食塩、砂糖)

使用例 マリネ、サラダ、魚のムニエル、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
ビン入り	560g	6	89867	*898670	*898677	182×95×95	1,373g	200×304×206	8,700g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ビン入り	75g	24	89868	*898680	*898687	78×59×59	261g	88×382×256	6,600g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
ビン入り	45g	24	89841	*898410	*898417	81×46×46	168g	92×300×200	4,300g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



コリアンダーシード

ホール

Coriander (胡荽子)

色味 風味 辛み 彩り 香り

セージとレモンを合わせたような爽やかな香りと、甘いマイルドな香りをもっています。カレー粉には欠かせないスパイスです。

原材料名 コリアンダー

使用例 ビルクス、カレー、焼き菓子、コンフィチュールなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89136	*891367	*891364	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89138	*891381	*891388	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g



サフラン

ホール

Saffron (番紅花)

色味 風味 辛み 彩り 香り

西洋では黄色の色付けに使用されています。スペイン料理、フランス料理、菓子類、サフランティーなど広く用いられています。

原材料名 サフラン

使用例 バエリア、ブイヤベース、サフランライス、クッキー、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
30g袋	30g	1	89611	*896119	—	220×135×10	37g	220×135×10	37g*
10g袋	10g	1	89612	*896126	—	220×135×5	17g	220×135×5	17g*
5g袋	5g	1	89613	*896133	—	220×135×3	12g	220×135×3	12g*



サボリー

パウダー

Savory (木立薄荷・セイバリー)

色味 風味 辛み 彩り 香り

あたたかみのある香りで、ヨーロッパでは「豆のハーブ」と呼ばれています。インゲン豆、エンドウ豆と良く合います。

原材料名 サボリー

使用例 肉・魚の下味、豆の煮物、ソーセージ、オムレツ、チーズ、バターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89150	*891503	*891500	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

サンショ

パウダー

Sansyo

花椒と山椒をバランス良くミックスしました。
原材料名 花椒(中国)、山椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 肉・魚の下味、煮物、吸物、蒸し物、うなぎの蒲焼、
天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
L缶	250g	12	89155	*891558	*891555	165×87×87	365g	182×365×277	4,790g
M缶	150g	12	89156	*891565	*891562	110×87×87	238g	128×365×277	3,190g
S缶	65g	5×4	89157	*891572	*891579	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	89158	*891589	*891586	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89159	*891596	*891593	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89160	*891602	*891609	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

スペシャルサンショ

パウダー

Sansyo

山椒と花椒をミックスし、辛みの中にもより香り立ちを重視したサンショです。
原材料名 山椒(国産)、花椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 肉・魚の下味、煮物、吸物、蒸し物、うなぎの蒲焼、
天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89168	*891688	*891685	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89170	*891701	*891708	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

紀州有田産ぶどう山椒

ホール

Japanese pepper

爽やかな香りと辛みをもつ国産山椒(ホールタイプ)です。紀州有田産ぶどう山椒を使用しています。
原材料名 山椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 うなぎの蒲焼、吸物、そば、うどん、焼鳥など



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81039	*810399	*810396	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

紀州有田産ぶどう山椒

パウダー

Japanese pepper

爽やかな香りと辛みをもつ国産山椒のパウダーです。紀州有田産ぶどう山椒を使用しています。
原材料名 山椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 うなぎの蒲焼、吸物、そば、うどん、焼鳥など



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	70g	5×4	81051	*810511	*810518	110×54×54	112g	128×303×251	2,530g
1kg袋	1kg	10	81052	*810528	*810525	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,000g
100g袋	100g	10	81053	*810535	*810532	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

花椒<中国産山椒>

ホール

Chinese pepper(ホアジャオカシ)

爽やかな香りと、ピリッとした辛みのある中国産山椒(ホールタイプ)です。
原材料名 花椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 四川風炒め物、麻婆豆腐など



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	81048	*810481	*810488	460×320×60	1,028g	350×640×390	11,180g
500g袋	500g	10	81049	*810498	*810495	460×320×50	528g	279×530×390	6,020g
100g袋	100g	10	81058	*810580	*810587	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

花椒<中国産山椒>

パウダー

Chinese pepper(ホアジャオカシ)

爽やかな香りと、ピリッとした辛みのある中国産山椒のパウダーです。
原材料名 花椒

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 四川風炒め物、麻婆豆腐など



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	250g	12	81057	*810573	*810570	165×87×87	365g	182×365×277	4,790g
S缶	65g	5×4	81041	*810412	*810419	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	81042	*810429	*810426	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81043	*810436	*810433	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

アメリカ産岩塩

アメリカのユタ州産の太古の海水が結晶化した岩塩です。赤や黒などの色の付いた部分は岩塩中の成分です。あと味でほのかな甘みを感じます。
原材料名 岩塩

使用例 天ぷら、焼き鳥、ステーキ、とんかつなど



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89914	*899141	*899148	320×200×25	1,013g	145×395×320	10,600g
100g袋	100g	10	89915	*899158	*899155	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

イタリア産岩塩

約1mmの大きさのイタリア産岩塩です。シチリア島の名産品であり、特にパスタなどイタリア料理にオススメです。
原材料名 岩塩

使用例 天ぷら、焼き鳥、ステーキ、とんかつ、パスタなど



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89916	*899165	*899162	320×200×25	1,013g	145×395×320	10,600g
100g袋	100g	10	89917	*899172	*899179	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

シナモンホール

クラッシュ

Cinnamon(肉桂)

シナモン(クラッシュ)は、樹皮を剥がし乾燥させ大きく砕いたものです。煮出して香りを抽出するのに適した形状です。
原材料名 シナモン

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 スープ、コンポートなど



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	81114	*891817	*891814	470×410×60	1,030g	350×640×390	6,050g
100g袋	100g	10	89183	*891831	*891838	320×200×25	113g	145×395×320	1,600g

シナモンパウダー

パウダー

Cinnamon(肉桂)

産地により色々な名称で呼ばれており、形状、風味もそれぞれかなり違いがあります。パイやケーキ類に使われるほか、カレー粉、ソース、ケチャップなどの原料など広く使われています。
原材料名 シナモン

色味 風味 辛み 彩り 香り

使用例 クッキー、ケーキ、アップルパイ、コーヒー、紅茶、スイーツボテ、和菓子など



形態	内容量	入数	品名 コード	JAN コード	外装印刷 ITFコード	個装サイズ (m/m)	個装 重量	ケースサイズ (m/m)	ケース 重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89256	*892562	*892569	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
M缶	160g	12	89257	*892579	*892576	110×87×87	248g	128×365×277	3,310g
S缶	70g	5×4	89258	*892586	*892583	110×54×54	112g	128×303×251	2,530g
1kg袋	1kg	10	89259	*892593	*892590	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89260	*892609	*892606	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

シナモンスティック



Cinnamon(肉桂) 色味 風味 辛み 彩り 香り
シナモンの樹皮を肉厚に剥ぎ取り巻いて乾燥させたものです。香り、見た目の良いシナモンスティックです。
原材料名 シナモン

【使用例】 ロースト、コンポート、紅茶、コーヒー、カプチーノなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
500g袋	500g	10	89911	*899110	*899117	320×200×60	513g	230×430×340	5,750g
100g袋	100g	10	89912	*899127	*899124	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g
60g袋	60g	10	89913	*899134	*899131	220×135×25	67g	150×370×210	900g

シナモンスティック(ラベル巻き)



Cinnamon(肉桂) 色味 風味 辛み 彩り 香り
木の節のないものや、まっすぐな形のものを選び、もちやすようにラベルを巻きました。
原材料名 シナモン

【使用例】 紅茶、コーヒー、カプチーノ、ココアなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
65g袋	65g	10	89944	*899448	*899445	220×135×15	72g	150×230×150	840g

スリランカ産シナモンパウダー<セイロン>



色味 風味 辛み 彩り 香り
香りと甘みが穏やかなのが特徴のスリランカ産シナモンです。製菓・製パン、コーヒー、飲料等に多用されています。
原材料名 シナモン

【使用例】 製菓、製パン、コーヒー、紅茶などに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	65g	5×4	89399	*893996	*893993	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89400	*894009	*894006	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

ジュニパーベリー

ホール



Juniperberry(杜松・ねずの実) 色味 風味 辛み 彩り 香り
苦みと甘みの混じり合った松ヤニのような香りです。果実を乾燥し作られ、料理以外でもジンの香り付けにも使われているスパイスです。
原材料名 ジュニパーベリー

【使用例】 ハム、マリネ、鹿のステーキ、洋梨のタルト、ザワークラウトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89189	*891893	*891890	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89191	*891916	*891913	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ジンジャー

スライス



Ginger(生姜) 色味 風味 辛み 彩り 香り
シャープな辛みを有し、料理人の中ではスパイス通のスパイスと言われ「台所の神の申し子」と呼ばれており、その香味の万能ぶりは賞賛されています。
原材料名 ジンジャー

【使用例】 ピクルス、紅茶などの飲み物、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89199	*891992	*891999	460×320×60	1,028g	350×640×390	11,180g
100g袋	100g	10	89201	*892012	*892019	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

ジンジャー

パウダー



Ginger(生姜) 色味 風味 辛み 彩り 香り
甘い香りと、清新な刺激性のある爽やかな辛みをもっています。
原材料名 ジンジャー

【使用例】 肉類や魚類の臭み消し、クッキー、パン、餃子など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89193	*891930	*891937	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
M缶	180g	12	89194	*891947	*891944	110×87×87	268g	128×365×277	3,550g
S缶	60g	5×4	89195	*891954	*891951	110×54×54	102g	128×303×251	2,330g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89196	*891961	*891968	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89197	*891978	*891975	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89198	*891985	*891982	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

スターアニス

ホール



Star anise(八角) 色味 風味 辛み 彩り 香り
東洋のスパイスの一つ。若干苦みと渋みも感じられますが、肉類の臭み消しに使われます。
原材料名 スターアニス

【使用例】 角煮・中華風煮込み料理、中華おこわ、ちまきなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89209	*892098	*892095	470×410×50	1,030g	350×640×390	11,200g
500g袋	500g	10	89210	*892104	*892101	470×410×40	530g	279×530×390	6,040g
100g袋	100g	10	89211	*892118	*892115	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

スターアニス

パウダー



Star anise(八角) 色味 風味 辛み 彩り 香り
中国の豚肉料理に良く使われますが、ロースト臭を取るのに役立ちます。煮込み料理や杏仁豆腐などの甘い香り付けにも欠かせません。
原材料名 スターアニス

【使用例】 中華料理、肉・魚の煮込み料理、中華おこわ、ちまきなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89206	*892067	*892064	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89208	*892081	*892088	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

スペアミント

チップ



Spearmint(緑薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り
ほんのりと甘い香りで爽やかな香りのハーブです。飲み物やデザート、ドレッシング、肉料理にも使われます。欧米では、料理でミントと言えば通常はスペアミントを指すほど昔から広く親しまれています。
原材料名 スペアミント

【使用例】 ラムの下味、ハーブティー、デザート、ミートソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89215	*892159	*892156	320×200×60	113g	230×430×340	1,750g

セージ

ホール



Sage(サルビア) 色味 風味 辛み 彩り 香り
よもぎに似た新鮮感の強い芳香をもっています。味はわずかに渋みと辛みを感じますが、全体的に爽やかな口当たりがあります。多くのイタリア料理に使用されており、特に肉類のなかでも豚肉に良く合い、詰めめやその他、食肉加工品に多く使われています。
原材料名 セージ

【使用例】 トマト料理、ソーセージ、イタリア料理、バター、ソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89235	*892357	*892354	340×230×30	117g	230×430×340	1,790g

セージ

パウダー

Sage(サルビア)

色味 風味 辛み 彩り 香り

セージの香りは肉の臭み消しとして良く使用されます。
原材料名 セージ

使用例 豚肉・レバーの臭み消し、挽肉料理、トマト料理、ソーセージ、イタリア料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	200g	12	89227	*892272	*892279	165×87×87	315g	182×365×277	4,190g
1kg袋	1kg	10	89230	*892302	*892309	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89232	*892326	*892323	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

セロリーシード

ホール

Celery(オランダミツバ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

セロリーシードは青臭さとホロ苦さが特徴です。ソース、スープ、ピクルス、野菜料理、魚料理、シチューなどに良く合います。

原材料名 セロリー

使用例 ピクルス、スープ、ソース、トマトジュース、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89225	*892258	*892255	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

セロリーシード

パウダー

Celery(オランダミツバ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

セロリーの種子の香味は野菜料理に良く合います。トマトジュースにごく少量入れるだけでトマトの青臭さがマスキングされます。

原材料名 セロリー

使用例 ピクルス、スープ、ソース、トマトジュース、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89220	*892203	*892200	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89222	*892227	*892224	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ターメリック

ホール

Turmeric(うこん)

色味 風味 辛み 彩り 香り

最大の特徴は香味よりも黄色の着色性にあります。一般的に日本国内では食品用に明るい黄のものが使用されています。

原材料名 ターメリック

使用例 ターメリックライス、スープ、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89255	*892555	*892552	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ターメリック

パウダー

Turmeric(うこん)

色味 風味 辛み 彩り 香り

香味は土臭いペッパーのような芳香と、わずかな苦みをもっています。最大の特徴は香味よりも黄色の着色性にあります。カレー粉では欠かせない原料であり食欲を引き立てます。

原材料名 ターメリック

使用例 カレー、たくあん、ターメリックライス、ターメリックドリンクなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89247	*892470	*892477	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89248	*892487	*892484	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	80g	5×4	89249	*892494	*892491	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89250	*892507	*892507	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89252	*892524	*892521	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

タイム

ホール

Thyme(木立百里香)

色味 風味 辛み 彩り 香り

独特のすがすがしい芳香とホロ苦さがあります。ヨーロッパ各地の料理に、きわめて重要なハーブの一つで肉料理、魚料理、ラム・チャウダー、コロッケ、トマト料理などに良く使用されます。

原材料名 タイム

使用例 肉・魚料理、ラムチャウダー、コロッケ、トマト料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89245	*892456	*892453	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

タイム

パウダー

Thyme(木立百里香)

色味 風味 辛み 彩り 香り

特に魚介類の生臭みを消すのに効果的であり、ハマグリや魚のチャウダーなどに香り付けとして良く使用されます。

原材料名 タイム

使用例 肉・魚料理、ラムチャウダー、ラムの下ごしらえ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	60g	5×4	89239	*892395	*892392	110×54×54	102g	128×303×251	2,330g
1kg袋	1kg	10	89240	*892401	*892408	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89242	*892425	*892422	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

タラゴン

チップ

Tarragon(エストラゴン)

色味 風味 辛み 彩り 香り

アニスのような甘さと、セロリーに似た芳香が特徴です。エスカルゴ料理や、タラゴン・ビネガーには不可欠なハーブです。

原材料名 タラゴン

使用例 魚・エビ・カニ・鶏肉の下ごしらえ、ムニエル、オムレツ、エスカルゴ料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	3	89263	*892630	*892637	600×500×150	1,040g	279×530×390	3,860g
100g袋	100g	10	89265	*892654	*892651	320×200×60	113g	230×430×340	1,750g

チアシード

Chia seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

チアシードを水に浸すと約10倍に膨れ、まわりがゼリー状になります。ドリンクやデザート、サラダのドレッシングなどに。

原材料名 チアシード

使用例 ドリンク、ヨーグルト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89626	*896263	*896260	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89619	*896195	*896192	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

チャイブ

チップ

Chive(あさつき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

料理の薬味としてピシソワーズ、オムレツ、マリネなどに使われます。

原材料名 チャイブ

使用例 ピシソワーズ、オムレツ、マリネ、スープ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89269	*892692	*892699	460×320×50	138g	279×530×390	2,120g



ディルウィード

ホール

Dill (いのんど)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ディルウィードは甘い香りと、すっきりした香りで魚のハーブとして良く使われる他、ポテト料理、ピネガーにも使われます。葉と種子(シード)では香味が異なります。

原材料名 ディルウィード

使用例 魚介の下味、ポテトサラダ、ドレッシング、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89304	*893040	*893047	600×500×30	1,040g	350×640×390	11,300g
100g袋	100g	10	89306	*893064	*893061	320×200×25	113g	145×395×320	1,600g



ディルシード

ホール

Dill seed (いのんど)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ディルシードはやや刺激的な香りでピクルス、パン、スープなどに使われます。

原材料名 ディルシード

使用例 ピクルス、マリネ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89299	*892999	*892996	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



ディルシード

パウダー

Dill seed (いのんど)

色味 風味 辛み 彩り 香り

香りの主成分はキャラウェイと同じカルボンとリモネンで、キャラウェイと似ていますが、後味の辛み感はディルシードの方が強く感じられます。

原材料名 ディルシード

使用例 ピクルス、マリネ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	100g	10	89296	*892968	*892965	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



ナツメグ

パウダー

Nutmeg (肉豆蔻)

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘く刺激的な香りで、肉料理や乳製品と相性の良いスパイスです。また、加熱すると刺激的な香りが弱まり、甘さが引き立つため焼き菓子にも良く合います。

原材料名 ナツメグ

使用例 ハンバーグなど挽肉料理、グラタン、クリームシチューなどの乳製品を使ったメニュー

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89308	*893088	*893085	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	225g	12	89309	*893095	*893092	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
S缶	100g	5×4	89310	*893101	*893108	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89311	*893118	*893115	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89313	*893132	*893139	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



パクチー(チップ) <香菜>

Coriander

色味 風味 辛み 彩り 香り

中国・ベトナム・タイなどのアジア料理に欠かせないパクチーです。カレー、ラーメンなどのトッピングとしても好評です。

原材料名 パクチー

使用例 エスニック料理の他、カレー、ラーメンのトッピングなど幅広いメニューに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	100g	10	89442	*894429	*894426	320×200×50	118g	185×395×320	1,670g



バジル

チップ

Basil (バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シソ科のスパイスがもっている、爽やかな香りが特徴です。新鮮なものは甘い芳香とクローブのようなすかな辛みがあります。

原材料名 バジル

使用例 フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	5	89341	*893415	*893412	470×410×50	1,030g	279×530×390	5,890g
100g袋	100g	10	89343	*893439	*893436	320×200×25	113g	145×395×320	1,600g



バジル

パウダー

Basil (バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バジルの名がついた植物が何種類か知られていますが、スパイスとして使用されているのは、ほとんどがスイートバジルです。

原材料名 バジル

使用例 フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89335	*893354	*893351	165×87×87	365g	182×365×277	4,790g
M缶	150g	12	89336	*893361	*893368	110×87×87	238g	128×365×277	3,190g
S缶	60g	5×4	89337	*893378	*893375	110×54×54	102g	128×303×251	2,330g
1kg袋	1kg	10	89338	*893385	*893382	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89340	*893408	*893405	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



スペシャル バジル

チップ

Basil (バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

スペシャルバジルは特に緑色と香りが強い高級なバジルを使用しました。

原材料名 バジリ

使用例 フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	110g	12	89345	*893453	*893450	165×87×87	225g	182×365×277	3,110g
M缶	70g	12	89346	*893460	*893467	110×87×87	158g	128×365×277	2,230g
1kg袋	1kg	3	89351	*893514	*893511	470×410×80	1,030g	279×530×390	3,830g
100g袋	100g	10	89353	*893538	*893535	320×200×25	113g	145×395×320	1,600g



フリーズドライハーブスイートバジル

チップ

Basil (バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

フリーズドライ製法ですので緑色が鮮やかで葉も大き目です。こだわりのある方におすすめの一品です。

原材料名 スイートバジル

使用例 フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	23g	12	89858	*898588	*898585	110×87×87	111g	128×365×277	1,670g



タイ産ホーリーバジル<ガバオ>

パウダー

holy basil (かみめばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

タイ料理に使われることが多いタイ産のホーリーバジルです。スイートバジルと比べ野性味がある香り立ちと、甘い風味が特徴です。

原材料名 ホーリーバジル

使用例 ガバオライスや、炒め物、揚げ物に

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	81071	*810719	*810716	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81072	*810726	*810723	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

バジルシード

ホール



Basil seed (めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バジルの種子を水に入れておくことでタピオカのような食感になります。中国、タイのデザートに利用されます。

原材料名 バジルシード

使用例 セリー、デザート、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89601	*896010	*896017	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

パセリ

チップ



Parsley (オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

最もポピュラーなハーブで世界各地の料理に使われています。主にブーケ・ガルニ(香草の束)やソース類のほとんどに使用されています。また彩りの素材としても利用されます。

原材料名 パセリ

使用例 イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	80g	12	89328	*893286	*893283	165×87×87	195g	182×365×277	2,750g
M缶	50g	12	89329	*893293	*893290	110×87×87	138g	128×366×277	1,990g
S缶	16g	5×4	89330	*893309	*893306	110×54×54	58g	128×303×251	1,450g
1kg袋	1kg	5	89331	*893316	*893313	470×410×50	1,040g	279×530×390	5,940g
500g袋	500g	5	89332	*893323	*893320	460×320×70	538g	279×530×390	3,430g
100g袋	100g	10	89333	*893330	*893337	320×200×50	118g	185×395×320	1,670g

パセリ

フレーク



Parsley (オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

パセリチップよりも大きな葉を使用しております。存在感のある大きな葉ですのでピザなどのトッピングとしてお使いください。

原材料名 パセリ

使用例 イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	40g	12	89347	*893477	*893474	165×87×87	155g	182×365×277	2,270g
M缶	20g	12	89348	*893484	*893481	110×87×87	108g	128×365×277	1,630g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89349	*893491	*893498	600×500×60	1,050g	350×640×390	6,150g
100g袋	100g	10	89350	*893507	*893504	340×230×30	122g	230×430×340	1,840g

フリーズドライハーブイタリアンパセリ

チップ



Parsley (オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

フリーズドライ製法により緑色がきれいで、葉も大きなイタリアンパセリです。見た目重視の料理にお使いください。

原材料名 イタリアンパセリ

使用例 イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	23g	12	89857	*898571	*898578	110×87×87	111g	128×365×277	1,670g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

バニラビーンズ

ホール



Vanilla (ワニラ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バニラの主成分はバニリンであり、デリケートな甘美な香りがします。つる性の多年草のさや形の果実を未熟なうちに採り、熟成、発酵すると独特の香りになります。さやを裂いて砂のような粒を使ったり、さやのまま香りを移して使います。

原材料名 バニラビーンズ

使用例 アイスcream、生クリーム、カスタード、クッキー、ケーキ、パナッポなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
10本入袋	10本	10	89855	*898557	*898554	280×160×30	50g	150×370×210	730g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

ハバネロ

パウダー



Habanero

色味 風味 辛み 彩り 香り

辛さの強い唐辛子の一つです。

原材料名 赤唐辛子

使用例 タコス、チリコンカンなどのメキシコ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89493	*894931	*894938	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89494	*894948	*894945	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

パプリカ

パウダー



Paprika

色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子の仲間です。辛みの無い品種「パプリカ」を粉末状にしたもので、色付け、香り付けなど用途の広いスパイスです。

原材料名 パプリカ

使用例 ポテトサラダ、フライドチキン、ピラフ、グラタン、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	400g	12	89318	*893187	*893184	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	225g	12	89319	*893194	*893191	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
S缶	90g	5×4	89320	*893200	*893207	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89321	*893214	*893214	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89322	*893224	*893221	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89323	*893231	*893238	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ハラペーニョ

パウダー



Jalapeño

色味 風味 辛み 彩り 香り

メキシコ料理やタイ料理には欠かせない、とても辛い青唐辛子です。

原材料名 青唐辛子

使用例 タコス、チリコンカンなどのメキシコ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89495	*894955	*894952	340×230×30	1,027g	230×430×340	10,890g
100g袋	100g	10	89496	*894962	*894969	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g

ピンクペッパー

ホール



Pink pepper (ポプリローゼ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウボクの赤色の熟果をフリーズドライしたもので、香りが弱く辛みがないのが特徴です。料理の彩りと香りのアクセントとして使われます。

原材料名 ピンクペッパー

使用例 焼き菓子、魚のグリル、マリネ、ステーキ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89359	*893590	*893597	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89361	*893613	*893610	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

フェネグリーク

ホール



Fenugreek (胡蘆巴)

色味 風味 辛み 彩り 香り

種子を砕くと焦げた砂糖とメープルのような苦みを感じます。カレー、チャツネの原料で口あたりを良くしてくれます。インド、中近東では豆類として栄養補給に役立っています。

原材料名 フェネグリーク

使用例 カレー、チャツネ、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89371	*893712	*893719	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

フェネグリーク

パウダー



Fenugreek(胡盧巴) 色味 風味 辛み 彩り 香り

スパイスとして用いられる種子には甘い香りと強い苦みがあります。じっくり火を通すと苦みが弱まり、メーブルシロップのような甘い風味が出てきます。

原材料名 フェネグリーク

【使用例】 カレー、チャツネ、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	200g	12	89364	*893644	*893641	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
1kg袋	1kg	10	89366	*893668	*893665	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89368	*893682	*893689	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

フェネルシード

パウダー



Fennel(茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

フェネルは“魚のハーブ”と呼ばれていますが、他にもアップルパイ、パン、ゼリーなどにも使用されます。

原材料名 フェネル

【使用例】 ビルルス、ういきょう焼き、魚料理、アップルパイ、ボルシチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89373	*893736	*893733	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
1kg袋	1kg	10	89376	*893767	*893764	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89378	*893781	*893788	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ブラックペッパー

パウダー



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

パウダーの粒子の大きさはブラックペッパーの色や形を目立たせない料理や練り込む時に向いています。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81028	*810283	*810280	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
M缶	210g	12	89384	*893842	*893849	110×87×87	298g	128×365×277	3,910g
S缶	100g	5×4	89385	*893859	*893856	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
角L缶	370g	12	81029	*810297	*810294	145×106×63	500g	160×336×271	6,330g
1kg袋	1kg	10	89386	*893866	*893863	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89387	*893873	*893870	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89388	*893880	*893887	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ブラックペッパー

あらびき



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ブラックペッパーの野性的な辛みと香りをお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、炒め物、グリル、ロースト、カルボナーラ、チーズ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81033	*810337	*810334	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
M缶	210g	12	89404	*894047	*894044	110×87×87	298g	128×365×277	3,910g
S缶	100g	5×4	89405	*894054	*894051	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89406	*894061	*894068	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89407	*894078	*894075	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89408	*894085	*894082	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

インド産ブラックペッパー

ホール



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーは他産地のものに比べ清涼感のある香りと、粒が大きいことが特徴です。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ビルルス、炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89974	*899745	*899742	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89976	*899769	*899766	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

フェネルシード

ホール



Fennel(茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

葉の部分はハーブとして魚料理などの香り付けに使われます。茎の部分は生のままサラダで食べたり、煮て食べたり、野菜感覚で使われます。種子を乾燥したものは、アニスに似た甘い香りと若干の苦みがあり、魚料理などに使用されます。

【使用例】 ビルルス、ういきょう焼き、魚料理、アップルパイ、ボルシチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89379	*893798	*893795	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89381	*893811	*893818	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ブラックペッパー

ホール



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

色付き始める直前の緑色の未熟果を摘み取り、果皮ごと天日干しして乾燥させたものです。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89389	*893897	*893894	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89390	*893903	*893900	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89391	*893910	*893917	220×135×15	107g	142×226×146	1,190g

ブラックペッパー

グランド



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

プロ仕様のスタンダードサイズの粒子です。少々あらの粒子とパウダー状の粒子の混ざったプロの使いなれた大きさにしました。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81031	*810313	*810310	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
M缶	210g	12	89394	*893941	*893948	110×87×87	298g	128×365×277	3,910g
S缶	100g	5×4	89395	*893958	*893955	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
角L缶	370g	12	81032	*810327	*810324	145×106×63	500g	160×336×271	6,330g
1kg袋	1kg	10	89396	*893965	*893962	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89397	*893972	*893979	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89398	*893989	*893986	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ブラックペッパー八つ割タイプ

八つ割



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ホールを約八分割になるよう粗く砕きました。あらびきよりも大きなサイズですので、より一層ブラックペッパー本来の風味をお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、炒め物、グリル、ロースト、カルボナーラ、チーズ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89431	*894313	*894310	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89430	*894306	*894303	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

インド産ブラックペッパー

グランド



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーを少々あらの粒子とパウダー状の粒子にしました。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理、カルボナーラなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89977	*899776	*899773	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
S缶	100g	5×4	89979	*899790	*899797	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89980	*899806	*899803	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g

インド産ブラックペッパー あらびき

Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーをあらびきにしました。香りが良いインド産の特徴をお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理、カルボナーラなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89984	*899844	*899841	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
S缶	100g	5×4	89986	*899868	*899865	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89987	*899875	*899872	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g

マレーシア産ブラックペッパー ホール

Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーは香りと辛みのバランスが取れています。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89957	*899578	*899575	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89959	*899592	*899599	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マレーシア産ブラックペッパー グラインド

Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーを少々あら目の粒子とパウダー状の粒子にしました。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89960	*899608	*899605	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
S缶	100g	5×4	89962	*899622	*899629	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89963	*899639	*899636	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g

マレーシア産ブラックペッパー あらびき

Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーをあらびきにしました。香りと辛みの調和の取れたブラックペッパーをお楽しみください。

原材料名 ブラックペッパー

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89967	*899677	*899674	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
S缶	100g	5×4	89969	*899691	*899698	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89970	*899707	*899704	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g

ペパーミント チップ

Peppermint(西洋はッカ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ペパーミントはスペアミントとウォーターミントの雑種です。ラムやマトンの羊肉料理のミントソース、魚の詰めもの料理などに良く使われます。

原材料名 ペパーミント

【使用例】 羊肉料理、ゼリー、コンポート、魚の詰めもの料理、ハーブティーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89445	*894450	*894457	280×160×40	110g	145×395×320	1,570g

ホースラディッシュ パウダー

Horseradish 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りや辛さは、生のまま乾燥粉末ではまったく感じません。生をすりおろすか、粉に水を加えて練り上げると香りや辛さが出てきます。日本では粉わさび、練りわさびの原料として使われてきました。欧米ではローストビーフ、ステーキなどに使われています。

原材料名 ホースラディッシュ

【使用例】 クリームソース、ローストビーフ、ステーキ、マヨネーズなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89500	*895006	*895003	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89502	*895020	*895027	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ポピーシード ホール

Poppy seed(けしの実) 色味 風味 辛み 彩り 香り

別名けしの実のはんぺんでお馴染みのスパイスです。ポピーシード自体は香気はあまりありませんが、熱が加わることで香ばしく(ナッツ臭が強く)なりますので焼き物に使ったりします。本品は焙煎済みです。

原材料名 ポピーシード

【使用例】 クッキー、パン、田楽、焼き菓子、松風焼き、いなり寿司など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89603	*896034	*896031	340×230×30	1,022g	230×430×340	10,840g
500g袋	500g	10	89604	*896041	*896048	320×200×25	516g	145×395×320	5,630g
100g袋	100g	10	89605	*896058	*896055	220×135×15	109g	150×230×150	1,210g

ブルーポピーシード ホール

Poppy seed(けしの実) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ブルーポピーシードは青色系の種類です。他に白色系のポピーシードがあり、ヨーロッパではどちらも同じくらい使用されています。本品は焙煎済みです。

原材料名 ブルーポピーシード

【使用例】 パン、焼き菓子、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89508	*895082	*895089	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89510	*895105	*895102	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ホワイトペッパー ホール

White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

赤く熟した果実を水に浸漬して果皮をやわらげ、その果皮などを除去した核のみを乾燥させたものです。

原材料名 ホワイトペッパー

【使用例】 クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89453	*894535	*894532	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89454	*894542	*894549	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89455	*894559	*894556	220×135×15	107g	142×226×146	1,190g

ホワイトペッパー パウダー

White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ホワイトペッパーはマイルドな香りと辛さをもっています。ホワイトソースやポタージュなど薄い色のメニューに使われます。

原材料名 ホワイトペッパー

【使用例】 クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89446	*894467	*894464	165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
M缶	210g	12	89448	*894481	*894488	110×87×87	298g	128×365×277	3,910g
S缶	80g	5×4	89449	*894498	*894495	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
角L缶	370g	12	89463	*894634	*894631	145×106×63	500g	160×336×271	6,330g
1kg袋	1kg	10	89450	*894504	*894501	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89451	*894511	*894518	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89452	*894528	*894525	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ホワイトペッパー

あらびき



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

あらびきは歯でかむとホワイトペッパー本来の香りと辛さが楽しめます。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81035	*810351		165×87×87	485g	182×365×277	6,230g
M缶	210g	12	89458	*894580		110×87×87	298g	128×365×277	3,910g
S缶	80g	5×4	89459	*894597		110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89460	*894603		340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89462	*894627		220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マレーシア産ホワイトペッパーホール



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

クリーミーな色合いと、大きさの揃ったホワイトペッパーホールです。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89484	*894849		340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89486	*894863		220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マジョラム

チップ



Marjoram(まよらな) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラムという一般的にはスイートマジョラムを指します。特にイタリア料理で良く使われるハーブです。タイムとオレガノを合わせたような香りでヨーロッパ各地で広く使われているハーブです。トマト料理には比較的よく使われます。

原材料名 マジョラム

使用例 ラムロースト、オムレツ、ミートソース、ローストチキンなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89540	*895402		320×200×25	113g	145×395×320	1,600g

マジョラム

パウダー



Marjoram(まよらな) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラムは、特に豆類の煮込みに良く合います。羊の臭いやレバー臭などと調和します。

原材料名 マジョラム

使用例 パテ、ソーセージ、ラムロースト、豆の煮込み料理、シカバブなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	45g	5×4	89534	*895341		110×54×54	87g	128×303×251	2,030g
100g袋	100g	10	89537	*895372		220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

マスタード

ホール



Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みの強いマスタードの種子です。

原材料名 マスタード

使用例 ピクルス、肉・魚のグリル、ソテー、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89518	*895181		320×200×60	1,013g	230×430×340	10,750g
100g袋	100g	10	89520	*895204		220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マスタード

パウダー



Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みの強いものと、マイルドな辛さの2種類のマスタードをほど良くブレンドしました。

原材料名 からし(カナダ) / 着色料(ターメリック)

使用例 肉・魚のグリル、フライ、ドレッシング、ソーセージ、サンドウィッチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89512	*895129		165×87×87	505g	182×365×277	6,470g
M缶	200g	12	89513	*895136		110×87×87	280g	128×365×277	3,700g
1kg袋	1kg	10	89515	*895150		340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89517	*895174		220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マスタードマイルド

パウダー



Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みのマイルドなタイプのマスタードです。

原材料名 マスタード

使用例 肉・魚のグリル、フライ、ドレッシング、ソーセージ、サンドウィッチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89525	*895259		340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89527	*895273		220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

英国風マスタード

パウダー



Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

油を搾らない2種類のマスタード原料をブレンドし、今までにないタイプのマスタードとして仕上げました。非常に滑らかで、マイルドな辛みをもっています。

原材料名 マスタード

使用例 サンドウィッチ、ステーキ、マスタードソース煮、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89528	*895280		165×87×87	405g	182×365×277	5,260g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

松の実

ホール



色味 風味 辛み 彩り 香り

歯ざわりがやわらかく、食べやすいのが特徴の松の実です。炒め物、揚げ物、煮物など、幅広くお使いいただけます。

原材料名 松の実

使用例 炒め物、ジェンパーゼソース、サラダ、クッキーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89992	*899929		340×230×30	1,022g	230×430×340	10,840g
100g袋	100g	10	89991	*899912		220×135×15	109g	150×230×150	1,210g

水溶きのいらない片栗粉



水に溶かずにふりかけるだけでとろみがつく、使いやすい顆粒タイプの片栗粉です。

原材料名 ばいれいしょでん粉(国内製造)

使用例 中華料理のとろみ付けに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	220g	12	89668	*896683		110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
1kg袋	1kg	10	89675	*896751		340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g

ムラサキモ

パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

主にお菓子やパンの色付けに使われますが、お料理の色付けとしてもお使いいただけます。

原材料名 ムラサキモ

【使用例】 きんとん、スイートポテトなどの芋のお菓子

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89529	*895297	*895294	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89530	*895303	*895300	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

メース

パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

Mace(肉豆蔻花)

にくくの木の熟した果実を取り、果肉を割り、中から種子のまわりの仮果皮(メース)を取り出したものです。ナツメグと香りが似ていますがよりやかなホロ苦さに特徴があり、甘み感、刺激感、苦み感にはナツメグよりデリケートです。

原材料名 メース

【使用例】 マッシュポテト、ミートボール、フルーツケーキ、グラタン、プラマンジェなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89545	*895457	*895454	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89547	*895471	*895478	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

レモングラス

カット



Lemongrass(タクライ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

タイ料理に良く使われるハーブで、爽やかな香りが特徴です。トムヤムクン、ハーブティーなどに使われます。

原材料名 レモングラス

【使用例】 トムヤムクン、ハーブティー、インドネシア・タイ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89942	*899424	*899421	340×230×30	117g	230×430×340	1,790g

ローズマリー

ホール



Rosemary(まんねんろう)

色味 風味 辛み 彩り 香り

新鮮な甘い芳香と爽やかなホロ苦さが特徴です。非常に強い香りをもっているハーブです。

原材料名 ローズマリー

【使用例】 ムニエル、ローストチキン、羊肉料理、魚のマリネ、クリームチーズなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89558	*895587	*895584	460×320×80	1,028g	279×530×390	3,830g
100g袋	100g	10	89560	*895600	*895607	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

ローズマリー

パウダー



Rosemary(まんねんろう)

色味 風味 辛み 彩り 香り

特にトン料理に合います。トン料理に使う場合は肉に直接ふりかけるよりも、ソースなどに加えた方が香りが付きやす。

原材料名 ローズマリー

【使用例】 ムニエル、ローストチキン、羊肉料理、魚のマリネ、バーベキューソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	150g	12	89553	*895532	*895539	110×87×87	238g	128×365×277	3,190g
1kg袋	1kg	10	89555	*895556	*895553	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89557	*895570	*895577	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ローレル

ホール



Laurel(用桂葉・ローリエ・ベイルプス)

色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしい芳香と若干の苦みを感じられ、ユーカリの葉のような清涼感のある芳香です。原形で使用する場合は葉をもむと香りが強まります。

原材料名 ローレル

【使用例】 スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、マリネ、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89568	*895686	*895683	600×500×70	1,040g	350×640×390	4,020g
500g袋	500g	5	89569	*895693	*895690	470×410×50	530g	279×530×390	3,390g
100g袋	100g	10	89570	*895709	*895706	340×230×30	117g	230×430×340	1,790g

ローレル

パウダー



Laurel(用桂葉・ローリエ・ベイルプス)

色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしい芳香と若干の苦みを感じられ、ユーカリの葉のような清涼感のある芳香です。パウダーでは香味が苦く感じられるので用途によって使い分け。

原材料名 ローレル

【使用例】 スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	150g	12	89563	*895631	*895638	110×87×87	238g	128×365×277	3,190g
S缶	65g	5×4	89564	*895648	*895645	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	89565	*895655	*895652	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89587	*895877	*895874	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

味付塩コショウ



塩、コショウ、調味料をバランス良く混ぜたものです。コショウの香りが良く簡単に調理ができます。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、砂糖/調味料(アミノ酸)

【使用例】 肉・魚の下味、炒め物、ムニエルなど料理全般

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	500g	12	89861	*898618	*898615	165×87×87	615g	182×365×277	7,790g
M缶	300g	12	89862	*898625	*898622	110×87×87	388g	128×365×277	4,990g
S缶	120g	5×4	89863	*898632	*898639	110×54×54	162g	128×303×251	3,530g
1kg袋	1kg	10	89864	*898649	*898646	320×200×25	1,013g	145×395×320	10,600g
500g袋	500g	10	89865	*898656	*898653	280×160×30	510g	150×370×210	5,330g
100g袋	100g	10	89866	*898663	*898660	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

味付あらびき塩コショウ



塩・こしょう・調味料を使いやすい顆粒にし、あらびきブラックペッパーをバランス良くブレンドしました。

原材料名 顆粒塩(国内製造)(食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖)、ブラックペッパー/調味料(アミノ酸)

【使用例】 肉・魚の下味、炒め物、ステーキ、サラダ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	450g	12	89702	*897024	*897021	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
M缶	250g	12	89703	*897031	*897038	280×160×30	510g	150×370×210	5,330g
S缶	100g	5×4	89701	*897017	*897014	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89702	*897024	*897021	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89703	*897031	*897038	280×160×30	510g	150×370×210	5,330g
100g袋	100g	10	89704	*897048	*897045	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

一味唐辛子



辛み、色つやが優れた唐辛子を使用しております。

原材料名 赤唐辛子

【使用例】 そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつ煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89734	*897345	*897342	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89735	*897352	*897359	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89736	*897369	*897366	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89737	*897376	*897373	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89738	*897383	*897380	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89739	*897390	*897397	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

七味唐辛子

日本を代表するミックススパイス。あらゆる和風料理に手軽にふりかけてご利用いただけます。

原材料名 赤唐辛子(中国)、いり黒ごま、ちんび、山椒、麻の実、けしの実、青のり、(一部にごまを含む)

【使用例】 そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつの煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89741	*897413	*897410	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
S缶	80g	5×4	89743	*897437	*897434	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89744	*897444	*897441	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89745	*897451	*897458	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89746	*897468	*897465	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

燃辛唐辛子

世界中から厳選した唐辛子5種類をブレンドし、徹底的に辛さを追求した一品です。激辛好きの好奇心をくすぐる、燃えるような辛さが特徴です。

原材料名 赤唐辛子(中国、インド、その他)、青唐辛子

【使用例】 カレー、フライドチキン、麻婆豆腐など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	81101	*811013	*811010	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81102	*811020	*811027	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ウーシャンフェン(五香粉)

中国の代表的なミックススパイスで、インドネシア、ベトナムでも使用されています。

原材料名 スターアニス(中国)、シナモン、花椒、クロブ、ちんび

【使用例】 焼豚、豚の角煮、肉・魚の下味、揚げ物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89216	*892166	*892163	165×87×87	415g	182×365×277	5,390g
M缶	180g	12	89266	*892666	*892663	110×87×87	268g	128×365×277	3,550g
S缶	65g	5×4	89280	*892806	*892803	110×54×54	107g	128×303×251	2,430g
1kg袋	1kg	10	89344	*893444	*893441	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89354	*893544	*893541	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

オニオンソルト

オニオンと塩などをバランス良く混ぜたものです。

原材料名 食塩(国内製造)、オニオンパウダー、粉末状植物たん白/リン酸カルシウム、調味料(アミノ酸)、(一部に大豆を含む)

【使用例】 ステーキ、ムニエル、ロースト、グリル、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	225g	12	89686	*896867	*896864	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

辛みスパイス

コショウ、赤唐辛子など辛いスパイスをバランス良く混ぜたミックススパイスです。

原材料名 ブラックペッパー(インドネシア)、パプリカ、デキストリン、コーンフラワー、赤唐辛子、ちんび

【使用例】 炒め物、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89669	*896690	*896697	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89670	*896706	*896703	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89671	*896713	*896710	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89672	*896720	*896727	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89674	*896744	*896741	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

黒煎り七味

じっくりと焙煎した黒ごまと、唐辛子・青のり・山椒をふんだんに使用した製品です。

原材料名 いり黒ごま(国内製造)、赤唐辛子、青のり、山椒、麻の実、けしの実、ちんび、(一部にごまを含む)

【使用例】 そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつの煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89837	*898373	*898370	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89853	*898533	*898530	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

黒ごま塩

ていねいに焙煎された香りの良い黒ごま塩を混ぜたものです。ごま塩の粒の大きさを同じにしていますので、ごま塩がかたよらないでお使いいただけます。

原材料名 いり黒ごま(国内製造)、顆粒塩(食塩、でん粉)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)、(一部にごまを含む)

【使用例】 赤飯、おにぎり、天ぷらの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89748	*897482	*897489	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89749	*897499	*897496	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	100g	5×4	89750	*897505	*897502	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89751	*897512	*897519	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89752	*897529	*897526	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89753	*897536	*897533	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

エルブドプロバンス

タイム、セージ、フェネル、ローレル、ローズマリーのハーブを合わせた、南フランスのハーブミックススパイスです。

原材料名 タイム(モロッコ)、セージ、フェネル、ローレル、ローズマリー

【使用例】 フライの衣、ラムロースト、スペアリブ、肉や魚の香草焼き、ピヤベース、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	100g	12	89826	*898267	*898264	110×87×87	188g	128×365×277	2,590g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89828	*898281	*898288	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
100g袋	100g	10	89830	*898304	*898301	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

香りスパイス

コリアンダー、ちんび、クミン、シナモン、フェネル、スターアニスなど香りのスパイスをバランス良く混ぜたミックススパイスです。カレーの香りアップにお使いください。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、ちんび、デキストリン、クミン、シナモン、フェネル、スターアニス、その他香辛料

【使用例】 カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89655	*896553	*896550	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89656	*896566	*896563	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89657	*896577	*896574	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89658	*896584	*896581	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89660	*896607	*896604	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ガラムマサラ

カレー粉に近いインド生まれのミックススパイスです。ヒンズー語で「ヒリヒリと辛い混合スパイス」という意味で、カレーをはじめ色々な料理に使用されます。

原材料名 ブラックペッパー(ベトナム)、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クロブ、シナモン

【使用例】 インド料理、ディップ、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89676	*896768	*896765	165×87×87	465g	182×365×277	5,990g
M缶	200g	12	89677	*896775	*896772	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	80g	5×4	89678	*896782	*896789	110×54×54	122g	128×303×251	2,730g
1kg袋	1kg	10	89679	*896799	*896796	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89680	*896805	*896802	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89681	*896812	*896819	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ロイヤルマサラ

香りのスパイスに若干の辛みのスパイスをブレンドしたミックススパイスです。カレーを代表とするインド料理全般に使われます。ガラムマサラより辛みを抑えています。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、カルダモン、ホワイトペッパー、ブラックペッパー、クミン、クローブ、シナモン

【使用例】 カレー、煮込み料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	200g	12	89919	*899196	*899193	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
1kg袋	1kg	10	89997	*899974	*899971	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89998	*899981	*899988	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

辛いカレーアロマ<カレーパウダー>

辛いカレーパウダーです。辛みを加えずカレー風味だけを料理に加えたいときや、カレーライスのカレー味の補強に最適です。

「カレーアロマ」から商品名を変更しました。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、ターメリック、クミン、フェネグリーク、ちんび、その他香辛料

【使用例】 フライドチキン、焼きそば、ドライカレー、フライドポテト、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	81088	*896201	*896208	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
S缶	100g	5×4	81091	*896225	*896222	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	81092	*896232	*896239	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81093	*896256	*896253	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

カレー塩

香り豊かなカレー粉と塩をバランス良くブレンドしました。天ぷら、サラダ、フライドポテトなどに召し上がる直前に料理に付けてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、カレー粉

【使用例】 天ぷら、サラダ、ポテトフライなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89548	*895488	*895485	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

カレーパウダー

スパイス&ハーブをブレンドして作られたカレーパウダーです。カレーライスをはじめ、各種ソースの風味付けにお使いください。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんび、その他香辛料

【使用例】 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89627	*896270	*896277	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	220g	12	89628	*896287	*896284	110×87×87	308g	128×365×277	4,030g
S缶	100g	5×4	89629	*896294	*896291	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89630	*896307	*896307	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	89631	*896317	*896314	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	89632	*896324	*896321	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

甘口カレーパウダー

カレーパウダーの辛みを抑えた甘口タイプのカレーパウダーです。お子様向けのメニューにもお使いいただけます。

「カレーパウダーマイルド」から商品名を変更しました。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、ちんび、その他香辛料

【使用例】 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	81084	*896348	*896345	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
1kg袋	1kg	10	81086	*896379	*896376	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81087	*896393	*896390	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

スペシャルカレーパウダー

じっくりと熟成させた重厚感のある、セレクトスパイスのカレーパウダーの中で最高級のカレーパウダーです。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、赤唐辛子、こしょう、ちんび、その他香辛料

【使用例】 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89641	*896416	*896413	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
1kg袋	1kg	10	89644	*896447	*896444	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89646	*896461	*896468	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ベーシックカレーパウダー

しっかりとしたカレーの風味を有しながら、爽やかな香りとすっきりとした味わいが特徴です。カレーライスをはじめ、様々な料理にお使いいただけます。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、フェネグリーク、クミン、ちんび、こしょう、赤唐辛子、シナモン、フェネル、ジンジャー、スターアニス、タイム、ローレル、クローブ、ナツメグ、セージ、カルダモン

【使用例】 カレー、ドライカレー、炒め物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	81081	*810818	*810815	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81082	*810825	*810822	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

キッチンカレー

カレーパウダーに、塩、調味料などを混ぜました。手軽に色々な料理にお使いいただけます。

原材料名 食塩(国内製造)、カレー粉、乳糖、ターメリック、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分を含む)

【使用例】 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	81103	*811037	*811034	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
1kg袋	1kg	10	81105	*811051	*811058	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81106	*811068	*811065	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

クイックチェンジグリーンカレー用ミックス

いつものカレーにまぜてひと煮立ちさせるだけ。ココナツ、カフェタイム、パピル、レモングラス、ジンジャー、魚骨がきいたグリーンカレーをお楽しみいただけます。溶けやすい顆粒タイプ。ファスナー付き。

原材料名 粉末油脂(国内産)、パピル、大豆油、デキストリン、ココナツオイル、ココナツパウダー、麦芽糖、デキストリン、パピル、カフェタイム、魚骨、ジンジャー、レモングラス、青唐辛子、魚骨(魚介類)、コリアンダー、香葉、カゼインナトリウム、増粘剤(グァーガム)、乳化剤、着色料(チタン、紅花)、香料、加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分・大豆成分を含む)

【使用例】 いつものカレーにまぜてグリーンカレーに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89633	*896331	*896338	240×160×25	108g	150×370×210	1,310g

クイックチェンジレッドマサラカレー用ミックス

いつものカレーにまぜてひと煮立ちさせるだけ。7種のスパイス、バターがきいたレッドマサラカレーをお楽しみいただけます。溶けやすい顆粒タイプ。ファスナー付き。

原材料名 デキストリン(国内産)、パピル、カレーミックスパウダー、乳糖等を主要原料とする食品(バター、脱脂粉乳、デキストリン、牛乳、食塩)、コリアンダー、カルダモン、麦芽糖、ブラックペッパー、クミン、クローブ、シナモン/着色料(ビートレッド、カラメル色素、トウモロコシ色素)、カゼインナトリウム、加工デンプン、香料、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分・大豆成分を含む)

【使用例】 いつものカレーにまぜてレッドマサラカレーに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89640	*896409	*896406	240×160×25	108g	150×370×210	1,310g



ラーメンこしょう

ブラックペッパーの清涼感ある香りと辛みに、ローストしたオニオンとガーリックの旨み加わり、ラーメンを味と香りの両面で引き立てます。

原材料名 ブラックペッパー(インドネシア)、ローストガーリック、オニオン、ローストオニオン、(一部に大豆を含む)

【使用例】 ラーメンにかけて

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	90g	5×4	89647	*896478	*896475	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



ガバオシーズニング

ガーリックの旨みとバジルの香りが特徴のガバオシーズニングです。ひき肉と炒めるだけで人気のメニューがで上がります。

原材料名 砂糖(国内製造)、食塩、でん粉、ガーリック、食塩(食塩)、食塩、鶏肉スープパウダー、バジル、かぶのすりおろし、赤唐辛子、シシトウ、ブラックペッパー、なたね油、調味料(アミノ酸等)、加工デンプン、カラメル色素、リン酸、増粘剤(キサンタンガム)、乳化剤、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、食塩を含む)

【使用例】 鶏ひき肉800gに対し、35g。油を熱し、鶏ひき肉を火が通るまで炒める。シーズニングを加え、炒め合わせる。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81065	*810658	*810655	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



香草焼きシーズニング(魚用)

魚にまぶして焼くだけで、香りと彩り豊かな魚の香草焼きがで上がります。

原材料名 コーングリッツ(国内製造)、食塩、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)、ホワイトペッパー、パプリカ、セージ、パセリ、レモンパウダー、タラゴン、ディルワイド/調味料(アミノ酸)、トランス脂肪酸、増粘剤(ゲルガム)

【使用例】 魚の香草焼き、魚の炒飯、魚のフリッターなど魚に対し、約4.0%まぶす。火が通るまで焼く。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89740	*897406	*897403	340×230×30	1,027g	230×430×340	10,890g
500g袋	500g	10	89747	*897475	*897472	320×200×25	523g	145×395×320	5,700g
100g袋	100g	10	89754	*897543	*897540	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g



塩コショウ

塩、コショウなどを混ぜたものです。様々なメニューにお使いください。

原材料名 食塩(国内製造)、ホワイトペッパー、コーンフラワー、でん粉、砂糖/調味料(アミノ酸等)

【使用例】 肉・魚の下味、炒め物、ムニエルなど料理全般

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	450g	12	89824	*898243	*898240	165×87×87	565g	182×365×277	7,190g
M缶	225g	12	89831	*898311	*898318	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
S缶	100g	5×4	89835	*898359	*898356	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89836	*898366	*898363	320×200×60	1,013g	230×430×340	10,750g
500g袋	500g	10	89839	*898397	*898394	280×160×40	510g	145×395×320	5,570g



メイプルバニラシュガー

メイプルとバニラ風味の甘い香りとほの甘い甘さが特徴です。トースト、ホットケーキ、アイスクリームなどにおすすめです。

原材料名 砂糖(国内製造)、カルダモン/乳化剤、ソルビット、二酸化ケイ素、香料

【使用例】 パン、ホットケーキ、フレンチトースト、ドーナツ、アイスクリーム、ヨーグルトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89726	*897260	*897267	340×230×30	1,027g	230×430×340	10,890g
100g袋	100g	10	89733	*897338	*897335	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g

「シーズニングスパイス」って何!?

「シーズニングスパイス」=スパイス&ハーブに調味料を混ぜたもので、スパイス&ハーブの風味付けと同時に味付けもできる便利スパイスです。



【定番・万能系】

・塩こしょう・シナモンシュガー
・花椒塩・マジックノルト... など

【メニュー系】

・鶏の香草焼き用・バリエア用・トマト煮込み用
・ジャーマンポテト用・ハンバーグ用... など



ケイジャンシーズニング

材料と一緒に焼く、炒めるだけで、様々なケイジャンメニュー展開が可能です。

原材料名 食塩(国内製造)、チリパウダー(赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、オレガノ、シシトウ、赤唐辛子、パセリ、砂糖、チキンパウダー、パプリカ、ホワイトペッパー、オレガノ、タイム/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、二酸化ケイ素、リン酸カルシウム、香料、(一部に小麦乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)

【使用例】 ケイジャンチキン、ジャンバラヤ、チリコンカンなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89531	*895310	*895317	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



香草焼きシーズニング(鶏肉用)

鶏肉にまぶして焼くだけで、香りと彩り豊かな鶏の香草焼きがで上がります。

原材料名 コーングリッツ(国内製造)、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)、食塩、オニオンパウダー、ブラックペッパー、バジル、オレガノ、パセリ、マジョラム、タイム/調味料(アミノ酸)、増粘剤(ゲルガム)

【使用例】 鶏の香草焼き、ミートローフ、チキンフリッターなど鶏肉に対し約4.0%両面にまぶす。火が通るまで焼く。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89761	*897611	*897618	340×230×30	1,027g	230×430×340	10,890g
500g袋	500g	10	89803	*898038	*898035	320×200×25	523g	145×395×320	5,700g
100g袋	100g	10	89817	*898175	*898172	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g



シナモンシュガー

シナモンとグラニュー糖を混ぜました。手軽に振って召し上がってください。

原材料名 砂糖(国内製造)、シナモン

【使用例】 パン、アップルパイ、フレンチトースト、ドーナツ、クレープ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	200g	12	81115	*896935	*896932	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	140g	5×4	81116	*896942	*896949	110×54×54	182g	128×303×251	3,930g
1kg袋	1kg	10	81117	*896959	*896956	320×200×60	1,013g	230×430×340	10,750g
100g袋	100g	10	81118	*896973	*896970	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g



ジャークチキンシーズニング

オールスパイスの香りが特徴のジャークチキンシーズニングです。鶏肉にまぶして焼くだけで人気のメニューがで上がります。

原材料名 食塩(国内製造)、コーングリッツ、ブラックペッパー、オールスパイス、ローストオニオン、タイム、ナツメグ、赤唐辛子、ガーリック、シナモン

【使用例】 鶏もも肉250g(約1枚)に対し、5g。鶏肉の両面にまぶす。火が通るまで焼く。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81063	*810634	*810631	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ジャーマンポテトシーズニング

材料と合わせて炒めるだけで、スパイス&ハーブがポテトをおいしく仕上げます。

原材料名 顆粒塩(国内製造)、食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖、ブラックペッパー、ローストガーリック、ナチュラルチーズ、オニオンパウダー、バジル、パセリ/調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・大豆を含む)

【使用例】 ジャーマンポテト、マッシュポテト、スペイン風オムレツなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89682	*896829	*896826	340×230×30	1,027g	230×430×340	10,890g
100g袋	100g	10	89684	*896843	*896840	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g

ステーキシーズニング

コショウを主体にしたステーキ、ソテー専用のシーズニングです。牛肉の他に豚肉、鶏肉にもお使いいただけます。

原材料名 食塩(国内製造)、ブラックペッパー、ガーリック、でん粉/調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

【使用例】 ステーキ(牛肉)の場合、牛肉100gに対し1〜1.5gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	450g	12	89854	*898540	*898547	165×87×87	565g	182×365×277	7,190g
M缶	225g	12	89856	*898564	*898561	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
S缶	130g	5×4	89860	*898601	*898608	110×54×54	172g	128×303×251	3,730g
1kg袋	1kg	10	89880	*898809	*898806	320×200×25	1,013g	145×395×320	10,600g
100g袋	100g	10	89900	*899004	*899001	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

レッドベル&ハーブミックス

レッドベルペッパーの赤さがきれいなシーズニングです。製パン用以外にもハーブシーズニングとして様々な料理にご利用いただけます。

【製パン用サラダミックス】から商品名を変更しました。

原材料名 レッドベルペッパー(中国)、パセリ、バジル、ブラックペッパー、ガーリック、チキンコンソメパウダー、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

【使用例】 パンに混ぜる場合、小麦粉100gに対し1.1〜1.6gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81119	*810030	*810037	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

バジル&ガーリックミックス

バジルの香りとガーリックの風味のシーズニングです。パン以外のメニューにもお使いいただけます。

【製パン用バジルミックス】から商品名を変更しました。

原材料名 バジル(エジプト)、ブラックペッパー、ガーリック、パセリ、チキンコンソメパウダー、赤唐辛子、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

【使用例】 パンに混ぜる場合、小麦粉100gに対し1.1〜1.6gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81121	*810061	*810068	280×160×30	110g	150×370×210	1,330g

セロリーソルト

セロリーを乾燥させ粉末にしたものと塩などを混ぜたものです。トマトジュースに入れるとトマトの青臭さがマスキングされ飲みやすくなります。

原材料名 食塩(国内製造)、セロリーシード、でん粉、砂糖/調味料(アミノ酸)、リン酸カルシウム

【使用例】 魚のムニエル、チキンソテー、トマトジュース、シチュー、スープ、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	225g	12	89707	*897079	*897076	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

タンドリーチキンシーズニング

鶏肉にまぶして焼くだけで本格タンドリーチキンの風味が簡単に楽しめるシーズニングです。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、コリアンダー、ミルクパウダー、マトウダー、バブリカ、コンガリツツ、クミン、砂糖、ガーリック、ターメリック、ジンジャー、ホワイトペッパー、赤唐辛子/酸味料、乳化剤、香料、(一部に乳成分・りんごを含む)

【使用例】 タンドリーチキン、豚肉のサテ、ナシゴレンなど。鶏肉100gに対して4gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81007	*810078	*810075	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

チョレギサラダシーズニング

サニーレタスとごま油で和えるだけで本格的な韓国チョレギサラダが楽しめるシーズニングです。

原材料名 いりごま(国内製造)、すりごま、赤唐辛子、食塩、粉末醤油、砂糖、ガーリック、オニオンパウダー/加工デンプン、酸味料、調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

【使用例】 ごま油120gに対して30gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89810	*897826	*897823	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

チリパウダー

唐辛子、クミン、オレガノなどを混ぜたメキシコ料理などに使われるシーズニングスパイスです。

原材料名 赤唐辛子(アメリカ)、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック

【使用例】 ソーセージ、ハンバーグ、メキシコ料理、ガスパチョ、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	450g	12	81008	*810085	*810082	165×87×87	565g	182×365×277	7,190g
M缶	225g	12	81009	*810092	*810099	110×87×87	313g	128×365×277	4,090g
S缶	90g	5×4	81011	*810115	*810112	110×54×54	132g	128×303×251	2,930g
1kg袋	1kg	10	81012	*810122	*810129	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
500g袋	500g	10	81013	*810139	*810136	320×200×25	513g	145×395×320	5,600g
100g袋	100g	10	81014	*810146	*810143	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

トマトソース用シーズニング

トマト缶と一緒に具材を煮込むだけで、カチャトラ、ラタウイユなどの定番トマト煮込み料理の味付けが決まるシーズニングです。

【トマト煮込み用シーズニング】から商品名を変更しました。

原材料名 食塩(国内製造)、ガーリック、砂糖、チキンコンソメパウダー、ブラックペッパー、パセリ、ローズマリー、バジル、オレガノ/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む)

【使用例】 カチャトラ、ラタウイユなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81122	*810153	*810150	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

バーベキューシーズニング

バーベキュー以外にも、肉料理の下味付け、調理中、仕上げにお使いいただけます。

原材料名 砂糖(国内製造)、ブラックペッパー、バブリカ、食塩、ガーリック、オニオンパウダー、でん粉/調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

【使用例】 肉100gに対し1.5〜2.0gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	200g	12	89777	*897772	*897779	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89781	*897819	*897816	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

バエリアシーズニング



サフランの黄金色の鮮やかさと贅沢な風味に鶏肉・野菜・魚介の凝縮した旨み加わったシーズニングです。
原材料名 チキンパウダー(国内製造)、食塩、野菜エキスパウダー、魚介エキスパウダー、たん白加水分解物(いわし、かつお、まぐろ)、ターメリック、サフラン、ホワイトペッパー、赤唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

使用例 バエリア、ブイヤベース、魚介のスパゲッティなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81067	*810672	※810679	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ハンバーグシーズニング



挽肉専用のシーズニングです。ハンバーグ以外にもミートボール、ミートローフなどの挽肉料理全般に利用できます。
原材料名 砂糖(国内製造)、食塩、小麦粉、ブラックペッパー、ナツメグ、オールスパイス、ガーリック、ローズオニオン/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

使用例 ハンバーグの場合、挽肉(牛豚合挽)に対し約3%ほどが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	100g	5×4	89095	*897710	※897717	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89105	*897727	※897724	320×200×50	1,013g	185×395×320	10,620g
500g袋	500g	10	89125	*897734	※897731	280×160×30	510g	150×370×210	5,330g
100g袋	100g	10	89129	*897741	※897748	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

フライドチキンシーズニング



チキンにまぶして揚げていただくだけのシーズニングです。フライドチキン以外にも、魚のフライ、とんかつなどの揚げ物にも良く合います。
原材料名 食塩(国内製造)、でん粉、ブラックペッパー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、パセリ/調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

使用例 フライドチキンの場合、鶏肉(骨付)に対し約1%ほどが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	400g	12	89790	*897901	※897908	165×87×87	515g	182×365×277	6,590g
M缶	200g	12	89791	*897918	※897915	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
S缶	100g	5×4	89792	*897925	※897922	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
1kg袋	1kg	10	89793	*897932	※897939	320×200×25	1,013g	145×395×320	10,600g
100g袋	100g	10	89795	*897956	※897953	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

ペペロンチーノシーズニング



ゆでたパスタに混ぜるだけでペペロンチーノパスタが簡単にでき上がります。パスタ料理以外にも様々なメニューにお使いいただけます。
原材料名 顆粒塩(国内製造)(食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖)、ガーリック、パセリ、赤唐辛子、パプリカ、ローズガーリック、チキンコンソメパウダー、オニオンパウダー、セロリシード/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

使用例 ソテー、スープ、ロースト、グリル、パスタなど。100gの乾めんに3gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	320g	12	81022	*810221	※810228	165×87×87	435g	182×365×277	5,630g
M缶	200g	12	81023	*810238	※810235	110×87×87	288g	128×365×277	3,790g
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	81024	*810245	※810242	460×320×30	1,028g	230×430×340	10,900g
100g袋	100g	10	81026	*810269	※810266	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マルチューズ トリプルガーリックシーズニング



様々なメニューに合い、幅広くご利用いただけるシーズニングです。ドライ、ロースト、フライの3種のガーリックを使用した、深い旨み特徴です。
原材料名 食塩(オーストラリア製造)、ガーリック、フライドオニオン、ローストガーリック、フライドガーリック、砂糖、ブラックペッパー、パセリ、赤唐辛子/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)

使用例 ステーキ、ソテー、アヒージョ、ガーリックライス、ガーリックトーストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81109	*811099	※811096	220×135×15	107	150×230×150	1,190g

バジリコシーズニング



ゆでたパスタに混ぜるだけでバジリコパスタが簡単にでき上がります。パスタ料理以外にも、様々なメニューにお使いいただけます。
原材料名 顆粒塩(国内製造)(食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖)、バジル、パセリ、ガーリック、ブラックペッパー、チキンコンソメパウダー、赤唐辛子、セロリシード/調味料(アミノ酸等)、香料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

使用例 フライの衣、ロースト、グリル、パスタなど。100gの乾めんに3gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	160g	12	81017	*810177	※810174	110×87×87	248g	128×365×277	3,310g
1kg袋	1kg	10	81018	*810184	※810181	460×320×50	1,028g	279×530×390	11,020g
500g袋	500g	10	81019	*810191	※810198	320×200×60	513g	230×430×340	5,750g
100g袋	100g	10	81021	*810214	※810211	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ピクリングスパイス



マスタード、オールスパイス、クローブ、シナモン、ローレル、赤唐辛子などを混ぜたものです。手作りのピクルスにお使いください。
原材料名 マスタード(カナダ)、オールスパイス、クローブ、ディルシード、シナモン、ローレル、赤唐辛子

使用例 ピクルス専用ミックススパイス。シチュー、スープなどにも

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89357	*893576	※893573	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ペッパーミックス



黒、白、緑、赤をバランス良く混ぜたカラフルなペッパーミックスです。
原材料名 ホワイトペッパー(マレーシア)、ブラックペッパー、ピンクペッパー、グリーンペッパー

使用例 ステーキ、ソテー、マリネ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89434	*894344	※894341	340×230×30	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	89432	*894320	※894327	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ホアジャオエン



ホアジャオエン(花椒塩)とは花椒を乾燥させ粉末にしたものに食塩を加えたものです。
原材料名 食塩(国内製造)、花椒、砂糖/調味料(アミノ酸)

使用例 中華料理、唐揚げ、天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89174	*898076	※898073	320×200×60	1,013g	230×430×340	10,750g
100g袋	100g	10	89212	*898090	※898097	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

マルチューズ トリプルペッパーグリルシーズニング



ブラック、ホワイト、グリーン3種のペッパーを使用した、様々な肉に合うシーズニングです。薄にも厚にも、かけて焼くだけでスパイス香るメニューが完成します。
原材料名 食塩(米国産)、ブラックペッパー、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)、ローストガーリック、ローズオニオン、砂糖、ホワイトペッパー、ナツメグ、コリアンダー、グリーンペッパー、セロリシード、オールスパイス、ローレル、タイム、オレガノ/調味料(アミノ酸)、炭酸カルシウム、増粘剤(ゲル化)、(一部に大豆を含む)

使用例 ステーキ、ソテー、炒め物、ペッパーライス、ハンバーグなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81111	*811112	※811119	220×135×15	107	150×230×150	1,190g

マジックソルト



ミツ星シェフ「ダニエル・マルタン」監修のスパイス&ハーブ岩塩です。味わい深い塩と色鮮やかなトマトパウダー、香り高いハーブをバランス良くブレンドしました。

原材料名 食塩(岩塩(アメリカ))、ホワイトペッパー、砂糖、すりごま、トマトパウダー、バセリ、フライドオニオン、ガーリック、タラゴン、チャイブ/加工デンプン、(一部にごまを含む)

【使用例】 サラダ、卵料理、肉料理、魚料理など、幅広いメニューに。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	200g	12	89358	*893583	**893580	110×87×87	288g	128×366×277	3,790g
500g袋	500g	10	89362	*893620	**893627	320×200×50	513g	145×395×320	5,600g

黒トリュフ塩



フランス産の塩とイタリア産の黒トリュフを使用した、芳醇な香り立ちのトリュフ塩。

原材料名 食塩(フランス製造)、黒トリュフ/香料

【使用例】 肉料理、卵料理、野菜サラダ、リゾットなどに。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
50g袋	50g	10	81047	*810474	**810471	220×135×15	57g	150×230×150	694g

燻製塩こしょう



あらびきのブラックペッパー、アメリカ産岩塩をブナのチップでじっくりと燻製しています。

原材料名 燻製岩塩(国内製造)、燻製ブラックペッパー

【使用例】 肉料理やチーズ料理、パスタなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	100g	5×4	81045	*810450	**810457	110×54×54	142g	128×303×251	3,131g
100g袋	100g	10	81046	*810467	**810464	220×135×15	107g	150×230×150	1,194g

燻製ブラックペッパー

あらびき



ブナのチップで燻製したブラックペッパー(あらびき)です。様々な料理に燻製感を付けられます。

原材料名 燻製ブラックペッパー(国内製造)

【使用例】 ポテトサラダ、肉料理、パスタなどに。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	100g	5×4	81068	*810689	**810686	110×54×54	142g	128×303×251	3,130g
100g袋	100g	10	81069	*810696	**810693	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

HIGH QUALITY
S&B
SELECT
セレクトスパイス

3種のスパイスの
かけ合わせが決め手!

セレクトスパイスシーズニング

マルチユース トリプルガーリック シーズニング



3種の**ガーリック**の旨みの特徴の
さまざまなメニューに使用できる
シーズニング!



使用目安 鶏肉もも100gに対し、
シーズニング3%

マルチユース トリプルペッパーグリル シーズニング



3種の**ペッパー**を中心に、厳選した
スパイス&ハーブをきかせた、
特に肉におすすめのシーズニング!



使用目安 牛肉100gに対し、
シーズニング3.5%

スパイスでメニューに新たな価値を提供!

抹茶塩



天ぷら、唐揚げ、お茶漬けなどに合うように風味豊かで色鮮やかな抹茶と塩をバランス良くブレンドしました。召し上がる直前に料理に付けてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、抹茶

【使用例】 天ぷら、唐揚げ、お茶漬けなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89549	*895495	※895492	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g

ゆず塩



天ぷら、焼き魚、サラダなどに合うように柚子の爽やかな風味をきかせております。召し上がる直前に料理に付けてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、乾燥ゆず(ゆず、ぶどう糖、乳糖)、砂糖、乳糖、(一部に乳成分を含む)

【使用例】 天ぷら、焼き魚、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89550	*895501	※895508	220×135×15	112g	150×230×150	1,240g

レモンペッパー



レモンとこしょうの風味のきいたシーズニングです。ローストチキン、唐揚げ、鮭のムニエルなどにふりかけてお使いください。

原材料名 食塩(国内製造)、乳糖、レモンパウダー、ブラックペッパー、砂糖、デキストリン、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)/ピタシンC、トレハロース、二酸化ケイ素、香料、調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分・大豆を含む)

【使用例】 ローストチキン、唐揚げなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81027	*810276	※810273	220×135×15	107g	150×230×150	1,190g

スパイストッピング エスニックテイスト



エスニック風味のトッピング型スパイスです。粗挽きクミン、コリアンダーを食べやすい食感になるようロースト加工し、食塩、旨み、カレー粉、ガーリックをコン油でコーティング。フライドオニオンをブレンド。

原材料名 フライドオニオン(国内製造)、焙煎香辛料(クミン、コリアンダー、パーム油、デキストリン、カレー粉、食塩)、食塩、コン油、ガーリック、カレー粉、たんぱく加水分解物(いわし、かつお)/調味料(アミノ酸等)

【使用例】 カレー、肉料理、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89435	*894351	※894358	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

スパイストッピング 焙煎スパイステイスト



焙煎したクミン、コリアンダーなどで、スタータースパイスのような風味が特徴です。塩味は控えめの設計で、素材の味を活かした調味が可能で。

原材料名 フライドオニオン(国内製造)、焙煎香辛料(クミン、コリアンダー、パーム油、デキストリン、カレー粉、食塩)、カレー粉、コン油、ローストガーリック/調味料(アミノ酸)

【使用例】 カレーのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81073	*810733	※810730	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

スパイストッピング イタリアンテイスト



イタリアン風味のトッピング型スパイスです。辛味の少ない唐辛子チップに食塩、旨み、酸味、唐辛子の辛味抽出物などをオリーブオイルを使ってコーティング。食感のアクセントに乾燥トマトをブレンド。

原材料名 赤唐辛子(中国)、トマトペースト加工品、食塩、オリーブ油/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素

【使用例】 ピザ、パスタ、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89541	*895419	※895416	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

スパイストッピング 麻辣テイスト



オニオン、ガーリックの旨みに、花椒のしびれと唐辛子の辛みが加わったトッピング型スパイス調味料です。

原材料名 赤唐辛子(中国)、フライドオニオン、食塩、花椒、砂糖、ごま油、ローストガーリック/調味料(アミノ酸等)、(一部にごまを含む)

【使用例】 肉料理や、炒め物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81074	*810740	※810747	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

ざくがけスパイス



青山シャンウェイ監修商品。辛み・塩味を抑え、エビ・クミンの旨み・風味が特徴。唐揚げなどにざくつとけて楽しめます。

原材料名 フライドオニオン(国内製造)、赤唐辛子、魚介エキスパウダー、コン油、ローストガーリック、クミン/調味料(アミノ酸等)、(一部にえびを含む)

【使用例】 から揚げ、炒め物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	81094	*810948	※810945	340×230×50	1,017g	230×430×340	10,790g
100g袋	100g	10	81095	*810955	※810952	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g

エイトマジック



Columbia監修商品。カルダモンと焙煎香辛料が奏でる立体的なスパイス感。大豆たんぱく質によるサクサクとした食感のトッピングスパイスです。

原材料名 焙煎香辛料(国内製造)(コリアンダー、クミン、パーム油、デキストリン、カレー粉、食塩)、大豆パウダー(大豆たんぱく、でん粉、その他)、カルダモン、コン油、ブラックペッパー、バジル/トレハロース、調味料(アミノ酸)、炭酸カルシウム、(一部に小麦・大豆を含む)

【使用例】 カレーのトッピング、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81098	*810986	※810983	220×135×25	107g	150×370×210	1,300g



ざくがけ

青山シャンウェイ 監修

スパイス



鉄板中華の名店が監修！
エビの旨みやクミンのスパイス感が生きた、
ザクザク食感のトッピング型スパイス。
辛みを抑えたピリ辛仕様。
ざくっとかけて、インパクト抜群に！



唐辛子+オニオンのスパイス感とエビの旨みの効いた万能スパイス！

様々なメニューにかけてお楽しみください。



コロンビアエイト
Columbia8®
curry rice

代表オギミ〜ル☆監修

エイトマジック



Point 1

(コリアンダー、クミン)
カルダモン、焙煎香辛料が奏でる
スパイス感！

Point 2

サクサクした**食感**が
メニューの楽しいアクセントに！



Columbia8 代表 オギミ〜ル☆監修の**オリジナル配合**トッピングスパイス！

シーズニングで広がる! 簡単バリエーション

様々なスパイス&ハーブと調味料を合わせたシーズニングは、プロの現場で活躍中!

同じ素材も、シーズニングを変えることで、幅広いバリエーションメニューを簡単に取り入れることができます。

シーズニングを使うメリット

時短・簡便

「かける」から、「まぜる」「焼く」「煮る」などの
シンプルオペレーション。

経済的

使用シーンに合わせて使用量を調整。
開封後も常温保存。

多様性

主菜から副菜まで、
豊富なメニューバリエーションを実現。

チキンにシーズニングをまぶして焼くだけ!

チキンソテーに

【調理方法】

- 1 鶏もも肉にシーズニングをまぶし、15分程度おく。
- 2 スチームコンベクションなどで焼成する。
(温度200~220℃、湿度50~60%、時間約8~10分)



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	香草焼きシーズニング(鶏肉用)		4.0	焼き目も付きやすく、誰でも味わいやすい香草焼きに。
	ジャーマンポテトシーズニング		2.1	バジルなどのハーブとチーズの味わいが◎。ブラックペッパーがアクセント。
	トマトソース用シーズニング		1.7	程良いガーリック感がアクセントに。ハーブのバランスも良い。
	マジックソルト		1.5	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		2.0	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかりきいた、 簡単ケイジャンチキン。
	タンドリーチキンシーズニング		4.0	ヨーグルトを加えるとより本格的な味わいに。 ※ 30分ほど浸けおいた方が味が良くなじむ。
	キッチンカレー		2.0	誰でも食べやすいカレー味のチキンに。
ガーリック感 辛味	ベベロンチーノシーズニング		1.6	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッときいた、パンチのある味わい。
	トリプルガーリック		3.0	ドライガーリック、フライドガーリック、ローストガーリックの 3種のガーリックの深み、厚みのある香りと旨みが楽しめる。
ペッパー感	トリプルペッパー		3.5	ブラックペッパー、ホワイトペッパー、グリーンペッパーの 3種のペッパーの爽やかな香りと辛みが味のアクセントに。
その他	チョレギサラダシーズニング		4.4	甘辛い韓国風の味わいはお子様にも食べやすい!

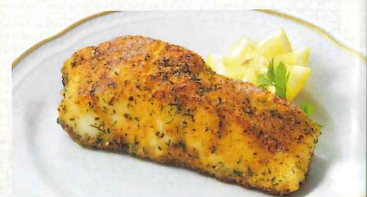
白身魚にシーズニングをまぶして焼くだけ!

白身魚のソテーに

【調理方法】

- 1 魚の切り身にシーズニングをまぶし、10分程度おく。
- 2 スチームコンベクションなどで焼成する。
(温度200~210℃、湿度50%、時間約6~8分)

※冷凍の白身魚の場合の目安量となります。



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	香草焼きシーズニング(魚用)		4.0	バランスの良い香りと彩り豊かな香草焼きに。
	バジリコシーズニング		1.4	バジルの味わいをたっぷり楽しめる。
	マジックソルト		1.4	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		2.0	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかりきいた味わい。
	タンドリーチキンシーズニング		4.0	鮭に合わせても美味しい。エスニックな味わいに。
	キッチンカレー		1.7	誰でも食べやすいカレー味。
ガーリック感 辛味	ベベロンチーノシーズニング		1.6	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッときいた、パンチのある味わい。
その他	チョレギサラダシーズニング		4.4	甘辛い韓国風の味わいはお子様にも食べやすい!

例えば

チョレギサラダ
シーズニング

サラダ以外にも

チキンソテーに

ポテトフライに

白身魚のソテーに

付け合わせのパスタに

揚げたてのポテトにシーズニングをまぶすだけ!

ポテトフライに

【調理方法】

- 1 フライドポテトを揚げる。
- 2 熱いうちに、フライドポテトにシーズニングを全体にまぶす。



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	ジャーマンポテトシーズニング		2.6	バジルなどのハーブ、ガーリック、チーズの旨みの組み合わせが美味しい。
	トマトソース用シーズニング		3.0	ガーリックとハーブの組み合わせが美味しい。 トマトケチャップと合わせても◎。
	バジリコシーズニング		2.0	バジルの香りをたっぷり楽しめる。
	マジックソルト		1.5	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		3.7	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかりきいた味わい。
	タンドリーチキンシーズニング		5.0	スパイス感じるエスニックの味わいに。
	キッチンカレー		2.0	しっかりとしたカレー味のポテトに。
ガーリック感 辛味	ベベロンチーノシーズニング		2.0	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッときいた、パンチのある味わい。
	トリプルガーリック		2.1	ドライガーリック、フライドガーリック、ローストガーリックの 3種のガーリックの深み、厚みのある香りと旨みが楽しめる。
ペッパー感	フライドチキンシーズニング		1.5	ブラックペッパーを中心としたシンプルな味わい。 付け合わせのポテトとしても。
	レモンペッパー		3.4	レモンの刺激がやみつきに！お好みで量をご調整ください。
その他	チョレギサラダシーズニング		5.5	韓国風の甘辛い味わいはフライドポテトにも相性◎
	バエリアシーズニング		2.3	サフランの香りと魚介の旨みがしっかり味わえる。

パスタにシーズニングを和えるだけ!

付け合わせの
パスタに

【調理方法】

- 1 パスタを茹でる。
 - 2 サラダ油を加えパスタ全体に和えたあと、シーズニングを混ぜ合わせる。
- ※1.7mmのスパゲッティを使用しています。ペネの場合は、少し添加量を増やしていただくのがおすすめ。
※炒めるとより味がしっかりとなじみます。
※サラダ油は、パスタ重量(茹で後)に対し、2〜5%。パスタの種類によって調節ください。



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	ジャーマンポテトシーズニング		2.5	バジルなどのハーブとガーリックの味わい。 メインのパスタの味付けにも。お肉料理の付け合わせにおすすめ。
	トマトソース用シーズニング		2.6	やさしいハーブ感。トマト系の料理の付け合わせに！
	バジリコシーズニング		2.0	バジルの香り・味わいがたっぷり。
	マジックソルト		2.2	全体的に優しい仕上がりに。彩りにも。
エスニック	キッチンカレー		1.8	カレー風味の味わいに。炒めるとさらに味がなじみます。
ガーリック感 辛味	ベベロンチーノシーズニング		2.0	唐辛子の辛みとガーリックの旨み！
	トリプルガーリック		2.2	ドライガーリック、フライドガーリック、ローストガーリックの 3種のガーリックの深み、厚みのある香りと旨みが楽しめる。
ペッパー感	トリプルペッパー		2.5	ブラックペッパー、ホワイトペッパー、グリーンペッパーの 3種のペッパーの爽やかな香りと辛みが味のアクセントに。
その他	チョレギサラダシーズニング		5.5	甘辛い味わいがお子様にもおすすめ！
	バエリアシーズニング		2.1	サフランが香り、魚介の旨みを感じる味わいに。 魚介類の具材を加えても！

有機スパイス

食材にこだわるシェフのニーズにお応えする、「有機スパイス」16アイテムをラインアップ。

“香り”へのこだわりのために、小容量、ホール(原形)中心の品揃え、袋の材質に配慮しました。

S&B「セレクトスパイス有機シリーズ」は、輸入業者として有機JAS認定を受けた当社が、厳選された有機原料を輸入し、さらに小分け業者、製造業者として有機JAS認定を受けた当社製造ラインで製造された、「有機JAS認定」製品です。

「有機JAS」認定のスパイス

【有機JAS認定とは】

1. 有機JAS規格

1999年7月に改正された「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(改正JAS法)に基づく規格。

日本で「有機」とうたえるのは、有機JAS認定を受けたものだけです。

2. 有機農産物の定義

2~3年以上、化学肥料や農薬の使用を避けることを基本としている農地で栽培され、生産、加工、出荷までの工程が記録・管理などの条件をクリアしたもの。

3. 有機農産物加工品の定義

水・食塩を除いた原材料の重量95%以上が、有機農産物または有機農産物加工品であり、化学合成添加物や薬剤の使用を避けることを基本として製造されたもの。





有機オレガノ

ホール

Oregano (花薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラム、タイムに似た香りでイタリア料理に欠かせないハーブです。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機オレガノ

【使用例】 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ピザ、フライの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	25g	10	89883	*898830	*898837	220×135×15	38g	136×223×143	500g



有機ガーリック

パウダー

Garlic (にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の香りは肉や魚の臭みを消す力が強く食欲をそそり、世界各国の料理に利用されます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機にんにく

【使用例】 肉・魚の下味、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89884	*898847	*898844	220×135×15	113g	136×223×143	1,250g



有機カルダモン

ホール

Cardamom (小肉蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

「香りの王様」と呼ばれるエキゾチックな強い芳香はカレー粉の主要原料の1つです。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機カルダモン

【使用例】 ビクルス、クッキー、カレー、スパイスティー、フルーツポンチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89885	*898854	*898851	220×135×15	57g	136×223×143	690g



有機クミン

ホール

Cumin (馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の強い芳香で、これだけでもカレー粉の特徴的な香味が感じられます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機クミン

【使用例】 インド料理、ビクルス、カレー、バーベキューソース、クスクスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	80g	10	89886	*898861	*898868	220×135×15	87g	136×223×143	990g



有機コリアンダー

ホール

Coriander (胡荽子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

セージとレモンを合わせたような、甘い香りと快いマイルドさが特徴です。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機コリアンダー

【使用例】 ビクルス、カレー、焼き菓子、コンフィチュールなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	60g	10	89887	*898878	*898875	220×135×15	67g	136×223×143	790g



有機シナモン

パウダー

Cinnamon (肉桂) 色味 風味 辛み 彩り 香り

デザートや飲み物などの香り付けにも使われ、甘い香りはとてもなじみ深いスパイスです。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機シナモン

【使用例】 クッキー、ケーキ、アップルパイ、コーヒー、紅茶、スイートポテト、和菓子など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	80g	10	89888	*898885	*898882	220×135×15	87g	136×223×143	990g

有機セージ

ホール



Sage (サルビア)

色味 風味 辛み 彩り 香り

よもぎに似た新鮮感の強い芳香です。肉類、なかでも豚肉に良く合うハーブです。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機セージ

【使用例】 トマト料理、ソーセージ、イタリア料理、バターソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	15g	10	89889	*898892	*898899	220×135×15	22g	136×223×143	340g

有機ターメリック

パウダー



Turmeric (うこん)

色味 風味 辛み 彩り 香り

和名の「うこん」としてもおなじみのスパイスで、カレーライスの色付けに欠かせません。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機ターメリック

【使用例】 カレー、たくあん、ターメリックライス、ターメリックドリンクなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	70g	10	89890	*898908	*898905	220×135×15	77g	136×223×143	890g

有機タイム

ホール



Thyme (木立百里香)

色味 風味 辛み 彩り 香り

独特のすがすがしい香りをもち、ヨーロッパ各地で幅広く利用されます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機タイム

【使用例】 肉・魚料理、クラムチャウダー、コロッケ、トマト料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	30g	10	89891	*898915	*898912	220×135×15	43g	136×223×143	550g

有機バジル

ホール



Basil (めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

高貴で爽やかな香味が特徴で、「ハーブの王様」とも呼ばれ多用されています。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機バジル

【使用例】 フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	25g	10	89892	*898922	*898929	220×135×15	38g	136×223×143	500g

有機パセリ

グラニューロ



Parsley (オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

最もポピュラーなハーブで、世界各地の料理に香りはもちろん彩りをそえるのに利用されます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機パセリ

【使用例】 イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	10g	10	89893	*898939	*898936	220×135×15	23g	136×223×143	350g

有機ブラックペッパー

ホール



Black pepper (胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

世界中で愛される「スパイスの王様」。口に広がる爽快な香りと強い辛味が特徴です。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機こしょう

【使用例】 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89894	*898946	*898943	220×135×15	107g	136×223×143	1,190g

有機ホワイトペッパー

ホール



White pepper (胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ホワイトペッパーはマイルドな香りと辛さをもっており、ホワイトソースなど薄い色のメニューに使用されます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機こしょう

【使用例】 クリームシチュー、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89895	*898953	*898950	220×135×15	107g	136×223×143	1,190g

有機ローストガーリック

クラッシュ



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

ふりかけるだけでローストしたガーリックの香ばしい風味をお楽しみいただけます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機にんにく(中国)、パーム油

【使用例】 ステーキ、肉、魚料理、サラダ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89896	*898960	*898967	220×135×15	59g	136×223×143	710g

有機ローストガーリック

スライス



Garlic (にんにく)

色味 風味 辛み 彩り 香り

スライスしたガーリックを香ばしくローストしました。ローストしたにんにく独特の香りと風味が料理を引き立てます。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機にんにく(中国)、パーム油

【使用例】 ステーキ、サラダ、肉料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89897	*898977	*898974	220×135×15	59g	136×223×143	710g

有機ローレル

ホール



Laurel (月桂葉)

色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしく清涼感のある香りは、料理を爽やかに上品に仕上げるのに効果的です。
厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機ローレル

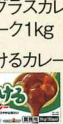
【使用例】 スープ、カレーシチューなどの煮込み料理、マリネ、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	10g	10	89898	*898984	*898981	220×135×15	23g	136×223×143	350g

フレーク・ルウ

とけやすく、扱いやすく、経済的。
多彩な味わいを取り揃えています。

業務用NB製品辛味順位表

		辛味 ← 弱い → 強い					
		甘口1	甘口2 / 中辛2	中辛3	中辛4 / 辛口4	辛口5	辛口HOT
弱い ↑ ↓ 強い とろみ	1						●直火焙煎香辛料香る ディナーカレー フレーク1kg 
	2	●とろけるカレー 甘口1kg  ●とろけるカレー フレーク 甘口1kg 		●とろけるカレー フレーク中辛1kg  ●デミグラスカレー フレーク1kg  ●とろけるカレー中辛1kg 	●鈴色玉ねぎたっぷりの ディナーカレーフレーク1kg 	●チキンピヨンとラードで 作ったディナーカレー フレークS1kg 	●とろけるカレー 辛口1kg 
	3			●とろける欧風カレー フレーク(濃厚デミグラス)1kg 	●ゴールデンカレーB-5 1kg 	●ディナーカレー フレーク1kg 	
	4	●とろける給食用カレー フレークN1kg 		●スパイシーカレー フレーク1kg  ●ゴールデンカレー 動物性原材料 不使用1kg 			
	5	●給食用マイルドカレー フレーク1kg 	●特製カレー フレークA-1 1kg 		●ゴールデンカレー フレーク1kg 		
	6	●アレルギーフリー (28品目不使用)カレー フレークN1kg 	●NEWカレー フレーク1kg 				

フレークの特徴

フレークは使い勝手が良く、経済的で大量調理に向いています。

【POINT①】

フレークは60℃～70℃の
お湯に良く溶けます。



【POINT②】

開封後は密封のできる容器にイれて
冷蔵庫で保管してください。



ディナーカレーフレーク 1kg

フォン・ド・ボーソース、果実、野菜がとけ込んだカレーフレークです。発売以来絶大な人気のロングセラー商品です。



【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、ソテード・オニオン、カレー粉、食塩、砂糖、バナナ、乳糖、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・バナナ・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 518kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 2.1g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 8.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 32.3g	ケースサイズ(重量) 280×538×277(21,000g)
●炭水化物 48.5g	品名コード 15871
●灰分 8.7g	JANコード *082901
●ナトリウム 3,200mg	外装印刷ITFコード 14901002082908
●食物繊維 3.9g	
●食塩相当量 8.1g	



チキンピヨンとラードで作ったディナーカレーフレークS 1kg

フォン・ド・ボーソースに代わり、チキンピヨンとラードを使用してコクのある味に仕上げました。乳製品を除く牛由来原材料は不使用です。



【原材料名】

小麦粉(国内製造)、豚脂、ソテード・オニオン、カレー粉、食塩、砂糖、バナナ、乳糖、チキンピヨン、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 502kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 1.6g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 8.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 29.2g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●炭水化物 51.3g	品名コード 15872
●灰分 9.5g	JANコード *063269
●ナトリウム 3,400mg	外装印刷ITFコード 14901002063266
●食物繊維 4.6g	
●食塩相当量 8.6g	



直火焙煎香辛料香るディナーカレーフレーク 1kg

フランス料理の基本となっている「フォン・ド・ボー」をベースに、直火でしっかり香りを引き出した焙煎香辛料を加えた、香り高くコク深い味わいのカレーフレークです。



【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ソテード・オニオン、カレー粉、食塩、砂糖、焙煎香辛料、バナナフレーク、フォン・ド・ボーソース、脱脂粉乳、ソースパウダー、乳糖、チキンピヨン、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 10
●エネルギー 536kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.1g	個装サイズ(重量) 280×130×51(1,010g)
●たんばく質 7.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 36.5g	ケースサイズ(重量) 271×286×271(10,500g)
●炭水化物 44.2g	品名コード 16829
●灰分 9.5g	JANコード *168292
●ナトリウム 3,100mg	外装印刷ITFコード 14901002168299
●食物繊維 6.7g	
●食塩相当量 7.9g	



餡色玉ねぎたっぷりのディナーカレーフレーク 1kg

「フォン・ド・ボー」をベースに、たっぷりの餡色玉ねぎの旨みをとけ込ませました。ソテード・オニオンを調理いただくなくても、じっくり炒めた玉ねぎの風味をお楽しみいただけるカレーフレークです。



【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ソテード・オニオンパウダー、カレー粉、食塩、砂糖、バナナフレーク、オニオンパウダー、フォン・ド・ボーソース、ぶどう糖、ソースパウダー、ソテード・オニオン、香辛料、酵母粉末/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・バナナ・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 10
●エネルギー 522kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.1g	個装サイズ(重量) 280×130×51(1,010g)
●たんばく質 7.6g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 31.7g	ケースサイズ(重量) 271×286×271(10,500g)
●炭水化物 51.5g	品名コード 16831
●灰分 7.1g	JANコード *168315
●ナトリウム 2,600mg	外装印刷ITFコード 14901002168312
●食物繊維 3.9g	
●食塩相当量 6.6g	



ゴールデンカレーフレーク 1kg

独自にブレンドしたスパイスの特徴が活きた、本格志向のカレーフレークです。コク深く香り豊かな仕上がりになっています。



【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、カレー粉、食塩、砂糖、ビーフピヨン、オニオンパウダー、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 507kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 2.2g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 8.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 32.6g	ケースサイズ(重量) 278×538×277(21,000g)
●炭水化物 44.6g	品名コード 16125
●灰分 11.8g	JANコード *161255
●ナトリウム 4,200mg	外装印刷ITFコード 14901002161252
●食物繊維 4.4g	
●食塩相当量 10.7g	



とろけるカレーフレーク甘口 1kg

11種類の野菜を使用した、まろやかな味わい深いカレーです。甘味にはさつま芋も使用。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



【原材料名】

食用油(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、乳糖、ポークパウダー、さつま芋パウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルクパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテード・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローストキャベツパウダー、酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 510kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 3.1g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 5.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 33.4g	ケースサイズ(重量) 268×549×268(21,000g)
●炭水化物 46.8g	品名コード 15571
●灰分 11.2g	JANコード *155711
●ナトリウム 4,300mg	外装印刷ITFコード 14901002155718
●食物繊維 3.4g	
●食塩相当量 10.9g	



とろけるカレーフレーク中辛 1kg

10種類の野菜を使用した、まろやかな味わい深いカレーです。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



【原材料名】

食用油(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、ローストキャベツパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルクパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテード・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 510kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.8g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 5.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 33.2g	ケースサイズ(重量) 268×549×268(21,000g)
●炭水化物 47.0g	品名コード 15572
●灰分 11.2g	JANコード *155728
●ナトリウム 4,400mg	外装印刷ITFコード 14901002155725
●食物繊維 3.8g	
●食塩相当量 11.2g	



とろけるカレーフレーク辛口 1kg

10種類の野菜を使用した、味わい深い辛口カレーです。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



【原材料名】

食用油(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、香辛料、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルクパウダー、ミルクパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテード・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料、ローストキャベツパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 20
●エネルギー 509kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.8g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんばく質 5.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●脂質 33.5g	ケースサイズ(重量) 268×549×268(21,000g)
●炭水化物 46.1g	品名コード 15573
●灰分 11.8g	JANコード *155735
●ナトリウム 4,400mg	外装印刷ITFコード 14901002155732
●食物繊維 4.0g	
●食塩相当量 11.2g	



とろける給食用カレーフレークN 1kg



さつまいも・白菜・キャベツ・玉ねぎを使用し、野菜の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口のカレーフレークです。化学調味料を使用していません。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー/カラメル色素、(一部に小麦を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 486kcal	荷姿 10
●水分 3.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 4.0g	個装サイズ(重量) 280×130×51(1,010g)
●脂質 27.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 55.6g	ケースサイズ(重量) 271×286×271(10,500g)
●灰分 9.6g	品名コード 15583
●ナトリウム 3,600mg	JANコード *155834
●食物繊維 3.3g	外装印刷ITFコード 14901002155831
●食塩相当量 9.1g	



とろける欧風カレーフレーク(濃厚デミグラス) 1kg



ビーフと野菜を煮込んだデミグラスソースの濃厚な味わいが特徴の欧風カレーフレークです。ガーリック、クミン、コリアンダーなどのスパイスでアクセント。隠味にカカオマスを使用し、大人も満足の味わい。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、ビーフブイヨン、香辛料、カカオマス、酵母エキスパウダー、野菜ブイヨンパウダー、ソースパウダー、ガーリックペースト/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 480kcal	荷姿 20
●水分 3.3g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 5.2g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●脂質 28.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 51.5g	ケースサイズ(重量) 278×538×277(21,000g)
●灰分 11.9g	品名コード 15582
●ナトリウム 4,700mg	JANコード *155827
●食物繊維 3.0g	外装印刷ITFコード 14901002155824
●食塩相当量 11.9g	



とろけるうどん用カレーフレーク(和風だし) 1kg



鯉節からじっくりと作ったこだわりの和風だしとしょうゆの風味を特徴としたカレーうどん用のカレーフレークです。お好みに応じてだし・しょうゆ・牛乳などを加えますと「名店風」にアレンジすることができます。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(牛脂、豚脂)、でん粉、砂糖、小麦粉、食塩、カレー粉、粉末醤油、濃縮醤油、玉ねぎ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆)、魚醤調味料(魚骨(魚介類)、酵母エキス、食塩、マッシュルームエキス)、たん白加水分解物(いわし、かつお)、白菜エキス、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・魚介類を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 465kcal	荷姿 10
●水分 3.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 5.4g	個装サイズ(重量) 280×130×51(1,010g)
●脂質 25.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 53.7g	ケースサイズ(重量) 271×286×271(10,500g)
●灰分 12.2g	品名コード 15581
●ナトリウム 5,000mg	JANコード *155810
●食物繊維 2.9g	外装印刷ITFコード 14901002155817
●食塩相当量 12.7g	



特製カレーフレークA-1 1kg



特製カレー粉の香り立ちを活かし、クセのない味に仕上げました。どなたの口にも良く馴染む、ベーシックタイプのカレーフレークです。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 518kcal	荷姿 20
●水分 3.0g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 3.0g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●脂質 33.9g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 44.8g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●灰分 9.9g	品名コード 16091
●ナトリウム 3,600mg	JANコード *160913
●食物繊維 3.4g	外装印刷ITFコード 14901002160910
●食塩相当量 9.1g	



アレルギーフリー(28品目不使用)カレーフレークN 1kg



アレルギーフリー(国内で表示を義務付ける表示を推奨する28品目を含む原材料不使用)のカレーフレークです。野菜(玉ねぎ・さつまいも・小豆)の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口タイプ。化学調味料・牛由来原材料不使用。

【原材料名】

でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 504kcal	荷姿 10
●水分 3.2g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 3.5g	個装サイズ(重量) 320×155×48(1,012g)
●脂質 31.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 52.6g	ケースサイズ(重量) 258×311×271(10,600g)
●灰分 9.6g	品名コード 17046
●ナトリウム 3,500mg	JANコード *164324
●食物繊維 7.0g	外装印刷ITFコード 14901002164321
●食塩相当量 8.9g	



NEWカレーフレーク 1kg



どなたにもお使いいただけるよう、オーソドックスな味に仕上げています。スパイス仕立ての、カレー粉の風味が程良く溶けこんでいます。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖、ソテー・ド・オニオン、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、(一部に小麦を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 547kcal	荷姿 20
●水分 1.6g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 8.2g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●脂質 38.0g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 43.0g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●灰分 9.2g	品名コード 16431
●ナトリウム 3,600mg	JANコード *164317
●食物繊維 4.4g	外装印刷ITFコード 14901002164314
●食塩相当量 9.1g	



スパイシーカレーフレーク 1kg



香り高いスパイスを厳選し、バランス良く配合されています。風味豊かに熟成した、中辛タイプのカレーフレークです。

【原材料名】

豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、香辛料、脱脂粉乳、乳糖、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ソースパウダー、たん白加水分解物(かつお、ビーフ、ポーク)/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 528kcal	荷姿 20
●水分 2.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 5.7g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●脂質 34.9g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 47.8g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●灰分 9.3g	品名コード 16616
●ナトリウム 3,600mg	JANコード *166168
●食物繊維 4.1g	外装印刷ITFコード 14901002166165
●食塩相当量 9.1g	



デミグラスカレーフレーク 1kg



デミグラスソースで仕立てた、コクと旨みの新しいタイプのカレーフレークです。簡単に本格的な洋食屋さんのようなカレーを作ることができます。

【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、コーンスターチ、食塩、砂糖、カレー粉、ソテー・ド・オニオン、デキストリン、ビーフエキス、バナナフレーク、ガーリックパウダー、酵母エキスパウダー、フンド・ボーソース、トマトパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・バナナを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 525kcal	荷姿 20
●水分 2.9g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 6.5g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●脂質 33.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 48.6g	ケースサイズ(重量) 258×549×271(21,000g)
●灰分 8.2g	品名コード 16428
●ナトリウム 3,000mg	JANコード *164287
●食物繊維 4.0g	外装印刷ITFコード 14901002164284
●食塩相当量 7.6g	



給食用マイルドカレーフレーク 1kg



口あたりマイルドで、**辛味を抑えた甘口タイプ**の給食用カレーフレークです。ゼラチン、牛エキス、牛由来のたん白加水分解物は使用していません。

【原材料名】

豚脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、乳糖、香辛料、酵母エキスパウダー、リンゴパウダー、ソースパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 530kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 1.4g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんぱく質 5.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 34.5g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●炭水化物 49.4g	品名コード 16617
●灰分 9.3g	JANコード *166175
●ナトリウム 3,700mg	外装印刷ITFコード 14901002166172
●食物繊維 3.2g	
●食塩相当量 9.4g	

ゴールデンカレー動物性原材料不使用 1kg



動物性原材料(牛肉、豚肉、鶏肉、卵、乳などの畜産物、魚介類を含む原材料)不使用。厳選したスパイスをバランス良く配合した、カレー本来の香りとキレを特徴としたカレーです。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦を含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 10
●エネルギー 520kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.9g	個装サイズ(重量) 132×240×35(1,050g)
●たんぱく質 5.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 34.8g	ケースサイズ(重量) 204×287×258(11,000g)
●炭水化物 46.2g	品名コード 16096
●灰分 10.7g	JANコード *160968
●ナトリウム 4,100mg	外装印刷ITFコード 14901002160965
●食物繊維 3.6g	
●食塩相当量 10.4g	

ゴールデンカレーB-5 1kg



香り高いスパイスと、フランス料理の味のベース(ミルポワ)がうまく調和されています。伝統の味を存分にお楽しみください。

【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、食塩、砂糖、カレー粉、デキストリン、ビーフエキス、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、バター、ソースパウダー、たん白加水分解物(かつお、ビーフ、ポーク)、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 10
●エネルギー 529kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 1.5g	個装サイズ(重量) 132×240×35(1,050g)
●たんぱく質 4.3g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 37.6g	ケースサイズ(重量) 204×287×258(11,000g)
●炭水化物 43.4g	品名コード 16095
●灰分 13.2g	JANコード *160951
●ナトリウム 4,900mg	外装印刷ITFコード 14901002160958
●食物繊維 2.8g	
●食塩相当量 12.4g	

とろけるカレー甘口 1kg



とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。**たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました**。お子様でも安心して召し上がれる甘口タイプです。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキスパウダー、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 519kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 3.1g	個装サイズ(重量) 132×240×35(1,050g)
●たんぱく質 3.1g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 34.1g	ケースサイズ(重量) 199×561×256(21,600g)
●炭水化物 47.6g	品名コード 15574
●灰分 9.7g	JANコード *155742
●ナトリウム 3,800mg	外装印刷ITFコード 14901002155749
●食物繊維 3.3g	
●食塩相当量 9.7g	

とろけるカレー中辛 1kg



とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。**たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました**。どなたでもお楽しみいただける中辛タイプです。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、ローストキャベツパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 516kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 2.8g	個装サイズ(重量) 132×240×35(1,050g)
●たんぱく質 5.3g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 34.4g	ケースサイズ(重量) 199×561×256(21,600g)
●炭水化物 46.4g	品名コード 15575
●灰分 11.1g	JANコード *155759
●ナトリウム 4,200mg	外装印刷ITFコード 14901002155756
●食物繊維 3.6g	
●食塩相当量 10.7g	

とろけるカレー辛口 1kg



とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。**たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました**。辛さにこだわる大人の方にご満足いただける辛口タイプです。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキスパウダー、ローストキャベツパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 521kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 3.5g	個装サイズ(重量) 132×240×35(1,050g)
●たんぱく質 5.2g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 35.3g	ケースサイズ(重量) 199×561×256(21,600g)
●炭水化物 45.7g	品名コード 15576
●灰分 10.3g	JANコード *155766
●ナトリウム 4,000mg	外装印刷ITFコード 14901002155763
●食物繊維 3.5g	
●食塩相当量 10.2g	

ディナービーフシチューフレーク 1kg



フランス料理の基本となっている**フォン・ド・ボー**に調和の取れた**スパイス、素材**が深い味わいを生み出しています。

【原材料名】

パーム油・牛脂・大豆油・なたね油混合油脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、ソテードオニオン(パーム油・牛脂・大豆油・なたね油混合油脂、玉ねぎ)、トマトパウダー、バナナ、フォン・ド・ボーソース、チキンブイヨン、脱脂粉乳、香辛料、ソースパウダー、ぶどう糖／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 529kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 2.4g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんぱく質 7.7g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 36.5g	ケースサイズ(重量) 269×529×268(21,000g)
●炭水化物 42.5g	品名コード 15874
●灰分 10.9g	JANコード *802806
●ナトリウム 4,100mg	外装印刷ITFコード 14901002802803
●食物繊維 2.5g	
●食塩相当量 10.4g	

とろけるシチューフレークビーフ用 1kg



じっくり煮込んだ野菜の旨みと、ブイヨンの深みのある味わいがとけ合った、ごはんと良く合うシチューです。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、ソテードオニオン、白菜エキスパウダー、トマトソースパウダー、チキンブイヨン、ポークブイヨン、キャベツエキスパウダー、香辛料、オニオンパウダー、粉末醤油、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、乳化剤、香料、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	荷姿 20
●エネルギー 501kcal	賞味期間 12ヶ月
●水分 4.4g	個装サイズ(重量) 280×130×50(1,010g)
●たんぱく質 6.1g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 32.8g	ケースサイズ(重量) 268×549×268(21,000g)
●炭水化物 45.3g	品名コード 15579
●灰分 11.4g	JANコード *155797
●ナトリウム 4,400mg	外装印刷ITFコード 14901002155794
●食物繊維 1.6g	
●食塩相当量 11.2g	

とろけるクリームシチューフレーク 1kg



野菜の煮込み感と乳製品の美味しさを引き出しました。コクのあるルウに乳製品などをバランス良く混ぜ込み、溶けやすく仕上げました。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、ミルクパウダー、食塩、白菜エキスパウダー、砂糖、キャベツエキスパウダー、ブークエキスパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、オニオンパウダー／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、カロチン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 483kcal	483kcal
●水分 5.3g	5.3g
●たんばく質 5.8g	5.8g
●脂質 28.2g	28.2g
●炭水化物 51.4g	51.4g
●灰分 9.3g	9.3g
●ナトリウム 3,600mg	3,600mg
●食物繊維 0.7g	0.7g
●食塩相当量 9.1g	9.1g

賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×50(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	269×529×268(21,000g)
品名コード	15578
JANコード	*155780
外装印刷ITFコード	14901002155787

アレルゲンフリー(28品目不使用)シチューフレークN 1kgホワイト



アレルゲンフリー(国内で表示を義務付ける・表示を推奨する28品目を含む原材料不使用)のシチューフレークです。野菜(白菜・玉ねぎ)の旨みを充分に引き出した味わいとコクが特徴のホワイトタイプ。化学調味料・牛由来原材料不使用。

【原材料名】

でん粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリック／増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料、酸味料

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 493kcal	493kcal
●水分 3.9g	3.9g
●たんばく質 1.8g	1.8g
●脂質 28.6g	28.6g
●炭水化物 57.2g	57.2g
●灰分 8.5g	8.5g
●ナトリウム 3,200mg	3,200mg
●食物繊維 14.8g	14.8g
●食塩相当量 8.1g	8.1g

賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×155×48(1,012g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	258×311×271(10,600g)
品名コード	17047
JANコード	*164331
外装印刷ITFコード	14901002164338

給食用シチューフレーククリーム 1kg



カルシウムをプラスし、栄養補強という新たな価値を提供する給食用に特化したシチューフレークです。チキンとブークの凝縮した旨みに、オニオンとキャベツの甘みで深みのある味わいに仕上げました。

【原材料名】

パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、小麦粉、でん粉、食塩、砂糖、たんばく質濃縮ホエイパウダー、ブークエキスパウダー、クリームングパウダー、キャベツエキスパウダー、オニオンパウダー、チキンエキスパウダー、全粉乳、酵母エキスパウダー、酵母粉末、酵母エキス、香辛料／未焼成カルシウム、調味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 505kcal	505kcal
●水分 0.9g	0.9g
●たんばく質 5.0g	5.0g
●脂質 31.3g	31.3g
●炭水化物 50.7g	50.7g
●灰分 12.1g	12.1g
●ナトリウム 4,400mg	4,400mg
●食物繊維 1.3g	1.3g
●食塩相当量 11.2g	11.2g

賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×50(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	175×530×269(12,700g)
品名コード	17381
JANコード	*173814
外装印刷ITFコード	14901002173811

ホワイトソースフレーク 1kg



香味野菜の美味しさと乳製品のコクが特徴のホワイトソースフレークです。食塩不使用なのでお好みの味わいにアレンジできます。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、乳糖、脱脂粉乳、砂糖、オニオンパウダー、リーキエキスパウダー、香辛料／香料、(一部に小麦・乳成分を含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 568kcal	568kcal
●水分 1.3g	1.3g
●たんばく質 8.5g	8.5g
●脂質 35.5g	35.5g
●炭水化物 53.6g	53.6g
●灰分 1.1g	1.1g
●ナトリウム 46mg	46mg
●食物繊維 1.4g	1.4g
●食塩相当量 0.1g	0.1g

賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×53(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	175×530×269(12,700g)
品名コード	17796
JANコード	*177966
外装印刷ITFコード	14901002177963

チキンブイヨンとラードで作ったディナーハヤシフレークS 1kg



トマトをはじめとする野菜・果実が混ざり合い、深いコクを創り出しています。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、豚脂、ソーダ・オニオン、乳糖、食塩、砂糖、トマトパウダー、バナナ、ソースパウダー、チキンブイヨン、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖／カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナりんごを含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 515kcal	515kcal
●水分 2.0g	2.0g
●たんばく質 7.0g	7.0g
●脂質 31.8g	31.8g
●炭水化物 50.3g	50.3g
●灰分 8.9g	8.9g
●ナトリウム 3,500mg	3,500mg
●食物繊維 3.7g	3.7g
●食塩相当量 8.9g	8.9g

賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×50(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	278×538×277(21,000g)
品名コード	15873
JANコード	*065263
外装印刷ITFコード	14901002065260

とろけるハヤシフレーク 1kg



6種類の「野菜ときのこ」をルウに練り込み、調和した深い味わいに仕立てました。隠し味に醤油を使った、ご飯に良く合うハヤシライスソースです。

【原材料名】

食用油脂(国内製造)(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、砂糖、ソーダ・オニオン、食塩、マッシュルームブイヨン、トマトソースパウダー、バナナ、ソースパウダー、トマトパウダー、ミルクパウダー(デキストリン)、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソーダ・オニオン、人参エキス、セロリ、その他、粉末醤油、香辛料、濃縮醤油、白菜エキスパウダー／黄色色素(カラメル色素、ババリア色素)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 537kcal	537kcal
●水分 4.6g	4.6g
●たんばく質 6.3g	6.3g
●脂質 38.1g	38.1g
●炭水化物 42.1g	42.1g
●灰分 8.9g	8.9g
●ナトリウム 3,300mg	3,300mg
●食物繊維 2.0g	2.0g
●食塩相当量 8.4g	8.4g

賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×50(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	269×529×268(21,000g)
品名コード	15577
JANコード	*155773
外装印刷ITFコード	14901002155770

ハヤシフレーク 1kg



トマトとミルクをたっぷり加え、味に厚みとコクを生み出しています。豚脂を使用し、ゼラチン、牛エキス、牛由来のたん白加水分解物を使用しておりません。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオンパウダー／カラメル色素、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 494kcal	494kcal
●水分 3.8g	3.8g
●たんばく質 7.4g	7.4g
●脂質 30.8g	30.8g
●炭水化物 46.8g	46.8g
●灰分 11.2g	11.2g
●ナトリウム 4,100mg	4,100mg
●食物繊維 2.1g	2.1g
●食塩相当量 10.4g	10.4g

賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130×50(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	278×538×277(21,000g)
品名コード	16427
JANコード	*164270
外装印刷ITFコード	14901002164277

アレルゲンフリー(28品目不使用)ハヤシフレークN 1kg



アレルゲンフリー(国内で表示を義務付ける・表示を推奨する28品目を含む原材料不使用)のハヤシフレークです。野菜のやさしい甘みに、きのこの深いコクと旨みが特徴です。化学調味料・牛由来原材料不使用。

【原材料名】

パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、でん粉、砂糖、食塩、デキストリン、トマトパウダー、オニオンパウダー、キャベツエキスパウダー、しいたけエキスパウダー、酵母エキスパウダー、焙煎米粉、野菜ペースト、マッシュルームエキスパウダー、香辛料、ソースパウダー／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料

栄養成分<分析値>	内容量 1kg
100gあたりの栄養成分	100gあたり
●エネルギー 520kcal	520kcal
●水分 1.9g	1.9g
●たんばく質 1.8g	1.8g
●脂質 34.1g	34.1g
●炭水化物 51.5g	51.5g
●灰分 10.7g	10.7g
●ナトリウム 4,100mg	4,100mg
●食物繊維 5.1g	5.1g
●食塩相当量 10.4g	10.4g

賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×155×48(1,012g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	255×319×269(10,500g)
品名コード	17518
JANコード	*175184
外装印刷ITFコード	14901002175181

デミグラスソースフレーク 1kg



牛肉の旨味とワイン、香味野菜の香り立ちが特徴の味わい深いソースのフレークです。お湯に溶いて一煮立ちさせれば、デミグラスソースがで上がります。ビーフシチュー、ハンバーグソースなどに使用できます。

【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ビーフエキス、チキンブイヨンパウダー、砂糖、ソテード・オニオン、トマトパウダー、人参、食塩、カラメル、ぶどう糖、野菜ブイヨンパウダー、ポテトフレーク、オニオンパウダー、ゼラチン、たん白加水分解物(かつお、いわし)、赤ワインパウダー、香辛料/着色料(カラメル、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

栄養成分<分析値>

100gあたりの栄養成分
●エネルギー 586kcal
●水分 2.0g
●たんばく質 10.9g
●脂質 42.8g
●炭水化物 39.3g
●灰分 5.0g
●ナトリウム 1,600mg
●食物繊維 2.5g
●食塩相当量 4.1g

内容量

1kg
荷姿 12
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 280×130×53(1,010g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 175×530×269(12,700g)
品名コード 17797
JANコード *177973
外装印刷ITFコード 14901002177970



プレーンベースフレーク1kg



小麦粉を油脂と炒め、バターオイルで仕上げたベーシックなフレークです。ベシャメルソースやカレーなど、各種ソースのベース用として使用できます。食塩不使用で使いやすく、粘性付けなど幅広いアレンジが可能です。

【原材料名】

小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、バターオイル、(一部に小麦・乳成分を含む)

栄養成分<分析値>

100gあたりの栄養成分
●エネルギー 582kcal
●水分 2.2g
●たんばく質 6.3g
●脂質 38.3g
●炭水化物 53.0g
●灰分 0.2g
●ナトリウム <1mg
●食物繊維 1.4g
●食塩相当量 0g

内容量

1kg
荷姿 12
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 280×130×53(1,010g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 175×530×269(12,700g)
品名コード 17795
JANコード *177959
外装印刷ITFコード 14901002177956



フォン・ド・ボーベースフレーク300g



仔牛の骨・牛肉と香味野菜を香辛料・ハーブと一緒に煮だしたフォン・ド・ボーを使い、上手の良いフレーク状に仕上げました。カレーフレークと一緒に加えていただくことで、フォン・ド・ボーの深いコクが加わります。

【原材料名】

牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、デキストリン、小麦粉、ビーフブイヨンパウダー、ビーフエキス、フォン・ド・ボーエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

栄養成分<分析値>

100gあたりの栄養成分
●エネルギー 544kcal
●水分 3.5g
●たんばく質 9.9g
●脂質 35.1g
●炭水化物 47.2g
●灰分 4.3g
●ナトリウム 1,200mg
●食物繊維 1.3g
●食塩相当量 3.0g

内容量

300g
荷姿 20
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 180×130×25(310g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 202×366×289(6,600g)
品名コード 16429
JANコード *164294
外装印刷ITFコード 14901002164291



ソテードオニオンベース1kg



水にまぜてひと煮立ちさせるだけでソテードオニオンに近いペーストが完成します。計量しやすいフレーク状で調理の手間を省きます。

【原材料名】

玉ねぎ(ブルガリア、アメリカ)、フライドオニオン(玉ねぎ、パーム油)、果糖、ぶどう糖、でん粉、なたね油/カラメル色素、乳化剤、(一部に大豆を含む)

栄養成分<分析値>

100gあたりの栄養成分
●エネルギー 388kcal
●水分 2.6g
●たんばく質 8.4g
●脂質 2.1g
●炭水化物 83.9g
●灰分 3.0g
●ナトリウム 65mg
●食物繊維 11.3g
●食塩相当量 0.2g

内容量

1kg
荷姿 10
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 340×230×50(1,015g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 261×404×304(10,550g)
品名コード 12306
JANコード *123062
外装印刷ITFコード 14901002123069



ソテードオニオンベース500g



水にまぜてひと煮立ちさせるだけでソテードオニオンに近いペーストが完成します。計量しやすいフレーク状で調理の手間を省きます。

【原材料名】

玉ねぎ(ブルガリア、アメリカ)、フライドオニオン(玉ねぎ、パーム油)、果糖、ぶどう糖、でん粉、なたね油/カラメル色素、乳化剤、(一部に大豆を含む)

栄養成分<分析値>

100gあたりの栄養成分
●エネルギー 388kcal
●水分 2.6g
●たんばく質 8.4g
●脂質 2.1g
●炭水化物 83.9g
●灰分 3.0g
●ナトリウム 65mg
●食物繊維 11.3g
●食塩相当量 0.2g

内容量

500g
荷姿 10
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 320×200×25(513g)
ボールサイズ(重量) ー(ー)
ケースサイズ(重量) 145×395×320(5,600g)
品名コード 12962
JANコード *129620
外装印刷ITFコード 14901002129627



レトルト

スパイスたっぷり、おいしさ本格派。

バラエティ豊かな味わいをお届けします。

業務用NB小袋レトルト 辛味・とろみ順位表

		辛 味					
		弱い ←		→ 強い			
		甘口1	甘口2 / 中辛2	中辛3	中辛4 / 辛口4	辛口5	辛口HOT
弱い ↑	1				●ぶっかけカレーうどんの素 250g		
	2			●特製ビーフカレー ミルボワ欧風210g		●具材充実チキンキーマ 国産鶏肉使用180g	
	3	●マイルドカレー130g	●備蓄用ビーフカレー200g ●デリカカレーソース150g	●専門店ビーフカレー中辛200g ●レストランディナーほぐし肉200g ●RDビーフカレー中辛200g ●特製ビーフカレーレトルト210g ●特製ポークカレーレトルト210g ●業務用ビーフカレー中辛200g	●具材充実 18種類の野菜カレー180g ●専門店ビーフカレー 辛口200g	●大阪風あまから ビーフカレー180g	
	4			●野菜もしっかり ビーフカレー中辛200g ●デリカカツカレーソース150g	●デリカバター マサラカレーソース150g		
	5			●金沢風カツカレー用 カレーソース150g ●S&B デラックスビーフカレー180g	●ドライカレーレストラン辛 180g		
		とろみ ↓ 強い					

業務用NB大型袋レトルト 辛味・とろみ順位表

		辛味					
		← 弱い		強い →			
		甘口1	甘口2 / 中辛2	中辛3	中辛4 / 辛口4	辛口5	辛口HOT
弱い ↑ とろみ ↓ 強い	1					●業務用濃縮 スープカレー3kg ※希釈後	●決め手の グリーンカレー ソース1kg
	2			●特製ビーフカレーミルボワ欧風3kg ●特製カレーソースミルボワ欧風3kg	●ディナーカレーソース スパイシータイプ3kg	●決め手のカシ米尔 ブラックカレーソース1kg ●具材充実 チキンキーマカレー 国産鶏肉使用1kg	
	3		●業務用マイルドベーシック カレーソース3kg	●特製ビーフカレーレトルト3kg ●フンド・ボーディナーカレーソース3kg ●フンド・ボーディナービーフカレー3kg ●ディナーカレーソースデミグラスタイプ3kg ●業務用欧風ベーシックカレーソース3kg ●業務用欧風ベーシックビーフカレー3kg ●決め手のバターマサラソース1kg		●大阪風あまから ビーフカレー3kg	
	4			●野菜もしっかりビーフカレー中辛 3kg国産 ●特製カレーソース3kg ●フードダイバーシティカレーソース3kg ●業務用欧風スペシャルビーフカレー3kg		●ブラックカレーソースS 辛口レトルト3kg	
	5			●金沢風カツカレー用カレーソース3kg			

デラックスビーフカレー180g

具材あり

フォンド・ボソースの中に牛肉、野菜・果実、バター、ワーククリーム、赤ワインがとけ込んでいます。フランス風ビーフカレーです。

【原材料名】牛肉(オーストラリア)、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、ソテード・オニオン、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、野菜・果実(人参、パセリ、乾燥玉ねぎ)、フォンド・ボソース、ソースパウダー、香辛料、赤ワイン、豚脂粉乳、チキンエキス、ビーフエキス、ワーククリーム、ぶどう糖、バター、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 180g
●エネルギー 131kcal	180g
●水分 75.7g	30
●たんばく質 3.6g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 8.2g	個装サイズ(重量) 170×130×15(190g)
●炭水化物 10.8g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 1.7g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,200g)
●ナトリウム 600mg	品名コード 15939
●食物繊維 1.2g	JANコード *159399
●食塩相当量 1.5g	外装印刷ITFコード 14901002159396

ドライカレー辛口180g

具材あり

素材の旨みとスパイスの香り豊かなドライカレーです。

【原材料名】ソテード・オニオン(国内製造)、野菜(人参、ピーマン、にんにく)、牛肉、トマトケチャップ、チャツネ、粒状植物性たん白、コン油、カレー粉、小麦粉、マーガリン、食塩、ビーフエキス、香辛料/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 180g
●エネルギー 131kcal	180g
●水分 73.1g	30
●たんばく質 5.2g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 6.6g	個装サイズ(重量) 170×130×15(190g)
●炭水化物 12.7g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 2.4g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,200g)
●ナトリウム 730mg	品名コード 16097
●食物繊維 2.4g	JANコード *160975
●食塩相当量 1.9g	外装印刷ITFコード 14901002160972

具材充実チキンマカレー(国産鶏肉使用)180g

具材あり

国産鶏挽き肉を100%使用したチキンマカレーです。内容量の40%が肉量の、充実の具材感が特徴です。アレンジしやすい味わいだから、サンドイッチやうどん、パスタなどにもお使いいただけます。

【原材料名】鶏肉(国産)、ソテード・オニオン、大豆油、ボークエキス、野菜(しょうが、にんにく)、トマトペースト、カレー粉、砂糖、香辛料、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 180g
●エネルギー 141kcal	180g
●水分 72.2g	30
●たんばく質 10.7g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 7.7g	個装サイズ(重量) 173×127×15(185g)
●炭水化物 7.1g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 2.3g	ケースサイズ(重量) 103×524×262(6,000g)
●ナトリウム 690mg	品名コード 14709
●食物繊維 1.4g	JANコード *147099
●食塩相当量 1.8g	外装印刷ITFコード 14901002147096

具材充実18種類の野菜カレー(動物性原材料不使用)180g

具材あり

具材とソースに18種類の野菜を使用。焙煎香辛料を使用した香り高いスパイシーなカレーです。動物性原材料不使用。

【原材料名】野菜(ヤングコーン、れんこん、赤ピーマン、しょうが、トマト、にんにく)、ソテード・オニオン(中国製造)、フライト、コン油、小麦粉、食塩、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、焙煎香辛料(香辛料、コン油)、砂糖、香辛料、酵母エキス、カレー粉、野菜・果実ペースト(還元水飴、ブルー、デキストリン、ピーマン、大根、ブロッコリー、キャベツ、ほうれん草、黄ピーマン、白菜、トマトピューレ、玉ねぎ、ブルーベリー、パインアップル、かぼちゃ、食塩、人参、セロリ、オリーブ油)/増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル、トウガラシ色素)、調味料(アミノ酸)、乳酸Ca、塩化Ca、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 180g
●エネルギー 85kcal	180g
●水分 83.4g	30
●たんばく質 1.3g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 5.2g	個装サイズ(重量) 173×127×18(185g)
●炭水化物 8.3g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,100g)
●ナトリウム 620mg	品名コード 15223
●食物繊維 1.8g	JANコード *152239
●食塩相当量 1.6g	外装印刷ITFコード 14901002152236

金沢風カツカレー用カレーソース150g

ソースタイプ

にんにくと果実の濃厚な味わいがカツに絡みやすいカレーソースです。カツの他にも、えびフライ、コロケ、メンチカツなどの揚げ物と合わせるとおいしいです。

【原材料名】ソテード・オニオン(国内製造)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、小麦粉、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、野菜(にんにく、セロリ)、食塩、チャツネ、カレー粉、ウスターソース、ビーフエキス、オニオンパウダー、トマトペースト、香辛料/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 150g
●エネルギー 95kcal	150g
●水分 79.5g	30
●たんばく質 2.4g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 4.3g	個装サイズ(重量) 173×127×13(155g)
●炭水化物 11.7g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 2.1g	ケースサイズ(重量) 98×524×262(5,200g)
●ナトリウム 820mg	品名コード 15842
●食物繊維 1.4g	JANコード *158422
●食塩相当量 2.1g	外装印刷ITFコード 14901002158429

大阪風あまからビーフカレー180g

具材あり

ソテード・オニオンとリンゴの甘みに唐辛子の辛さがきいたビーフカレーです。甘いのに後ひく辛さが特徴です。

【原材料名】ソテード・オニオン(国内製造)、砂糖、牛肉、小麦粉、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、チャツネ、ココナツミルク、野菜(セロリ、にんにく)、カレー粉、食塩、ビーフエキス、トマトペースト、チキンエキス、マーガリン、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル、カロチン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 180g
●エネルギー 109kcal	180g
●水分 77.5g	30
●たんばく質 2.7g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 5.2g	個装サイズ(重量) 173×127×18(185g)
●炭水化物 12.8g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 103×524×262(6,200g)
●ナトリウム 650mg	品名コード 15936
●食物繊維 1.3g	JANコード *159368
●食塩相当量 1.7g	外装印刷ITFコード 14901002159365

特製ビーフカレー210g

具材あり

じっくり炒めたソテード・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクのこだわりの欧風カレーです。

【原材料名】野菜(玉ねぎ(国産)、にんにく)、ソテード・オニオン、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ウスターソース、ボークエキス、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、乳酸Ca、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 210g
●エネルギー 96kcal	210g
●水分 82g	10×6
●たんばく質 2.3g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 6.3g	個装サイズ(重量) 180×135×16(220g)
●炭水化物 7.6g	ボールサイズ(重量) 180×138×182(2,240g)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 205×567×296(14,200g)
●ナトリウム 570mg	品名コード 16082
●食物繊維 1.0g	JANコード *160821
●食塩相当量 1.4g	外装印刷ITFコード 14901002160828

特製ビーフカレーミルボワ欧風210g

具材あり

ミルボワのコクと、バランス良く配合されたスパイスが特徴の欧風ビーフカレーです。具材には、牛肉、マッシュルーム、玉ねぎを使っております。

【原材料名】牛肉(オーストラリア)、玉ねぎ、小麦粉、マッシュルーム、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、ソテード・オニオン、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、オニオンパウダー、ミルボワ、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 210g
●エネルギー 82kcal	210g
●水分 82.7g	10×6
●たんばく質 2.5g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 3.9g	個装サイズ(重量) 180×135×16(220g)
●炭水化物 9.1g	ボールサイズ(重量) 180×138×182(2,240g)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 205×567×296(14,200g)
●ナトリウム 650mg	品名コード 16084
●食物繊維 1.2g	JANコード *160845
●食塩相当量 1.7g	外装印刷ITFコード 14901002160842

特製ポーカカレー210g

具材あり



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

【原材料名】 野菜(玉ねぎ(国産)、にんにく)、ソーダ・オニオン、豚肉、食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、ポークエキス、生クリーム、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、乳酸Ca。(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 210g
●エネルギー・・・94kcal	荷姿 10×6
●水分・・・81.7g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・2.5g	個装サイズ(重量) 180×135×16(220g)
●脂質・・・5.4g	ボールサイズ(重量) 180×138×182(2,240g)
●炭水化物・・・8.8g	ケースサイズ(重量) 205×567×296(14,200g)
●灰分・・・1.6g	品名コード 160888
●ナトリウム・・・560mg	JANコード *160883
●食物繊維・・・0.8g	外装印刷ITFコード 14901002160880
●食塩相当量・・・1.4g	

野菜もしっかりビーフカレー中辛200g(国産野菜使用)

具材あり



オーソドックスな玉ねぎの旨味を活かした、誰からも愛される味わいのビーフカレー。大きめ乱切りカットのじゃがいも、にんじんなどの国産野菜が入った「具材充実」のカレーです。

【原材料名】 ソーダ・オニオン(国内製造)、野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、牛肉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレー、香辛料、香味油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳酸Ca。(一部に小麦・牛肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー・・・93kcal	荷姿 10×6
●水分・・・81.5g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・1.7g	個装サイズ(重量) 173×127×17(210g)
●脂質・・・4.9g	ボールサイズ(重量) 183×140×173(2,190g)
●炭水化物・・・10.4g	ケースサイズ(重量) 199×534×294(13,900g)
●灰分・・・1.5g	品名コード 15937
●ナトリウム・・・520mg	JANコード *159375
●食物繊維・・・1.7g	外装印刷ITFコード 14901002159372
●食塩相当量・・・1.3g	

マイルドカレーお子様用130g

具材あり



野菜と果実がとけ込んだお子様向きマイルドなビーフカレー。野菜・果実は、玉ねぎ、トマト、バナナ、にんじん、じゃがいも、りんごを使用。辛味は使用せず、お子様向けのやさしい味わい。植物油脂使用。

【原材料名】 ソーダ・オニオン(国内製造)、野菜・果実(じゃがいも、人参、バナナ、にんにく、しょうが)、リンゴバルブ、小麦粉、牛肉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、チャツネ、食塩、カレー粉、ブイヨンペースト、トマトペースト、ウスターソース、香辛料、たんぱく加水分解物(いわし、かつお)/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、香料。(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 130g
●エネルギー・・・85kcal	荷姿 10×6
●水分・・・82.9g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・2.0g	個装サイズ(重量) 160×120×13(140g)
●脂質・・・4.5g	ボールサイズ(重量) 168×171×138(1,470g)
●炭水化物・・・9.2g	ケースサイズ(重量) 200×540×300(9,300g)
●灰分・・・1.4g	品名コード 15925
●ナトリウム・・・500mg	JANコード *159252
●食物繊維・・・1.1g	外装印刷ITFコード 14901002159259
●食塩相当量・・・1.3g	

ぶっかけカレーうどんの素250g

具材あり



かつおだしとカレー粉の調和した絶妙な味わいのカレーうどん。牛肉、玉ねぎの具材入りで、ゆであつうどんにかけただけのストレートタイプ。冷やうどんとしてもおいしく召し上がれます。

【原材料名】 玉ねぎ(国産)、みりん、醤油、牛肉、食用油脂(コーン油、豚脂)、かつおエキス、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、ビーフエキス、ソースパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料。(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 250g
●エネルギー・・・60kcal	荷姿 10×4
●水分・・・86.6g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・2.2g	個装サイズ(重量) 180×135×18(256g)
●脂質・・・2.8g	ボールサイズ(重量) 180×138×182(2,700g)
●炭水化物・・・6.6g	ケースサイズ(重量) 210×391×295(11,200g)
●灰分・・・1.8g	品名コード 15926
●ナトリウム・・・680mg	JANコード *159269
●食物繊維・・・0.8g	外装印刷ITFコード 14901002159266
●食塩相当量・・・1.7g	

レストランディナービーフカレー中辛200g

具材あり



フォン・ド・ボーソースをベースに牛肉、野菜・果実、特製のスパイスを贅沢に使用しています。コクある本格派の中辛タイプです。

【原材料名】 味付牛肉(国内製造)(牛肉、乳たん白、食塩)、ソーダ・オニオン、小麦粉、野菜・果実(人参、バナナ)、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、乳糖、食塩、カレー粉、トマトケチャップ、牛脂エキス、フォン・ド・ボーソース、酵母エキス調味料、オニオンパウダー、香辛料、ソースパウダー、酵母エキスパウダー、チキンブイヨン、脱脂粉乳、ぶどう糖、バター/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料。(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー・・・108kcal	荷姿 30
●水分・・・77.6g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・5.3g	個装サイズ(重量) 170×130×14(205g)
●脂質・・・5.2g	ボールサイズ(重量) 170×130×14(205g)
●炭水化物・・・10.0g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,700g)
●灰分・・・1.9g	品名コード 15931
●ナトリウム・・・610mg	JANコード *159313
●食物繊維・・・0.9g	外装印刷ITFコード 14901002159310
●食塩相当量・・・1.5g	

レストランディナーほぐし肉のビーフカレー200g

具材あり



フランス料理の味のベースとされるフォン・ド・ボーソースでじっくり煮込んだビーフカレーです。ほぐし肉を使用しておりますので、カレー全体に肉のおいしさが活かされています。

【原材料名】 牛肉(オーストラリア)、ソーダ・オニオン、野菜・果実(人参、バナナ)、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、マギー、牛脂エキス、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、チキンブイヨン、ぶどう糖、バター/着色料(カラメル、カロチン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物。(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー・・・115kcal	荷姿 30
●水分・・・77.7g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・3.4g	個装サイズ(重量) 170×130×14(205g)
●脂質・・・6.5g	ボールサイズ(重量) 170×130×14(205g)
●炭水化物・・・10.7g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,700g)
●灰分・・・1.7g	品名コード 15929
●ナトリウム・・・590mg	JANコード *159290
●食物繊維・・・1.4g	外装印刷ITFコード 14901002159297
●食塩相当量・・・1.5g	

専門店ビーフカレー中辛200g

具材あり



食べやすい、すっきりした香りと辛さが特徴です。フォン・ド・ボーソースの中に良質の牛肉、たっぷり野菜・果実が詰まった中辛タイプです。

【原材料名】 牛肉(オーストラリア)、食用油脂(牛脂、コーン油、豚脂)、小麦粉、野菜・果実(じゃがいも、バナナ)、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、ソーダ・オニオン、乳糖、ビーフエキス、香辛料、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、脱脂粉乳、チキンブイヨン、オニオンパウダー、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料。(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー・・・113kcal	荷姿 30
●水分・・・78.5g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・3.9g	個装サイズ(重量) 170×130×14(210g)
●脂質・・・6.8g	ボールサイズ(重量) 170×130×14(210g)
●炭水化物・・・9.0g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,900g)
●灰分・・・1.8g	品名コード 15822
●ナトリウム・・・680mg	JANコード *158224
●食物繊維・・・0.8g	外装印刷ITFコード 14901002158221
●食塩相当量・・・1.7g	

専門店ビーフカレー辛口200g

具材あり



専門店ビーフカレー中辛のスパイス感をさらにアップさせ、爽やかな辛味を出しています。程良い辛さの辛口タイプです。

【原材料名】 牛肉(オーストラリア)、小麦粉、食用油脂(牛脂、コーン油、豚脂)、野菜・果実(じゃがいも、バナナ)、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、ソーダ・オニオン、乳糖、ビーフエキス、香辛料、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、脱脂粉乳、オニオンパウダー、チキンブイヨン、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料。(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー・・・112kcal	荷姿 30
●水分・・・78.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質・・・3.1g	個装サイズ(重量) 170×130×14(210g)
●脂質・・・6.5g	ボールサイズ(重量) 170×130×14(210g)
●炭水化物・・・10.2g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,900g)
●灰分・・・1.9g	品名コード 15823
●ナトリウム・・・710mg	JANコード *158231
●食物繊維・・・1.1g	外装印刷ITFコード 14901002158238
●食塩相当量・・・1.8g	

備蓄用ビーフカレー200g

具材あり



賞味期間6年(製造日より6年間)で、温めなくても召し上げられる備蓄用ビーフカレーです。ソテード・オニオンとチャツネの甘みを加えてコクと旨みのある味わいに仕上げました。辛すぎず、甘すぎず程良い辛さでどなたでもおいしく召し上がれます。

【原材料名】 野菜(玉ねぎ(国産)、にんにく)、加工牛肉(牛肉、乳たん白、食塩)、ソテード・オニオン、コン油、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、ウスターソース、生クリーム、酵母エキス調味料(酵母エキス、豚脂、還元澱粉加水分解物、デキストリン、牛脂、醤油)、香辛料、チャツネ、ミルクパウダー、鶏脂エキス/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g
●エネルギー 92kcal	100gあたり
●水分 82.2g	5×6
●たんぱく質 2.0g	賞味期間 73ヶ月
●脂質 5.6g	個装サイズ(重量) 165×130×22(226g)
●炭水化物 8.5g	ボールサイズ(重量) 165×130×110(1,130g)
●灰分 1.7g	ケースサイズ(重量) 136×519×275(7,300g)
●ナトリウム 630mg	品名コード 13489
●食物繊維 1.6g	JANコード *134891
●食塩相当量 1.6g	外装印刷ITFコード 14901002134898

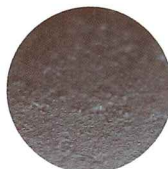
スパイスが決め手のカシ米尔ブラックカレーソース1kg

ソースタイプ



フェネル・クロブ・シナモンの甘い香りとガーリックの旨みで重厚感のある味わいのカレーソースです。後引きのあるスパイス感、黒い色調に仕上げました。

【原材料名】 ソテード・オニオン(中国製造)、野菜(トマト、セロリ、にんにく)、リンゴバルブ、鶏脂エキス、ココナッツミルク、小麦粉、マーガリン、砂糖、カレー粉、コン油、香辛料、チャツネ、生クリーム、食塩/着色料(カラメル、カロチン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 98kcal	100gあたり
●水分 79.3g	12
●たんぱく質 2.5g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 4.4g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●炭水化物 12.1g	ボールサイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●灰分 1.7g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●ナトリウム 570mg	品名コード 17383
●食物繊維 2.2g	JANコード *173838
●食塩相当量 1.4g	外装印刷ITFコード 14901002173835

スパイスが決め手のバターマサラカレーソース1kg

ソースタイプ



バターと生クリームをリッチに使用することでクリーミーでコク深いバターマサラソース。5種の焙煎スパイスで香り、奥行きをもたせました。

【原材料名】 生クリーム(国内製造)、リンゴバルブ、トマトペースト、小麦粉、砂糖、コン油、バター、ココナッツミルク、チキンエキス、野菜(しょうが、にんにく)、食塩、香辛料、リンゴ酢、焙煎香辛料ペースト、焙煎香辛料(香辛料、コン油)/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、香料、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 151kcal	100gあたり
●水分 73.6g	12
●たんぱく質 2.1g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 10.7g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●炭水化物 11.6g	ボールサイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●灰分 2.0g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●ナトリウム 710mg	品名コード 17384
●食物繊維 1.1g	JANコード *173845
●食塩相当量 1.8g	外装印刷ITFコード 14901002173842

ハーブが決め手のグリーンカレーソース1kg

ソースタイプ



カフェライムリーフ、レモングラスでエキゾチックな香りを醸し出し、ココナッツミルクでコク深い味わいのグリーンカレーソースです。明るい緑色にこだわりました。

【原材料名】 ココナッツミルク(フィリピン製造)、野菜(しょうが、青唐辛子)、コン油、魚醤、砂糖、小麦粉、香辛料、チキンエキス、バジルペースト、食塩、濃縮レモン果汁、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・鶏肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 109kcal	100gあたり
●水分 81.0g	12
●たんぱく質 1.9g	賞味期間 18ヶ月
●脂質 8.1g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●炭水化物 7.2g	ボールサイズ(重量) 300×220×30(1,022g)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●ナトリウム 600mg	品名コード 17385
●食物繊維 0.6g	JANコード *173852
●食塩相当量 1.5g	外装印刷ITFコード 14901002173859

具材充実チキンキーマカレー(国産鶏肉使用) 1kg

具材あり



国産鶏挽き肉を100%使用したキーマカレーです。内容量の40%が肉量の、充実の具材感が特徴です。アレンジしやすい味わいだから、サンドイッチやうどん、パスタなどにもお使いいただけます。

【原材料名】 鶏肉(国産)、ソテード・オニオン、大豆油、ボーケエキス、野菜(しょうが、にんにく)、トマトペースト、カレー粉、砂糖、香辛料、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 141kcal	100gあたり
●水分 72.2g	12
●たんぱく質 10.7g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 7.7g	個装サイズ(重量) 300×220×10(1,018g)
●炭水化物 7.1g	ボールサイズ(重量) 300×220×10(1,018g)
●灰分 2.3g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(12,900g)
●ナトリウム 690mg	品名コード 14706
●食物繊維 1.4g	JANコード *147068
●食塩相当量 1.8g	外装印刷ITFコード 14901002147065

野菜もしっかりビーフカレー中辛3kg(国産野菜使用)

具材あり



オーソドックスな玉ねぎの旨味を活かした、誰からも愛される味わいのビーフカレー。大きめ乱切りカットのじゃがいも、にんじんの国産野菜が入った「具材充実」のカレーです。

【原材料名】 ソテード・オニオン(国内製造)、野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、牛肉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレー、香辛料、香味油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳酸Ca、(一部に小麦・牛肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 99kcal	100gあたり
●水分 80.2g	4
●たんぱく質 1.8g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 5.1g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●炭水化物 11.4g	ボールサイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●灰分 1.5g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●ナトリウム 520mg	品名コード 15938
●食物繊維 1.5g	JANコード *159382
●食塩相当量 1.3g	外装印刷ITFコード 14901002159389

金沢風カツカレー用カレーソース3kg

ソースタイプ



にんにくと果実の濃厚な味わいがカツに絡みやすいカレーソースです。カツの他にも、エビフライ、コロッケ、メンチカツなどの揚げ物と合わせるのもおすすめです。

【原材料名】 ソテード・オニオン(国内製造)、小麦粉、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、野菜(にんにく、セロリ)、食塩、チャツネ、カレー粉、ウスターソース、ビーフエキス、オニオンパウダー、トマトペースト、香辛料/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 104kcal	100gあたり
●水分 78.2g	4
●たんぱく質 2.8g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 5.0g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●炭水化物 11.9g	ボールサイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●灰分 2.1g	ケースサイズ(重量) 237×416×286(13,000g)
●ナトリウム 800mg	品名コード 15934
●食物繊維 1.3g	JANコード *159344
●食塩相当量 2.0g	外装印刷ITFコード 14901002159341

大阪風あまからビーフカレー3kg

具材あり



ソテード・オニオンとリンゴの甘みに唐辛子の辛さがきいたビーフカレーです。甘いのに後ひく辛さが特徴です。

【原材料名】 ソテード・オニオン(国内製造)、砂糖、牛肉、小麦粉、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、チャツネ、ココナッツミルク、野菜(セロリ、にんにく)、カレー粉、食塩、トマトペースト、ビーフエキス、チキンエキス、マーガリン、香辛料、牛脂エキス、酵母エキス/増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル、カロテン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 110kcal	100gあたり
●水分 77.3g	4
●たんぱく質 2.9g	賞味期間 24ヶ月
●脂質 5.3g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●炭水化物 12.7g	ボールサイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●灰分 1.8g	ケースサイズ(重量) 237×416×286(13,000g)
●ナトリウム 710mg	品名コード 16089
●食物繊維 1.2g	JANコード *160890
●食塩相当量 1.8g	外装印刷ITFコード 14901002160897

特製ビーフカレー3kg

具材あり

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクの欧風カレーです。



【原材料名】 野菜(玉ねぎ(中国)、にんにく)、ソテー・ド・オニオン、小麦粉、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ボークエキス、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 107kcal	荷姿 4
●水分 79.6g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 2.5g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 6.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 9.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16083
●ナトリウム 640mg	JANコード *160838
●食物繊維 1.1g	外装印刷ITFコード 14901002160835
●食塩相当量 1.6g	

特製カレーソース3kg

ソースタイプ

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクの欧風カレーソースです。



【原材料名】 ソテー・ド・オニオン(国内製造)、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ボークエキス、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー、にんにく/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 101kcal	荷姿 4
●水分 80.2g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.4g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 5.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 10.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.8g	品名コード 16103
●ナトリウム 710mg	JANコード *161033
●食物繊維 0.7g	外装印刷ITFコード 14901002161030
●食塩相当量 1.8g	

特製ビーフカレーミルクポワ欧風3kg

具材あり

ミルクポワ(香味野菜)、バター、赤ワインの旨みと、バランス良く配合された香辛料が特徴の欧風カレーです。



【原材料名】 牛肉(オーストラリア)、小麦粉、玉ねぎ、食用油脂(牛脂、豚脂)、マッシュルーム、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、ミルクパウダー、オニオンパウダー、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 86kcal	荷姿 4
●水分 82.1g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 2.8g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 4.3g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 9.1g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16085
●ナトリウム 660mg	JANコード *160852
●食物繊維 0.7g	外装印刷ITFコード 14901002160859
●食塩相当量 1.7g	

特製カレーソースミルクポワ欧風3kg

ソースタイプ

ミルクポワ(香味野菜)、バター、赤ワインの旨みと、バランス良く配合された香辛料が特徴の欧風カレーソースです。



【原材料名】 小麦粉(国内製造)、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、ミルクパウダー、オニオンパウダー、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 88kcal	荷姿 4
●水分 81.9g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.4g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 4.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 10.1g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.9g	品名コード 16104
●ナトリウム 730mg	JANコード *161040
●食物繊維 1.0g	外装印刷ITFコード 14901002161047
●食塩相当量 1.9g	

フォン・ド・ボー ディナービーフカレー3kg

具材あり

フォン・ド・ボーが生み出す最高品質[®]のコクと、ソテー・ド・オニオンをベースに赤ワインで煮込んだ牛リブロースを加えた最高級[®]ビーフカレーです。※当社業務用レトルト従来品比



【原材料名】 赤ワイン煮込み牛肉(国内製造)(牛肉、赤ワイン、食塩)、牛脂豚脂混合油脂、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、カレー粉、乳糖、食塩、リンゴペースト、でん粉、フォン・ド・ボーソース、生クリーム、ミルクパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、赤ワイン、香辛料、バター/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 133kcal	荷姿 4
●水分 76.0g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 2.7g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 8.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 10.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16833
●ナトリウム 600mg	JANコード *168339
●食物繊維 1.1g	外装印刷ITFコード 14901002168336
●食塩相当量 1.5g	

フォン・ド・ボー ディナーカレーソース3kg

ソースタイプ

フォン・ド・ボーが生み出す最高品質[®]のコクと、ソテー・ド・オニオンをベースにバター、生クリーム、赤ワインで仕上げた最高級[®]カレーソースです。※当社業務用レトルト従来品比



【原材料名】 牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、カレー粉、乳糖、食塩、リンゴペースト、でん粉、フォン・ド・ボーソース、生クリーム、ミルクパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、赤ワイン、香辛料、バター/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 124kcal	荷姿 4
●水分 77.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.4g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 8.0g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.6g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16832
●ナトリウム 610mg	JANコード *168322
●食物繊維 1.2g	外装印刷ITFコード 14901002168329
●食塩相当量 1.5g	

ディナーカレーソース スパイスタイプ3kg

ソースタイプ

フォン・ド・ボーが生み出す最高品質[®]のコクと、ソテー・ド・オニオンをベースにしたソースにブラックペッパーの「辛み」と焙煎香辛料の「香り」が二重の美味しさを奏でています。※当社業務用レトルト従来品比



【原材料名】 牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、カレー粉、リンゴペースト、食塩、乳糖、でん粉、フォン・ド・ボーソース、生クリーム、ミルクパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、焙煎香辛料(香辛料、コーン油)、赤ワイン、香辛料、バター/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 117kcal	荷姿 4
●水分 78.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.3g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 7.3g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.4g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16834
●ナトリウム 620mg	JANコード *168346
●食物繊維 1.2g	外装印刷ITFコード 14901002168343
●食塩相当量 1.6g	

ディナーカレーソース デミグラスタイプ3kg

ソースタイプ

フォン・ド・ボーが生み出す最高品質[®]のコクと、ソテー・ド・オニオンをベースにしたソースに120時間熟成したデミグラスを加えた最高級[®]欧風カレーです。※当社業務用レトルト従来品比



【原材料名】 牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、トマトペースト、カレー粉、乳糖、食塩、生クリーム、ミルクパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、濃縮デミグラスソース、フォン・ド・ボーソース、香辛料、赤ワイン、バター/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 116kcal	荷姿 4
●水分 78.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.2g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●脂質 7.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.6g	品名コード 16835
●ナトリウム 580mg	JANコード *168353
●食物繊維 1.1g	外装印刷ITFコード 14901002168350
●食塩相当量 1.5g	

ペッパー風味のブラックカレーソースS辛口3kg ソースタイプ

ブラックペッパーの辛味、サワークリームの酸味が活きています。乳製品を除く、牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン(国内製造)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、セロリ、にんにく)、小麦粉、チキンブイヨン、ココナッツミルク、マーガリン、トマトピューレ、コーン油、香辛料、砂糖、カレー粉、チャツネ、食塩、サワークリーム、ポークエキス/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg 荷姿 4
●エネルギー 103kcal	賞味期間 18ヶ月
●水分 78.4g	個装サイズ(重量) 400×270×40(3,040g)
●たんばく質 2.8g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 5.0g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●炭水化物 11.8g	品名コード 16111
●灰分 2.0g	JANコード *161118
●ナトリウム 660mg	外装印刷ITFコード 14901002161115
●食物繊維 1.9g	
●食塩相当量 1.7g	

フレンチレストランのビーフハヤシ200g 具材あり

デミグラスソースをベースに、マッシュルームブイヨンを加え、じっくり煮込んでいます。まろやかな味わいをご堪能いただけます。

【原材料名】 野菜・果実(玉ねぎ(国産)、パナナ)、牛肉、食用油(牛脂、コーン油、豚脂)、マッシュルーム、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、トマトペースト、食塩、マッシュルームブイヨン、トマトソース/ワダー、ビーフエキス、カスターソース、マーガリン、ミルポワ/ワダー、ソース/ワダー、濃縮醤油、香辛料、粉末醤油、デミグラスソース/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・パナナ・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 200g 荷姿 30
●エネルギー 125kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 78.0g	個装サイズ(重量) 170×130×15(210g)
●たんばく質 3.2g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 8.5g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6,800g)
●炭水化物 9.0g	品名コード 15841
●灰分 1.3g	JANコード *158415
●ナトリウム 410mg	外装印刷ITFコード 14901002158412
●食物繊維 1.1g	
●食塩相当量 1.0g	

特製ハヤシ210g 具材あり

じっくり炒めた玉ねぎと牛肉に、赤ワインとトマトを加えてまろやかに仕上げた食べやすいハヤシです。

【原材料名】 玉ねぎ(中国)、牛肉、小麦粉、トマトペースト、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、赤ワイン、食塩、ソテー・ド・オニオン、ビーフエキス、リンゴ酢、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 210g 荷姿 10×6
●エネルギー 83kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 82.7g	個装サイズ(重量) 180×135×16(220g)
●たんばく質 2.2g	ボールサイズ(重量) 180×138×182(2,240g)
●脂質 4.1g	ケースサイズ(重量) 205×567×296(14,200g)
●炭水化物 9.2g	品名コード 16112
●灰分 1.8g	JANコード *161125
●ナトリウム 650mg	外装印刷ITFコード 14901002161122
●食物繊維 0.8g	
●食塩相当量 1.7g	

特製ハヤシ1kg 具材あり

じっくり炒めた玉ねぎと牛肉に、赤ワインとトマトを加えてまろやかに仕上げた食べやすいハヤシです。

【原材料名】 玉ねぎ(国産)、牛肉、小麦粉、トマトペースト、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、赤ワイン、食塩、ソテー・ド・オニオン、ビーフエキス、リンゴ酢、酵母エキスパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 12
●エネルギー 80kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 83.0g	個装サイズ(重量) 300×220×10(1,020g)
●たんばく質 2.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 3.7g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,000g)
●炭水化物 9.2g	品名コード 16113
●灰分 1.7g	JANコード *161132
●ナトリウム 670mg	外装印刷ITFコード 14901002161139
●食物繊維 0.7g	
●食塩相当量 1.7g	

特製デミグラスソース1kg ソースタイプ

牛肉の旨みと、カカオマスを使って再現した香ばしいロースト感が特徴のストレートタイプのデミグラスソースです。隠し味に香辛料を使っています。

【原材料名】 小麦粉(国内製造)、ソテー・ド・オニオン、トマトペースト、グレービーソース、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、食塩、赤ワイン、リンゴペースト、香辛料、酵母エキスパウダー、カカオマス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg 荷姿 12
●エネルギー 66kcal	賞味期間 24ヶ月
●水分 84.7g	個装サイズ(重量) 300×220×10(1,020g)
●たんばく質 1.9g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●脂質 2.3g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,000g)
●炭水化物 9.5g	品名コード 16114
●灰分 1.6g	JANコード *161149
●ナトリウム 620mg	外装印刷ITFコード 14901002161146
●食物繊維 0.9g	
●食塩相当量 1.6g	

トレンドの **エスニックカレー** を バリエーション豊かに提供



スパイスが決め手の カシ米尔ブラックカレーソース

フェネル、クローブの深みのある香り

甘い香りのスパイスとガーリックの旨みが効いた、
スパイスが後引く**重厚感のある**カシ米尔ブラックカレーソース。

+Arrange
より本格的な
味わいに

厚みのある香りで**深みをプラス!**

- ・S&Bセレクト ディルシード(パウダー) ... 1.0g
- ・S&Bセレクト スターアニス(パウダー) ... 0.5g
- ・S&Bセレクト ナツメグ(パウダー) ... 0.4g

※カレーソース1kgに対する添加量(目安)

スパイスが決め手の バターマサラソース

5種の焙煎スパイス、ナツメグの豊かな香り

バターと生クリームをリッチに使用した**クリーミーで**
コク深い味わいのバターマサラソース。

+Arrange
より本格的な
味わいに

香りと辛みのアクセントで**風味豊かに!**

- S&Bセレクト ロイヤルマサラ ... 1.0g
- S&Bセレクト カイエニペッパー(パウダー) ... 0.5g
- S&Bセレクト カスリメティ(チップ) ... 0.4g

※カレーソース1kgに対する添加量(目安)



ハーブが決め手の グリーンカレーソース

カフェライムリーフ、レモングラスの爽やかな香り

エキゾチックな**ハーブの香り**と**ココナッツミルクのコク**、
明るい色味が特徴のグリーンカレーソース。

+Arrange
より本格的な
味わいに

パンチのある辛みとバジルの風味で**個性的に!**

- ・S&Bセレクト ハラペーニョ(パウダー) 1.0-2.0g(お好みで)
- ・S&Bバジルペースト(海外産バジル使用) ... 20g

※カレーソース1kgに対する添加量(目安)



「使いやすさ」を追求したレトルトシリーズ

香辛料

セレクトスパイス

フレイク・ルウ

レトルト

IF 冷凍・フリーズ

ボンヌマン

マイク

デリカカレーソース150g

ソース
タイプ



ソテー・ド・オニオンとリンゴの甘みにスパイスの風味を加えた中辛タイプの欧風カレーソースです。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン(中国製造)、小麦粉、砂糖、ビーフエキス、リンゴペースト、食塩、牛脂、トマトペースト、オニオンパウダー、カレー粉、香味油、香辛料、ミルポワペースト、ガーリックペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 150g
●エネルギー 66kcal	荷姿 10×6
●水分 84.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質 1.7g	個装サイズ(重量) 173×127×16(155g)
●脂質 2.1g	ボールサイズ(重量) 179×127×167(1,620g)
●炭水化物 10.0g	ケースサイズ(重量) 204×516×268(10,300g)
●灰分 1.9g	品名コード 16909
●ナトリウム 710mg	JANコード *169091
●食物繊維 0.9g	外装印刷ITFコード 14901002169098
●食塩相当量 1.8g	

デリカバターマサラカレーソース150g

ソース
タイプ



生クリームとカシューナッツのkokに、完熟トマトとバターを加えたバターマサラカレーソースです。

【原材料名】 トマトペースト(ポリガール製造)、ソテー・ド・オニオン、カシューナッツペースト、砂糖、コーン油、チキンエキス、小麦粉、生クリーム、野菜(しょうが、にんにく)、食塩、香辛料、バター、焙煎香辛料(香辛料、コーン油)、焙煎香辛料ペースト(香辛料、ごま油、大豆油、中鎖脂肪酸、豚脂)／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、パプリカ色素、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・カシューナッツ・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1.5kg
●エネルギー 119kcal	荷姿 6
●水分 76.9g	賞味期間 18ヶ月
●たんぱく質 2.7g	個装サイズ(重量) 179×127×167(1,616g)
●脂質 6.9g	ボールサイズ(重量) 179×127×167(1,616g)
●炭水化物 11.4g	ケースサイズ(重量) 204×516×268(10,200g)
●灰分 2.1g	品名コード 16912
●ナトリウム 730mg	JANコード *169121
●食物繊維 1.2g	外装印刷ITFコード 14901002169128
●食塩相当量 1.9g	

フードダイバーシティカレーソース3kg

ソース
タイプ



「動物性原材料不使用」「アルコール原材料不使用」のオーソドックスな味わいのカレーソースです。

【原材料名】 パーム油・なたね油混合油脂(国内製造)、ソテー・ド・オニオン、小麦粉、砂糖、カレー粉、酵母エキス、オニオンパウダー、食塩、リンゴ酢、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、(一部に小麦・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー 127kcal	荷姿 4
●水分 77.24g	賞味期間 24ヶ月
●たんぱく質 1.27g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 8.43g	ボールサイズ(重量) 179×127×167(1,620g)
●炭水化物 11.63g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.43g	品名コード 16389
●ナトリウム 486.50mg	JANコード *163891
●食物繊維 2.97g	外装印刷ITFコード 14901002163898
●食塩相当量 1.2g	

お弁当・惣菜向けカレーソース

デリカ レトルトカレー

— シリーズ —

どんな具材にも
合わせやすい味わいの
バリエーション



テイクアウト需要に最適!

- ☑ ロスなく使える小容量タイプ
- ☑ 簡単オペレーション
- ☑ トッピングでアレンジ
- ☑ 高品質・低コスト



業務用レトルトカレーシリーズに、 個食タイプの新品が登場！

焙煎したスパイスが、
香ばしさのアクセントに！

切り口

切り口

S&B 業務用 ビーフカレー 中辛

2種のソテー・ド・オニオンとビーフビヨンのコク

1人前

品名:カレー 原材料名:ソテー・ド・オニオン(中国製造)、牛肉、小麦粉、リンゴバルブ、砂糖、食塩、トマトペースト、牛脂豚脂混合油脂、カレー粉、チャツネ、リンゴ酢、香辛料、ビーフビヨン、にんにく、ビーフオイル、焙煎香辛料(香辛料、コーン油)、ミルポワペースト/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、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む) 殺菌方法:気密性容器に密封し、加圧加熱殺菌 内容量:200g
賞味期限:特外下部に記載 保存方法:直射日光を避け、常温で保存してください。
販売者:エスビー食品株式会社 東京都中央区日本橋兜町18-6

製造所:株式会社アーデン
長野県小諸市森山66-1

●本品はレトルトパウチ食品です。開封後は直ちに
お召し上がりください。●袋が未開封の場合
は、もう一度温め直しても召し上がれます。

アレルギー表示*

小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご

*原材料に含まれる、国内で表示を義務付け・推奨するもの

栄養成分表示 1食分(200g)あたり		
エネルギー	148kcal	炭水化物 19.2g
たんぱく質	4.4g	食塩相当量 3.8g
脂質	6.0g	

(当社分析)

調理方法

お湯で温める場合

袋の封を切らずに熱湯の中に入れ、
3～5分間沸騰させてください。

3～5分



電子レンジの場合

必ず深めの容器に中身を移し、
ラップをかけて温めてください。

600Wの場合
約1分30秒
500Wの場合
約2分



袋のまま電子レンジ
で加熱しないでください。

●オート(自動あたため)機能は使
用しないでください。
●加熱時間は機種・W(ワット)数に
より異なりますので、加減してく
ださい。

やけどに
注意!

●開封時や容器に移す際の、ソース
の飛び散りなど
※あけにくいときはハサミで切っ
てください。

●電子レンジ加熱後のソースのはね、
蒸気、臭いなど
※ラップをとる際には、顔を近づけな
いであげてください。

<お問い合わせ先>
エスビー食品(株) お客様相談センター
〒174-8651 東京都板橋区宮本町38番8号
TEL 03-5970-6824
ホームページは www.sbf foods.co.jp



4 901002 176877

業務用 ビーフカレー 中辛 200g

ビーフビヨンと、ソテー度が異なる
2種類の炒め玉ねぎを使用することで、
ソースの甘みとコクをUP。

業務用ビーフカレー中辛200g

ソース
タイプ

ソテー度の異なる2種のソテー・ド・オニオンとビーフ・ブイヨンのコクと、香味野菜と果実の酸味と甘みが調和した欧風ビーフカレーです。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン(中国製造)、牛肉、小麦粉、リンゴバルブ、砂糖、食塩、トマトペースト、牛脂豚脂混合油脂、カレー粉、チャツネ、リンゴ酢、香辛料、ビーフブイヨン、にんにく、ビーフオイル、焙煎香辛料(香辛料、コーン油)、ミルポワースト/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、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	200g
●エネルギー 74kcal	荷姿 10×6
●水分 83.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 2.2g	個装サイズ(重量) 173×127×16(205g)
●脂質 3.0g	ボールサイズ(重量) 179×127×167(2,120g)
●炭水化物 9.6g	ケースサイズ(重量) 204×516×268(13,300g)
●灰分 1.9g	品名コード 17687
●ナトリウム 750mg	JANコード *176877
●食物繊維 0.9g	外装印刷ITFコード 14901002176874
●食塩相当量 1.9g	

業務用マイルドベシクカレーソース3kg

ソース
タイプ

ソテー・ド・オニオンの甘みとスパイスの風味を活かし、辛みは抑えた中辛タイプの欧風カレーソースです。

【原材料名】小麦粉(国内製造)、豚脂、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、カレー粉、ウスターソース、チャツネ、香辛料、野菜(しょうが、にんにく)、ブイヨンペースト、オニオンパウダー、ソースパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 90kcal	荷姿 4
●水分 81.1g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.3g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 4.3g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.6g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.7g	品名コード 16902
●ナトリウム 640mg	JANコード *169022
●食物繊維 0.9g	外装印刷ITFコード 14901002169029
●食塩相当量 1.6g	

業務用欧風ベシクカレーソース3kg

ソース
タイプ

ソテー・ド・オニオンとリンゴの甘みにトマトを加えた中辛タイプの欧風カレーソースです。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン(中国製造)、小麦粉、砂糖、ビーフエキス、リンゴペースト、食塩、牛脂、トマトペースト、オニオンパウダー、カレー粉、香味油、香辛料、ミルポワースト、ガーリックペースト/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 70kcal	荷姿 4
●水分 83.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.6g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 2.0g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.3g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.8g	品名コード 16903
●ナトリウム 680mg	JANコード *169039
●食物繊維 0.7g	外装印刷ITFコード 14901002169036
●食塩相当量 1.7g	

業務用欧風ベシクビーフカレー3kg

具材
あり

ソテー・ド・オニオンとリンゴの甘みにトマトを加えた中辛タイプの欧風ビーフカレーです。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン(中国製造)、牛肉、小麦粉、砂糖、リンゴペースト、食塩、牛脂、ビーフエキス、トマトペースト、オニオンパウダー、カレー粉、香味油、香辛料、ミルポワースト、ガーリックペースト/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 88kcal	荷姿 4
●水分 80.9g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 2.1g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 3.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.4g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.8g	品名コード 16904
●ナトリウム 720mg	JANコード *169046
●食物繊維 1.0g	外装印刷ITFコード 14901002169043
●食塩相当量 1.8g	

業務用スペシャルビーフカレー3kg

具材
あり

3種のソテー・ド・オニオンと果実の甘みのソースと、赤ワインで煮込んだ柔らかい牛肉を使用した欧風ビーフカレーです。

【原材料名】赤ワイン煮込み牛肉(国内製造)(牛肉、赤ワイン、食塩)、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、豚脂、砂糖、食塩、カレー粉、ビーフエキス、ウスターソース、香辛料、野菜(しょうが、にんにく)、バナナフレーク、オニオンパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・バナナ・豚肉を含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 103kcal	荷姿 4
●水分 79.3g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 3.0g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 5.6g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 10.2g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.9g	品名コード 16905
●ナトリウム 700mg	JANコード *169053
●食物繊維 1.3g	外装印刷ITFコード 14901002169050
●食塩相当量 1.8g	

業務用濃縮スープカレー3kg

ソース
タイプ

2倍希釈[®]でご使用いただけるスパイスが香る濃縮タイプのスープカレーです。※メーカー推奨希釈率

【原材料名】ソテー・ド・オニオン(国内製造)、ココナッツミルク(フィリピン製造)、コーン油、リンゴバルブ、バター、でん粉、香辛料、チキンエキス、トマトペースト、食塩、砂糖、野菜(しょうが、にんにく)、白菜エキスパウダー、カレー粉/調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・鶏肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 156kcal	荷姿 4
●水分 72.8g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.9g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 12.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 9.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 3.4g	品名コード 16906
●ナトリウム 1,200mg	JANコード *169060
●食物繊維 1.3g	外装印刷ITFコード 14901002169067
●食塩相当量 3.0g	

業務用ビーフハヤシ3kg

具材
あり

ソテー・ド・オニオンの甘みと完熟トマトの酸味が特徴のビーフハヤシです。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン(中国製造)、牛肉、小麦粉、トマトペースト、牛脂豚脂混合油脂、砂糖、ウスターソース、食塩、ビーフエキス/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 118kcal	荷姿 4
●水分 76.9g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 3.1g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 6.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 11.1g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 2.1g	品名コード 16907
●ナトリウム 750mg	JANコード *169077
●食物繊維 1.0g	外装印刷ITFコード 14901002169074
●食塩相当量 1.9g	

業務用シチューソースビーフ3kg

ソース
タイプ

ソテー・ド・オニオンの甘みと赤ワインのコクが特徴のビーフシチュー用のソースです。

【原材料名】小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、トマトケチャップ、ソテー・ド・オニオン、砂糖、ビーフエキス、食塩、赤ワイン、バター、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	3kg
●エネルギー 101kcal	荷姿 4
●水分 80.2g	賞味期間 24ヶ月
●たんばく質 1.5g	個装サイズ(重量) 400×280×40(3,040g)
●脂質 5.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物 10.8g	ケースサイズ(重量) 223×409×279(13,000g)
●灰分 1.8g	品名コード 16908
●ナトリウム 710mg	JANコード *169084
●食物繊維 0.9g	外装印刷ITFコード 14901002169081
●食塩相当量 1.8g	

IF・冷凍・フィリング

簡単調理で素材の旨みをそのままに。
様々な料理にお使いいただけます。

IF、穀物シリーズ

おでんの素

枕崎で作られたかつお節と北海道産日高昆布のだし、醤油のバランスがとれた風味豊かなおでんの素です。炊き込みご飯、茶わん蒸し、うどん、鍋ものなど、おでん料理のほかにも和風料理の＜だし＞としても幅広くお使いいただけます。



500g

1kg

栄養成分＜分析値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・167kcal
●水分・・・2.5g
●たんぱく質・・・10.0g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・31.5g
●灰分・・・55.9g
●ナトリウム・・・22,000mg
●食物繊維・・・0.3g
●食塩相当量・・・55.9g

【原材料名】

食塩(国内製造)、粉末だし醤油(醤油、こんぶエキス、酵母エキスパウダー、食塩)、砂糖、ぶどう糖、かつおエキスパウダー、コン油、酵母エキスパウダー、粉末酢、粉末醤油/加工デンプン、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)

内容量	500g	1kg
荷姿	10	10
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×180×20(510g)	320×220×20(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	205×404×304(10,300g)
ケースサイズ(重量)	150×350×280(5,300g)	—(—)
品名コード	13946	13947
JANコード	*013165	*013172
外装印刷ITFコード	14901002013162	14901002013179

業務用バスタソース たらこ4食入り

封を開けてそのまま使える常温タイプのバスタソースです。ゆでたてのパスタにまぜるだけで、おいしいたらこバスタができて上がります。たらこの粒感とバター、風味が調和したコクのある味わいが特徴です。



栄養成分＜分析値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・489kcal
●水分・・・31.5g
●たんぱく質・・・9.1g
●脂質・・・49.6g
●炭水化物・・・1.5g
●灰分・・・8.3g
●ナトリウム・・・2,300mg
●食物繊維・・・0.4g
●食塩相当量・・・5.8g

【原材料名】

たらこ(国内製造)、ショートニング(なたね油、パーム油、パーム核油)、バター、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、着色料(コチニール、カロテン)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

内容量 100g
荷姿 10×4
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 170×130×16(110g)
ボールサイズ(重量) 173×132×162(1,160g)
ケースサイズ(重量) 185×344×274(5,000g)
品名コード 16229
JANコード *162290
外装印刷ITFコード 14901002162297

業務用バジルソース三角袋 300g

契約栽培している国産バジルに松の実、チーズ、オリーブオイルを加えた豊かな香りと深いコクのあるバジルソースです。オペレーションの良さが嬉しい常温タイプの三角袋。パスタ、パン、お肉など幅広いメニューに。



栄養成分＜分析値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・445kcal
●水分・・・22.2g
●たんぱく質・・・8.7g
●脂質・・・34.5g
●炭水化物・・・24.8g
●灰分・・・9.8g
●ナトリウム・・・3,400mg
●食物繊維・・・4.0g
●食塩相当量・・・8.6g

【原材料名】

ショートニング(国内製造)(なたね油、パーム油、パーム核油)、デキストリン、チーズ、バジルペースト(バジル、ショートニング)、食塩、ガーリック、松の実、ガーリックパウダー、オリーブオイル、酵母エキス、植物繊維、チーズパウダー、乳酸Na、トレハロース、酒粕、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物、香料、(一部に乳成分・大豆を含む))

内容量 300g
荷姿 10
賞味期間 10ヶ月
個装サイズ(重量) 300×150×14(309g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 108×318×318(3,500g)
品名コード 14242
JANコード *142421
外装印刷ITFコード 14901002142428

まるごとひよこ豆ペースト 200g

健康食材として注目されるひよこ豆をあらごしタイプのペーストとしました。ディップやサラダ、サンドイッチ、カレーの付け合わせなど様々なメニューを簡単に、おいしく、そしてヘルシーにランクアップいただけます。



栄養成分＜分析値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・138kcal
●水分・・・71.6g
●たんぱく質・・・4.2g
●脂質・・・5.7g
●炭水化物・・・17.4g
●灰分・・・1.1g
●ナトリウム・・・340mg
●食物繊維・・・3.8g
●食塩相当量・・・0.9g

【原材料名】

ひよこ豆(アメリカ)、コン油、砂糖、食塩、増粘剤(加工デンプン)、pH調整剤

内容量 200g
荷姿 10×6
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 170×130×16(205g)
ボールサイズ(重量) 179×127×167(2,120g)
ケースサイズ(重量) 204×516×268(13,300g)
品名コード 17186
JANコード *171865
外装印刷ITFコード 14901002171862

混ぜ込みしょうがごはんの素 100g

国産黄金しょうがが使用のしょうがごはんの素。炊いたご飯に混ぜるだけ。化学調味料無添加。茶碗8〜10杯分。



栄養成分＜分析値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・109kcal
●水分・・・74.5g
●たんぱく質・・・2.2g
●脂質・・・5.7g
●炭水化物・・・12.3g
●灰分・・・5.3g
●ナトリウム・・・1,900mg
●食物繊維・・・1.7g
●食塩相当量・・・4.8g

【原材料名】

しょうが(国産)、醤油、みりん、なたね油、白ごま、かつお節エキス、砂糖、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー、増粘剤(加工デンプン)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

内容量 100g
荷姿 30
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 160×120×9(106g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 116×416×177(3,500g)
品名コード 17177
JANコード *171773
外装印刷ITFコード 14901002171770

業務用 炊き込み十八穀ごはんの素 二升炊き用200g

厳選した十八種類の穀物の「香り」「甘み」「食感」「彩り」の調和にこだわりぬき、どなたにでも食べやすいよう仕上げました。白米と一緒に炊き込んで十八穀ごはんが仕上がります。



使用している黒米、赤米、発芽玄米は国産です。

栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・392kcal
●水分・・・10.2g
●たんぱく質・・・14.6g
●脂質・・・8.0g
●炭水化物・・・65.3g
●灰分・・・1.9g
●ナトリウム・・・2mg
●食物繊維・・・7.5g
●食塩相当量・・・0g

【原材料名】

大麦(国産)、黒米、黒豆、小豆、とうもろこし、きび、あわ、赤米、大豆、発芽玄米、白ごま、黒ごま、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム、ひえ、アマランサス、(一部にごま・大豆を含む)

内容量 200g
荷姿 24
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 220×135×20(210g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 133×460×295(5,500g)
品名コード 11031
JANコード *110314
外装印刷ITFコード 14901002110311

業務用 混ぜ込みすぐに使える 十八穀100g

穀物をレトルト加工したことで、開封してすぐに使うことができる十八穀です。白いご飯に混ぜるだけですぐに十八穀ごはんが仕上がります。サラダやスープのトッピングにも。



使用している黒米、赤米、発芽玄米は国産です。

栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・264kcal
●水分・・・41.9g
●たんぱく質・・・9.3g
●脂質・・・7.2g
●炭水化物・・・40.5g
●灰分・・・1.1g
●ナトリウム・・・2mg
●食物繊維・・・5.4g
●食塩相当量・・・0g

【原材料名】

大麦(国産)、黒米、黒豆、小豆、とうもろこし、白ごま、きび、あわ、赤米、大豆、発芽玄米、黒ごま、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム、ひえ、アマランサス、(一部にごま・大豆を含む)

内容量 100g
荷姿 30
賞味期間 12ヶ月
個装サイズ(重量) 180×135×10(105g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 137×546×279(3,700g)
品名コード 11032
JANコード *110321
外装印刷ITFコード 14901002110328

炊いたご飯に混ぜるだけ！

香辛料

セレクトスパイス

フレークパウダー

レトルト

IF冷凍・フリーズドライ

ボンヌママン

マイユ

混ぜ
込み

すぐに使える十八穀

100gに
5~10g程度
混ぜるだけ！

注目食材の“穀物”で

メニューに

付加価値をプラスします！

サラダのトッピングに！



ハーブと雑穀のサラダ

ソースに加えて！



グリルチキン テキサス風



18種類の穀物を厳選したオリジナルブレンド



豊潤で香ばしい味と食欲をそそる華やかな色合いが特徴です。

穀物が持つ豊富な栄養という魅力に加え、たくさんの品目を摂りたいと願う食生活にぴったり！

混ぜ
込み

しょうがごはんの素

100gに
6~8g程度
混ぜるだけ！

注目食材の“しょうが”で

「おいしく健康」の

ニーズにお応えします！

定食に！



しょうが御膳定食

ワンプレートに！



しょうが焼き&しょうがライス



国産 黄金しょうが 使用！

瑞々しく鮮やかな黄金色と芳醇な香り、強い辛みが特徴のしょうがです。

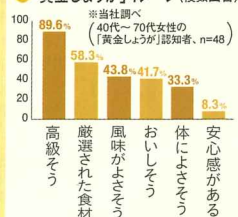
●「黄金しょうが」認知状況



認知率 約40.3%

認知が無くても40%以上の方が興味あり

●「黄金しょうが」イメージ(複数回答)



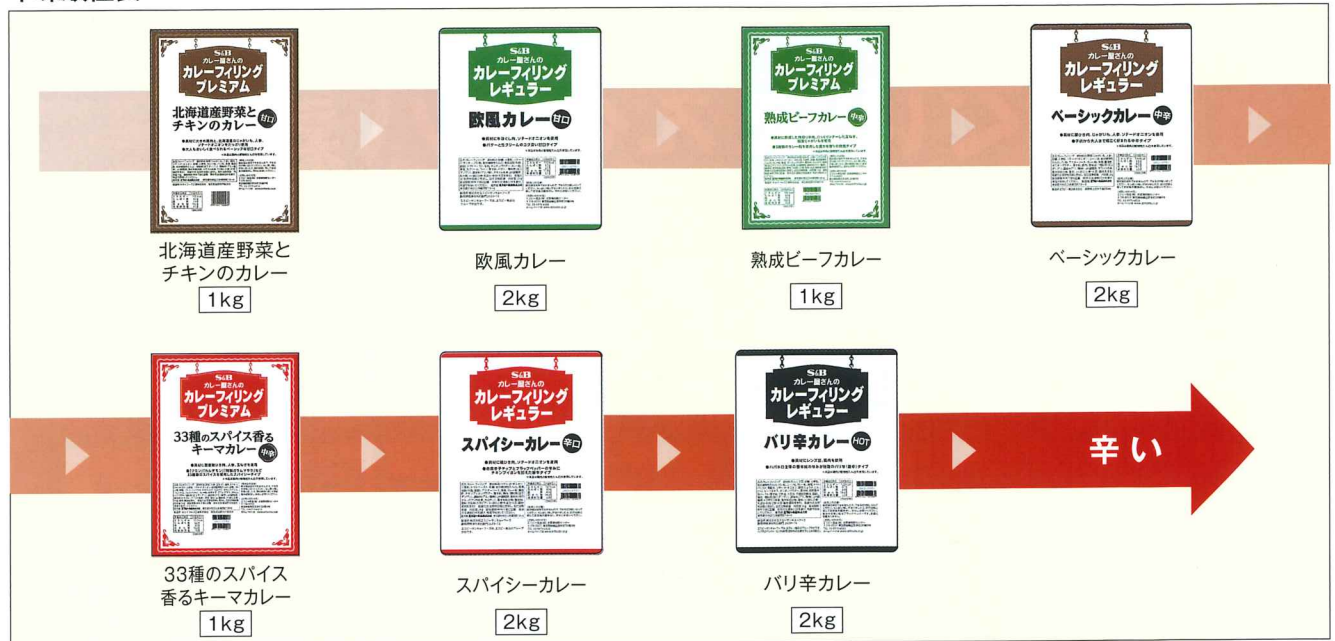
国産黄金しょうが100%使用した、風味豊かなしょうがの味わいが特徴です。

健康志向メニューに付加価値をプラスする、ごはんバリエーションにお役立てください。

カレーフィリング

エスビー食品だからこそ作れる本格的な味わいの「カレー屋さんのカレーフィリング」です。

辛味順位表



プレミアムシリーズ

「本格的な味わい」と「具材量」が特徴のカレーフィリング3品

熟成ビーフカレーフィリング1kg



具材に熟成した角切り牛肉・じっくりソテーした玉ねぎ・国産じゃがいもを使用した、カレーの香り豊かな欧風タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト(国内製造)、牛肉、ソテー・ド・オニオン、コーン油、小麦粉、砂糖、粒状植物性たん白、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ミルボワ/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 166kcal	荷姿 12
●水分 65.8g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 4.9g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,020g)
●脂質 7.6g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 19.4g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●灰分 2.3g	品名コード 16362
●ナトリウム 780mg	JANコード *163624
●食物繊維 3.1g	外装印刷ITFコード 14901002163621
●食塩相当量 2.0g	



33種のスパイス香るキーマカレーフィリング1kg



具材に鶏ひき肉(国産)・人参・玉ねぎを使用し、「クミン」「カルダモン」「特製ガラマサラ」など33種類のスパイスを使用したスパイシータイプのカレーフィリングです。

【原材料名】野菜(人参(国産)、玉ねぎ)、鶏肉、トマト・ビュレーづけ、小麦粉、ソテー・ド・オニオン、粒状植物性たん白、砂糖、コーン油、食塩、クミン、ジンジャー、ターメリック、ミルボワ、オールスパイス、フェネル、フェネグリーク、カレー粉、赤唐辛子、ガラマサラ、ガーリックパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、バブリカ色素)、香料、塩化Ca、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 112kcal	荷姿 12
●水分 73.0g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 6.2g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,020g)
●脂質 2.5g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 16.2g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●灰分 2.1g	品名コード 16363
●ナトリウム 690mg	JANコード *163631
●食物繊維 2.2g	外装印刷ITFコード 14901002163638
●食塩相当量 1.8g	



北海道産野菜とチキンのカレーフィリング1kg



具材に大きめ鶏肉と、北海道産のじゃがいも・人参・玉ねぎをたっぷり使用した、大人もおいしく食べられるベーシックな甘口タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】野菜(じゃがいも(国産)、人参)、鶏肉、ソテー・ド・オニオン、砂糖、小麦粉、カレー粉、パン粉、食塩、醸造酢、粒状植物性たん白/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 1kg
●エネルギー 105kcal	荷姿 12
●水分 73.3g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 4.1g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,020g)
●脂質 1.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 19.0g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●灰分 2.2g	品名コード 16364
●ナトリウム 840mg	JANコード *163648
●食物繊維 2.1g	外装印刷ITFコード 14901002163645
●食塩相当量 2.1g	



レギュラーシリーズ

「本格的な味わい」と「コストパフォーマンス」が特徴のカレーフィリング4品

ベーシックカレーフィリング2kg



具材に豚ひき肉・じゃがいも・人参・ソテードオニオンを使用した、子供から大人まで幅広く好まれる中辛タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】 野菜(じゃがいも(国産)、人参)、砂糖、小麦粉、ソテード・オニオン、コーン油、粒状植物性たん白、パン粉、ウスターソース、カレー粉、食塩、醸造酢、オニオンパウダー、香辛料、豚肉、香味油／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、カラメル色素、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	2kg
●エネルギー 130kcal	荷姿 6
●水分 70.8g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 3.6g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質 4.5g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 18.7g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12,900g)
●灰分 2.4g	品名コード 16365
●ナトリウム 900mg	JANコード *163655
●食物繊維 1.9g	外装印刷ITFコード 14901002163652
●食塩相当量 2.3g	



スパイシーカレーフィリング2kg



具材に鶏ひき肉・ソテードオニオンを使用した、赤唐辛子チップとブラックペッパーの辛みにチキンブイオンを加えた旨辛タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】 ソテード・オニオン(中国製造)、小麦粉、トマトペースト、砂糖、粒状植物性たん白、食用油脂(牛脂、豚脂)、ウスターソース、食塩、カレー粉、醸造酢、チキンブイオンパウダー、香辛料、鶏肉／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、バブリカ色素、カロテン)、香辛料抽出物、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	2kg
●エネルギー 137kcal	荷姿 6
●水分 69.4g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 4.8g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質 4.9g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 18.3g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12,900g)
●灰分 2.6g	品名コード 16366
●ナトリウム 940mg	JANコード *163662
●食物繊維 3.3g	外装印刷ITFコード 14901002163669
●食塩相当量 2.4g	



欧風カレーフィリング2kg



具材に牛ほぐし肉・ソテードオニオンを使用した、バターと生クリームのコク深い甘口タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】 砂糖(国内製造)、小麦粉、ソテード・オニオン、パン粉、粒状植物性たん白、食用油脂(牛脂、豚脂)、トマトペースト、牛肉、オニオンパウダー、カレー粉、食塩、生クリーム、ワイン、香辛料、バター／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、pH調整剤、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	2kg
●エネルギー 115kcal	荷姿 6
●水分 72.7g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 3.7g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質 3.2g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 17.8g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12,900g)
●灰分 2.6g	品名コード 16367
●ナトリウム 810mg	JANコード *163679
●食物繊維 1.9g	外装印刷ITFコード 14901002163676
●食塩相当量 2.1g	



バリ辛カレーフィリング2kg



具材にレンズ豆・鶏肉を使用した、ハバネロ主体の香辛料の辛みが特徴のバリ辛(激辛)タイプのカレーフィリングです。

【原材料名】 レンズ豆(アメリカ)、砂糖、小麦粉、粒状植物性たん白、パン粉、コーン油、カレー粉、食塩、トマトペースト、発酵乳、ソテード・オニオン、野菜(しょうが、にんにく)、ビーフエキス、オニオンパウダー、香辛料、焙煎香辛料ペースト(香辛料、ごま油、大豆油、中鎖脂肪酸、豚脂)、鶏肉／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、トウガラシ色素、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	2kg
●エネルギー 122kcal	荷姿 6
●水分 71.2g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 4.7g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質 3.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 18.2g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12,900g)
●灰分 2.5g	品名コード 16368
●ナトリウム 910mg	JANコード *163686
●食物繊維 2.2g	外装印刷ITFコード 14901002163683
●食塩相当量 2.3g	



ディナーシリーズ

フォン・ド・ボーの深いコクが詰まったディナーブランドのフィリング2品

ディナービーフカレーフィリング 1kg



フォン・ド・ボーのコクとスパイスの香り豊かな、こだわりのビーフカレーフィリング。

【原材料名】 小麦粉(国内製造)、ソテード・オニオン、牛肉、パン粉、砂糖、生クリーム、牛脂豚脂混合油脂、ビーフオイル、香辛料、カレー粉、食塩、バナナピューレ、ビーフエキス、リンゴペースト、コーン油、フォン・ド・ボーソース、ビーフブイヨン、オニオンパウダー、オニオンエキス、レーズン、ウスターソース、バター、赤ワイン／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、カラメル色素、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんご・ゼラチンを含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	1kg
●エネルギー 187kcal	荷姿 12
●水分 63.8g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 4.1g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,020g)
●脂質 10.4g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 19.3g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●灰分 2.4g	品名コード 16836
●ナトリウム 930mg	JANコード *168360
●食物繊維 3.9g	外装印刷ITFコード 14901002168367
●食塩相当量 2.4g	



ディナービーフシチューフィリング 1kg



フォン・ド・ボーのコクと完熟トマト、香味野菜の旨みとけ込んだビーフシチューフィリング。

【原材料名】 小麦粉(国内製造)、牛肉、砂糖、牛脂豚脂混合油脂、赤ワイン、パン粉、濃縮デミグラスソース、トマトピューレ、ソテード・オニオン、オニオンパウダー、野菜ペースト、ウスターソース、ビーフブイヨン、コーン油、食塩、フォン・ド・ボーソース、リンゴ酢、還元水飴、マッシュルームペースト、バター、香辛料、インスタントコーヒー／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、カロテン)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値>	内容量
100gあたりの栄養成分	1kg
●エネルギー 182kcal	荷姿 12
●水分 63.4g	賞味期間 18ヶ月
●たんばく質 3.6g	個装サイズ(重量) 300×220×30(1,020g)
●脂質 9.1g	ボールサイズ(重量) ー(ー)
●炭水化物 21.3g	ケースサイズ(重量) 190×470×303(13,200g)
●灰分 2.6g	品名コード 16837
●ナトリウム 990mg	JANコード *168377
●食物繊維 2.6g	外装印刷ITFコード 14901002168374
●食塩相当量 2.5g	



冷凍流通品および冷凍食品のソース&ペースト

香り高いソース&ペーストで、
メニューにオリジナリティと
付加価値をプラス。
アレンジ自在で
メニューの幅を広げます。



トリュフ入りきのこの黒ペースト100g

トリュフの風味を気軽に味わえる、きのこの黒いペーストです。パスタソース、オムレツ用ソース、スープなどに少量加えるとトリュフの風味で味わいが変わります。



冷凍食品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・206kcal
●水分・・・71.6g
●たんぱく質・・・2.1g
●脂質・・・19.7g
●炭水化物・・・5.0g
●灰分・・・1.6g
●ナトリウム・・・450mg
●食物繊維・・・2.1g
●食塩相当量・・・1.1g

【原材料名】

マッシュルーム(フランス)、バター、オリーブオイル、香味油、食塩、トリュフ(中国) / 着色料(カラメル色素、クチナシ、フラボノイド)、香料、(一部に乳成分を含む)

内容量	100g
荷姿	10×2
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	150×110×15(103g)
ボールサイズ(重量)	157×158×118(1,100g)
ケースサイズ(重量)	170×247×169(2,300g)
品名コード	16039
JANコード	*132873
外装印刷ITFコード	24901002132877

ジェノベーゼソース200g

国産の生バジルを使用して、フレッシュな色と香りのジェノベーゼソースに仕上げました。



冷凍流通品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・573kcal
●水分・・・26.9g
●たんぱく質・・・3.7g
●脂質・・・59.7g
●炭水化物・・・5.2g
●灰分・・・4.5g
●ナトリウム・・・1500mg
●食物繊維・・・1.5g
●食塩相当量・・・3.8g

【原材料名】

オリーブオイル(国内製造)、なたね油(国内製造)、バジル、チーズ、食塩、松の実、にんにく、ブラックペッパー / 酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、(一部に乳成分を含む)

内容量	200g
荷姿	6×6
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×140×20(206g)
ボールサイズ(重量)	94×144×187(1,310g)
ケースサイズ(重量)	200×446×201(8,200g)
品名コード	16524
JANコード	*060879
外装印刷ITFコード	14901002060876

バジルペースト200g(海外産バジル使用)

バジルの素材感を活かしたシンプルな調合の、汎用性の高いバジルペーストです。メニューの食材として、又、加工用原料としても幅広くお使いいただけます。



冷凍食品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・435kcal
●水分・・・46.2g
●たんぱく質・・・1.2g
●脂質・・・46.2g
●炭水化物・・・3.7g
●灰分・・・2.7g
●ナトリウム・・・760mg
●食物繊維・・・2.1g
●食塩相当量・・・1.9g

【原材料名】

バジル(スペイン、フランス)、なたね油、食塩

内容量	200g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	180×135×21(206g)
ボールサイズ(重量)	132×179×136(1,290g)
ケースサイズ(重量)	153×370×283(5,600g)
品名コード	15198
JANコード	*151980
外装印刷ITFコード	14901002151987

ジェノベーゼソース200g(海外産バジル使用)

バジルにチーズや松の実などを加えて仕上げた、ジェノベーゼソースです。パスタだけでなく、肉料理や魚料理のソースとしてもお使いいただけます。



冷凍流通品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・578kcal
●水分・・・29.2g
●たんぱく質・・・3.2g
●脂質・・・61.0g
●炭水化物・・・4.0g
●灰分・・・2.6g
●ナトリウム・・・790mg
●食物繊維・・・2.1g
●食塩相当量・・・2.0g

【原材料名】

バジル(フランス、スペイン)、オリーブオイル、なたね油、チーズ、松の実、香辛料、食塩 / 酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、(一部に乳成分を含む)

内容量	200g
荷姿	6×4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×135×21(206g)
ボールサイズ(重量)	132×179×136(1,290g)
ケースサイズ(重量)	153×370×283(5,600g)
品名コード	15199
JANコード	*151997
外装印刷ITFコード	14901002151994

パクチーペースト100g

フランス産のパクチー原料を使用した、素材を活かしたシンプルな調合です。パクチーの香りを表現した、使いやすい価格帯の商品です。



冷凍食品

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・305kcal
●水分・・・60.8g
●たんぱく質・・・1.7g
●脂質・・・32.1g
●炭水化物・・・2.4g
●灰分・・・3.0g
●ナトリウム・・・970mg
●食物繊維・・・1.3g
●食塩相当量・・・2.5g

【原材料名】

パクチー(フランス)、なたね油、食塩 / 香料

内容量	100g
荷姿	10×4
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	160×120×8(107g)
ボールサイズ(重量)	151×165×126(1,140g)
ケースサイズ(重量)	172×348×276(4,800g)
品名コード	16131
JANコード	*146566
外装印刷ITFコード	14901002146563

ボンヌママン



香辛料

セレクトスパイス

フレーク・ルウ

レトルト

IF 冷凍・フリーズ

ボンヌママン

マイク

“素敵なお母さん”という意味をもつ「ボンヌママン」

家庭的なジャムの味わいを忠実に、そしてクオリティ高く再現し、世界約100カ国で販売されておりま

本場フランスで最も支持されるジャムブランド

「保存料」「着色料」を使わずに手作りならではのおいしさをコンセプトとした高品質なジャムを提供し続けています。

Step1

厳選されたフルーツ

「甘み」「酸味」「みずみずしさ」などを丁寧にチェックし、ジャムに合う上質なフルーツだけを選んでいきます。

Step2

こだわりの製法

「きび砂糖」を使用し、果実本来の風味が引き立つ柔らかな甘みに仕上げております。

Step3

風味豊かな味わい

できる限り熱をかけずにジャムを煮詰めることで、フルーツの果肉そのままの色、香り、味わいを守っています。



ジャム・タルト

Line-up

ストロベリージャム

いちご本来の風味を活かした、濃厚ながらもすっきりとした味わいと甘みが特徴です。トーストのみならず、幅広い用途にご利用いただけます。



225g



750g

栄養成分＜推定値＞
「ストロベリージャム750g」の
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・239kcal
●水分・・・40.5g
●たんぱく質・・・0.4g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.2g

【原材料名】

いちご、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量	225g	750g
荷姿	6×4	6
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ（重量）	84×74×74 (376g)	127×94×94 (1,059g)
ボールサイズ（重量）	88×232×162 (2,320g)	—（—）
ケースサイズ（重量）	190×343×246 (9,500g)	142×297×199 (6,600g)
品名コード	14753	14777
JANコード	45108013	4901002147778
外装印刷ITFコード	10000045108010	14901002147775

ブルーベリージャム

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げていますので、食感も併せてお楽しみいただけます。ブルーベリーの香りがしっかりしているため、ヨーグルトやアイスクリームにも良く合います。



225g



750g

栄養成分＜推定値＞
「ブルーベリージャム750g」の
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・238kcal
●水分・・・40.6g
●たんぱく質・・・0.3g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.5g

【原材料名】

ブルーベリー、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量	225g	750g
荷姿	6×4	6
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ（重量）	84×74×74 (376g)	127×94×94 (1,059g)
ボールサイズ（重量）	88×232×162 (2,320g)	—（—）
ケースサイズ（重量）	190×343×246 (9,500g)	142×297×199 (6,600g)
品名コード	14754	14776
JANコード	45108020	4901002147761
外装印刷ITFコード	10000045108027	14901002147768

ボンヌママン ビターオレンジマーマレード 225g

オレンジの皮のほろ苦さと果実の酸味がうまくマッチした、爽やかな風味が特徴です。オレンジ果皮をふんだんに使用しているため、見た目と食感が良く、口中にオレンジの香りが広がります。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・238kcal
●水分・・・40.6g
●たんぱく質・・・0.3g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・0.6g

【原材料名】

砂糖、オレンジ、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74 (376g)
ボールサイズ（重量） 88×232×162 (2,320g)
ケースサイズ（重量） 190×343×246 (9,500g)
品名コード 14755
JANコード 45108044
外装印刷ITFコード 10000045108041



※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行（mm）です。個装サイズφは直径を表します。

アプリコットジャム 225g

大きめにカットしたあんずがふんだんに入っています。あんず本来の濃厚な風味と甘みが楽しめます。具材感があるため、ケーキ作りなどにも良く合います。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・239kcal
●水分・・・40.4g
●たんばく質・・・0.5g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.1g

【原材料名】
あんず、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14756
JANコード 45108051
外装印刷ITFコード 10000045108058

ラズベリージャム 225g

ラズベリーのすっきりとした酸味と風味が特徴です。ラズベリーの種のつぶつとした食感が楽しめます。チーズや生ハムなどにも良く合います。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・232kcal
●水分・・・42.2g
●たんばく質・・・0.7g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・57.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・3.4g

【原材料名】
ラズベリー、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14759
JANコード 45108099
外装印刷ITFコード 10000045108096

チェリージャム 225g

大きなさくらんぼの果肉がたっぷり入っています。さくらんぼの甘みをしっかり活かして、酸味は控えめです。料理のアクセントとして使っても、美味しく召し上がいただけます。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・239kcal
●水分・・・40.3g
●たんばく質・・・0.6g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・0.9g

【原材料名】
チェリー、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14763
JANコード 45123719
外装印刷ITFコード 10000045123716

カシスジャム 225g

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げているので、食感も併せてお楽しみいただけます。カシス独特の風味と酸味がしっかりしているため、ドリンクに入れても美味しく召し上がれます。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・230kcal
●水分・・・42.6g
●たんばく質・・・0.4g
●脂質・・・0.0g
●炭水化物・・・57.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・3.1g

【原材料名】
カシス、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14757
JANコード 45108075
外装印刷ITFコード 10000045108072

イチジクジャム 225g

いちじくの優しい甘さと豊かな香りが絶妙なバランスです。いちじくの種のプチプチとした食感が楽しめます。料理のアクセントとして使っても、美味しく召し上がれます。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・240kcal
●水分・・・40.3g
●たんばく質・・・0.5g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・59.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.3g

【原材料名】
いちじく、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14762
JANコード 45119668
外装印刷ITFコード 10000045119665

ミルクジャム 225g

キャラメルのような味わいの、ヨーロップではとてもポピュラーなスプレッドです。濃厚な味わいが特徴で、アイスクリームなどにかけても美味しく召し上がいただけます。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・307kcal
●水分・・・27.3g
●たんばく質・・・3.4g
●脂質・・・3.7g
●炭水化物・・・65.0g
●灰分・・・0.6g
●ナトリウム・・・260mg
●食塩相当量・・・0.7g
●食物繊維総量・・・0g

【原材料名】
加糖練乳、グルコースシロップ、砂糖、食塩／酸味料、ゲル化剤（ペクチン）、（一部に乳成分・オレンジ・りんごを含む）

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14761
JANコード 45119484
外装印刷ITFコード 10000045119481

マロンクリーム 225g

栗に砂糖を加え、バニラで香り付けをしたマロンクリームです。栗本来の風味をしっかりと味わたるシンプルな作りとなっております。お菓子作りの材料としても使えます。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・240kcal
●水分・・・40.6g
●たんばく質・・・0.9g
●脂質・・・0.5g
●炭水化物・・・58.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・22mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.7g

【原材料名】
砂糖、栗／バニラ香料

内容量 225g
荷姿 6×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 84×74×74（376g）
ボールサイズ（重量） 88×232×162（2,320g）
ケースサイズ（重量） 190×343×246（9,500g）
品名コード 14758
JANコード 45108082
外装印刷ITFコード 10000045108089

ストロベリージャム 30g

いちご本来の風味を活かした、濃厚ながらもすっきりとした味わいと甘みが特徴です。小容量タイプ。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・243kcal
●水分・・・39.3g
●たんばく質・・・0.4g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・60.2g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.2g

【原材料名】
いちご、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 47×45×45（77g）
ボールサイズ（重量） 52×228×138（1,190g）
ケースサイズ（重量） 219×236×146（4,800g）
品名コード 14764
JANコード 45123726
外装印刷ITFコード 10000045123723

ブルーベリージャム 30g

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げているので、食感も併せてお楽しみいただけます。小容量タイプ。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・244kcal
●水分・・・39.1g
●たんばく質・・・0.3g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・60.5g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.5g

【原材料名】
ブルーベリー、砂糖、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 47×45×45（77g）
ボールサイズ（重量） 52×228×138（1,190g）
ケースサイズ（重量） 219×236×146（4,800g）
品名コード 14765
JANコード 45123740
外装印刷ITFコード 10000045123747

オレンジマーマレード 30g

オレンジの皮のほろ苦さと果実の酸味がうまくマッチした、爽やかな風味が特徴です。小容量タイプ。



栄養成分＜推定値＞
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・241kcal
●水分・・・39.8g
●たんばく質・・・0.4g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・59.7g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・0.7g

【原材料名】
砂糖、オレンジ、濃縮レモン果汁／ゲル化剤（ペクチン）、（一部にオレンジ・りんごを含む）

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ（重量） 47×45×45（77g）
ボールサイズ（重量） 52×228×138（1,190g）
ケースサイズ（重量） 219×236×146（4,800g）
品名コード 14766
JANコード 45123757
外装印刷ITFコード 10000045123754

アプリコットジャム 30g

あんず本来の濃厚な風味と甘みが楽しめます。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・243kcal
●水分・・・39.3g
●たんぱく質・・・0.5g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・60.1g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.1g

【原材料名】

あんず、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 47×45×45(77g)
ボールサイズ(重量) 52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量) 219×236×146(4,800g)
品名コード 14767
JANコード 45123771
外装印刷ITFコード 10000045123778

ラズベリージャム 30g

ラズベリーのすっきりとした酸味と風味が特徴です。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・246kcal
●水分・・・38.7g
●たんぱく質・・・0.7g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・60.4g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・3.4g

【原材料名】

ラズベリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 47×45×45(77g)
ボールサイズ(重量) 52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量) 219×236×146(4,800g)
品名コード 14768
JANコード 45123801
外装印刷ITFコード 10000045123808

チェリージャム 30g

さくらんぼの甘みをしっかり活かし、酸味は控えめですので、どなたでもおいしくお召し上がりいただけます。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・245kcal
●水分・・・39.1g
●たんぱく質・・・0.7g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・60.0g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.0g

【原材料名】

チェリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 47×45×45(77g)
ボールサイズ(重量) 52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量) 219×236×146(4,800g)
品名コード 14769
JANコード 45123832
外装印刷ITFコード 10000045123839

ハチミツ 30g

スペインの太陽に育まれたオレンジの花から集められたハチミツで、オレンジがほのかに香る上品な甘さが特徴です。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・323kcal
●水分・・・19.4g
●たんぱく質・・・0.4g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・80.1g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・0.1g

【原材料名】

スペイン産オレンジはちみつ

内容量 30g
荷姿 15×4
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 47×45×45(77g)
ボールサイズ(重量) 52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量) 219×236×146(4,800g)
品名コード 14771
JANコード 45123849
外装印刷ITFコード 10000045123846

スティックジャムストロベリー

スティックタイプの小容量ジャムです。手軽に片手でも使いやすく、中身もなめらかなペースト状です。いちご本来の風味を活かした、濃厚ながらもすっきりとした味わいと甘みが特徴。



〈個装写真〉



〈小袋デザイン〉

栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・263kcal
●水分・・・34.4g
●たんぱく質・・・0.4g
●脂質・・・0.1g
●炭水化物・・・65.1g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.1g

【原材料名】

いちご、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量 3kg
荷姿 1
賞味期間 15ヶ月
個装サイズ(重量) 122×300×255(3,653g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 122×300×255(3,700g)
品名コード 16441
JANコード 49180275
外装印刷ITFコード 14901002164413

スティックジャムブルーベリー

スティックタイプの小容量ジャムです。手軽に片手でも使いやすく、中身もなめらかなペースト状です。しっかりとしたブルーベリーの香り。



〈個装写真〉



〈小袋デザイン〉

栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・262kcal
●水分・・・34.8g
●たんぱく質・・・0.4g
●脂質・・・0.2g
●炭水化物・・・64.6g
●灰分・・・0g
●ナトリウム・・・0mg
●食塩相当量・・・0g
●食物繊維総量・・・1.6g

【原材料名】

ブルーベリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量 3kg
荷姿 1
賞味期間 15ヶ月
個装サイズ(重量) 122×300×255(3,653g)
ボールサイズ(重量) —(—)
ケースサイズ(重量) 122×300×255(3,700g)
品名コード 16442
JANコード 49180305
外装印刷ITFコード 14901002164420

MAILLE(マイユ)



フランスのディジョンに拠点を構え270年以上の歴史を誇る“マイユ”
伝統の製法で創り上げる最高品質をお届けします。

ディジョンマスタード

伝統に培われた独自の製法で仕上げたマイルドな舌触りと上品な風味が特徴の
色鮮やかなフレンチマスタードの代表格です。



108g

215g

865g

栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・148kcal
●水分・・・69.3g
●たんぱく質・・・7.6g
●脂質・・・9.8g
●炭水化物・・・7.4g
●灰分・・・5.9g
●ナトリウム・・・1,900mg
●食物繊維・・・3.9g
●食塩相当量・・・4.83g

【原材料名】

からし、醸造酢、食塩／酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	108g	215g	865g
荷姿	6×8	12×2	6×2
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
個装サイズ(重量)	74×57×57(195g)	100×65×65(370g)	145×100×100(1,200g)
ボールサイズ(重量)	80×180×120(1,240g)	105×280×210(4,530g)	150×315×215(7,270g)
ケースサイズ(重量)	181×372×253(10,100g)	230×292×224(9,200g)	175×450×325(15,000g)
品名コード	10427	10429	10432
JANコード	30547254	8722700212270	8722700211242
外装印刷ITFコード	08722700547259	08722700547242	08722700547235

種入りマスタード

マスタードの粒の食感が活きた、白ワインの薫り高い、風味豊かでマイルドなマ
スタードです。



103g

210g

845g

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・158kcal
●水分・・・66.2g
●たんぱく質・・・7.2g
●脂質・・・9.4g
●炭水化物・・・11.1g
●灰分・・・6.1g
●ナトリウム・・・1,900mg
●食物繊維・・・6.8g
●食塩相当量・・・4.8g

【原材料名】

醸造酢、からし、食塩、白ワイン、砂糖／香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	103g	210g	845g
荷姿	6×8	12×2	6×2
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
個装サイズ(重量)	74×57×57(190g)	100×65×65(365g)	145×100×100(1,180g)
ボールサイズ(重量)	80×180×120(1,210g)	105×280×210(4,470g)	150×315×215(7,150g)
ケースサイズ(重量)	181×372×253(10,000g)	230×292×224(9,100g)	175×450×325(14,800g)
品名コード	10428	10431	16024
JANコード	30547216	8722700211143	8711200352517
外装印刷ITFコード	08722700547211	08722700547204	08711200352531

ハニーマスタード

マイルドな辛みとはちみつのまろやかで
コクのある甘みのバランスが絶妙なマ
スタード。滑らかな舌触りで食べやすさ
が特徴です。



120g

栄養成分<推定値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・219kcal
●水分・・・46.8g
●たんぱく質・・・4.7g
●脂質・・・4.0g
●炭水化物・・・41.4g
●灰分・・・3.4g
●ナトリウム・・・1,100mg
●食物繊維・・・5.5g
●食塩相当量・・・2.79g

【原材料名】

砂糖、醸造酢、からし、はちみつ、食塩、香
香料／カラメル色素、酸味料、酸化防止
剤(亜硫酸塩)

内容量 120g
荷姿 6×8
賞味期間 18ヶ月
個装サイズ(重量) 74×57×57(203g)
ボールサイズ(重量) 80×180×120(1,260g)
ケースサイズ(重量) 181×372×253(10,300g)
品名コード 15735
JANコード 45131400
外装印刷ITFコード 08714100903261

ディジョネーズ

なめらかな食感と、酸味・辛みが絶妙
なバランスのクリーミーさが特徴のマ
スタードスプレッドです。



200g

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・425kcal
●水分・・・45.0g
●たんぱく質・・・1.3g
●脂質・・・42.6g
●炭水化物・・・9.2g
●灰分・・・1.9g
●ナトリウム・・・670mg
●食物繊維・・・1.1g
●食塩相当量・・・1.7g

【原材料名】

なたね油、ぶどう酢(白ワイン)、ぶどう糖、マスタードペースト(から
し、酢、食塩)、卵黄、食塩、でん粉、濃縮レモン果汁、砂糖加工
品／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、酸化防止剤
(亜硫酸塩)、着色料(カロテン)、香料、(一部に卵を含む)

内容量 200g
荷姿 6×2
賞味期間 15ヶ月
個装サイズ(重量) 83×76×76(350g)
ボールサイズ(重量) 85×235×160(2,140g)
ケースサイズ(重量) 192×247×172(4,500g)
品名コード 16025
JANコード 8711200400539
外装印刷ITFコード 18711200400536

コルニッション

手積みで厳選された極小きゅうりを自
慢の白ワインビネガーに漬け込み「カ
リッ」と食感良く、すっきりした酸味に仕
上げました。



220g

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー・・・18kcal
●水分・・・93.3g
●たんぱく質・・・1.2g
●脂質・・・0.4g
●炭水化物・・・2.3g
●灰分・・・2.8g
●ナトリウム・・・900mg
●食物繊維・・・0.8g
●食塩相当量・・・2.3g

【原材料名】

きゅうり、玉ねぎ、漬け原材料(醸造酢、食
塩、マスタード)／香料、酸化防止剤(亜
硫酸塩)

内容量 220g
荷姿 12×2
賞味期間 24ヶ月
個装サイズ(重量) 129×79×79(616g)
ボールサイズ(重量) 130×325×235(7,500g)
ケースサイズ(重量) 275×319×244(15,400g)
品名コード 10445
JANコード 8722700212355
外装印刷ITFコード 08722700547266



白ワインビネガー

厳選された上質の主にフランス産の白ワインでつくったワインビネガー。
マイルドで爽やかな酸味が特徴です。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー 3kcal
●水分 99.1g
●たんぱく質 <0.1g
●脂質 <0.1g
●炭水化物 0.7g
●灰分 0.2g
●ナトリウム 3mg
●食物繊維 <0.1g
●食塩相当量 0g

【原材料名】

白ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12	6
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(493g)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	230×225×172(6,300g)	285×215×145(5,900g)
品名コード	15736	15737
JANコード	8722700210986	8722700210832
外装印刷ITFコード	08722700547174	08722700547136

赤ワインビネガー

厳選された上質の主にフランス産の赤ワインでつくったワインビネガー。
コクと深みのある伝統的な味わいです。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー 3kcal
●水分 98.9g
●たんぱく質 0.2g
●脂質 <0.1g
●炭水化物 0.6g
●灰分 0.3g
●ナトリウム 4mg
●食物繊維 <0.1g
●食塩相当量 0g

【原材料名】

赤ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12	6
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(493g)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	230×225×172(6,300g)	285×215×145(5,900g)
品名コード	15738	15739
JANコード	8722700210955	8722700210603
外装印刷ITFコード	08722700547167	08722700547129

バルサミコビネガー

イタリア・モデナ地方の伝統製法で、5種類の木樽で熟成された甘さと酸味が特徴です。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー 118kcal
●水分 69.9g
●たんぱく質 0.6g
●脂質 <0.1g
●炭水化物 28.9g
●灰分 0.6g
●ナトリウム 26mg
●食物繊維 0.4g
●食塩相当量 0.1g

【原材料名】

ぶどう酢(ワイン)、ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁／カラメル色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12	6
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(528g)	275×65×65(960g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	230×225×172(6,700g)	285×205×145(6,300g)
品名コード	15682	15679
JANコード	8722700211112	4901002104368
外装印刷ITFコード	08722700547181	14901002104365

シェリー酒ビネガー

スペイン・ヘレス産の良質なシェリー酒を使用。果実の香りを活かしたまろやかさが特徴です。



栄養成分<分析値>
100gあたりの栄養成分
●エネルギー 4kcal
●水分 98.7g
●たんぱく質 0.1g
●脂質 <0.1g
●炭水化物 0.9g
●灰分 0.3g
●ナトリウム 9mg
●食物繊維 <0.1g
●食塩相当量 0.02g

【原材料名】

ぶどう酢(シェリー酒)／カラメル色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	500ml
荷姿	6
賞味期間	42ヶ月
個装サイズ(重量)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	285×215×145(5,900g)
品名コード	15741
JANコード	8722700210573
外装印刷ITFコード	08722700547112

セレクトスパイス 索引

あ	麻の実 ホール	P20
	味付あらびき塩コショウ	P33
	味付塩コショウ	P33
	アニスシード パウダー	P20
	アニスシード ホール	P20
	甘口カレーパウダー	P35
	甘口唐辛子<韓国料理向け> あらびき	P23
	甘口唐辛子<韓国料理向け> パウダー	P23
	アメリカ産ガーリック グラニュール	P21
	アメリカ産ガーリック パウダー	P21
	アメリカ産岩塩	P25
い	イタリア産岩塩	P25
	一味唐辛子	P33
	糸切り唐辛子	P22
	インド産ブラックペッパー あらびき	P31
	インド産ブラックペッパー グラインド	P30
	インド産ブラックペッパー ホール	P30
う	ウーシャンフェン(五香粉)	P34
え	英国風マスタード パウダー	P32
	エイトマジック	P40
	エルブドプロバンス	P34
お	オールスパイス パウダー	P20
	オールスパイス ホール	P20
	オニオンソルト	P34
	オニオンパウダー	P20
	オレガノ チップ	P21
	オレガノ パウダー	P21
か	ガーリック あらびき	P21
	ガーリック フレーク	P21
	ガーリックパウダー	P21
	ガーリック微粒タイプ	P21
	カイエンペッパー 大荒	P22
	カイエンペッパー パウダー	P22
	カイエンペッパー ホール	P22
	カイエンペッパー 輪切	P22
	香リスパイス	P34
	カスリメティ	P21
	ガバオシーズニング	P36
	辛いカレーアロマ<カレーパウダー>	P35
	辛みスパイス	P34
	ガラムマサラ	P34
	カルダモン パウダー	P22
	カルダモン ホール	P22
	カレー塩	P35
	カレーパウダー	P35
	韓国産唐辛子 あらびき	P22
	韓国産唐辛子 パウダー	P22
き	紀州有田産ぶどう山椒 パウダー	P25
	紀州有田産ぶどう山椒 ホール	P25
	キッチンカレー	P35
	キヌアさくさくトッピング	P23
	キャラウェイ パウダー	P23
	キャラウェイ ホール	P23

く	クイックチェンジ グリーンカレー用ミックス	P35
	クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス	P35
	クコの実 ホール	P23
	くちなしの実 ホール	P23
	クミン パウダー	P23
	クミン ホール	P23
	黒煎り七味	P34
	クローブ パウダー	P24
	クローブ ホール	P24
	黒ごま塩	P34
	黒トリュフ塩	P39
	燻製塩こしょう	P39
	燻製ブラックペッパー あらびき	P39
け	ケイジャンシーズニング	P36
	ケーパー ホール	P24
こ	香草焼きシーズニング(魚用)	P36
	香草焼きシーズニング(鶏肉用)	P36
	コショウ	P24
	コリアンダーシード パウダー	P24
	コリアンダーシード ホール	P24
さ	ざくがけスパイス	P40
	サフラン ホール	P24
	サボリー チップ	P24
	サボリー パウダー	P24
	サンショウ パウダー	P25
し	塩コショウ	P36
	七味唐辛子	P34
	シナモン パウダー	P25
	シナモンシュガー	P36
	シナモンスティック	P26
	シナモンスティック(ラベル巻き)	P26
	シナモンホール クラッシュ	P25
	ジャークチキンシーズニング	P36
	ジャーマンポテトシーズニング	P37
	ジュニバーベリー ホール	P26
	ジンジャー スライス	P26
	ジンジャー パウダー	P26
す	スターアニス パウダー	P26
	スターアニス ホール	P26
	ステーキシーズニング	P37
	スパイストッピング イタリアンテイスト	P40
	スパイストッピング エスニックテイスト	P40
	スパイストッピング 焙煎スパイステイスト	P40
	スパイストッピング 麻辣テイスト	P40
	スペアミント チップ	P26
	スペシャルカレーパウダー	P35
	スペシャルサンショウ パウダー	P25
	スペシャルバジル チップ	P28
	スリランカ産シナモンパウダー(セイロン)	P26
せ	セージ パウダー	P27
	セージ ホール	P26
	セロリーシード パウダー	P27
	セロリーシード ホール	P27
	セロリーソルト	P37

た	ターメリック パウダー	P27
	ターメリック ホール	P27
	タイ産ホーリーバジル<ガバオ> パウダー	P28
	タイム パウダー	P27
	タイム ホール	P27
	タラゴン チップ	P27
	タンドリーチキンシーズニング	P37

ち	チアシード	P27
	チャイブ チップ	P27
	中国産ガーリック パウダー	P21
	チョップドオニオン	P20
	チョレギサラダシーズニング	P37
	チリパウダー	P37

て	ディルウィード ホール	P28
	ディルシード パウダー	P28
	ディルシード ホール	P28

と	トマトソース用シーズニング	P37
	ドライグリーンペッパー ホール	P23

な	ナツメグ パウダー	P28
---	-----------	-----

は	ハーベキューシーズニング	P37
	パエリアシーズニング	P38
	パクチー (チップ) (香葉)	P28
	バジリコシーズニング	P38
	バジル チップ	P28
	バジル パウダー	P28
	バジルシード ホール	P29
	バジル&ガーリックミックス	P37
	バジル ハーブミックス	P37
	パセリ チップ	P29
	パセリ フレーク	P29
	バニラビーンズ ホール	P29
	ハバネロ パウダー	P29
	パブリカ パウダー	P29
	ハラペーニョ パウダー	P29
	ハンバーグシーズニング	P38

ひ	ビクリングスパイス	P38
	ピンクペッパー ホール	P29

ふ	フェネグリーク パウダー	P30
	フェネグリーク ホール	P29
	フェネルシード パウダー	P30
	フェネルシード ホール	P30
	フライドガーリック	P22
	フライドチキンシーズニング	P38
	ブラックペッパー あらびき	P30
	ブラックペッパー グラインド	P30
	ブラックペッパー パウダー	P30
	ブラックペッパー ホール	P30
	ブラックペッパー八つ割タイプ	P30
	フリーズドライグリーンペッパー ホール	P24
	フリーズドライハーブイタリアンパセリ チップ	P29
	フリーズドライハーブスイートバジル チップ	P28
	ブルーボピーシード ホール	P31

へ	ペーシックカレーパウダー	P35
	ペッパーミックス ホール	P38
	ペパーミント チップ	P31
	ペペロンチーノシーズニング	P38

ほ	花椒<中国産山椒> パウダー	P25
	花椒<中国産山椒> ホール	P25
	ホアジャオエン (花椒塩)	P38
	ホースラディッシュ パウダー	P31
	ポピーシード ホール	P31
	ホワイトペッパー あらびき	P32
	ホワイトペッパー パウダー	P31
	ホワイトペッパー ホール	P31

ま	マジックソルト	P39
	マジョラム チップ	P32
	マジョラム パウダー	P32
	マスタード パウダー	P32
	マスタード ホール	P32
	マスタードマイルド パウダー	P32
	抹茶塩	P40
	松の実 ホール	P32
	マルチユース トリプルガーリックシーズニング	P38
	マルチユース トリプルペッパーグリンシーズニング	P38
	マレーシア産ブラックペッパー あらびき	P31
	マレーシア産ブラックペッパー グラインド	P31
	マレーシア産ブラックペッパー ホール	P31
	マレーシア産ホワイトペッパー ホール	P32

み	水溶きのいらない片栗粉	P32
	ミンスドオニオン	P20

む	ムラサキイモ パウダー	P33
---	-------------	-----

め	メイプルバニラシュガー	P36
	メース パウダー	P33

も	燃辛唐辛子	P34
---	-------	-----

ゆ	有機オレガノ ホール	P44
	有機ガーリック パウダー	P44
	有機カルダモン ホール	P44
	有機クミン ホール	P44
	有機コリアンダー ホール	P44
	有機シナモン パウダー	P44
	有機セージ ホール	P45
	有機ターメリック パウダー	P45
	有機タイム ホール	P45
	有機バジル ホール	P45
	有機パセリ グラニュール	P45
	有機ブラックペッパー ホール	P45
	有機ホワイトペッパー ホール	P45
	有機ローストガーリック クラッシュ	P45
	有機ローストガーリック スライス	P45
	有機ローレル ホール	P45
	ゆず塩	P40

ら	ラーメンこしょう	P36
---	----------	-----

れ	レッドベル&ハーブミックス	P37
	レモンガラス カット	P33
	レモンペッパー	P40

ろ	ロイヤルマサラ	P35
	ローストオニオン	P20
	ローズマリー パウダー	P33
	ローズマリー ホール	P33
	ローレル パウダー	P33
	ローレル ホール	P33



エスビー食品株式会社

事務所一覧

本社	〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町18-6	03-3668-0551
東北支店		
北海道・東北業務用営業所	〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル9F	022-726-6650
中部支店		
中日本業務用営業所	〒465-0024 愛知県名古屋市名東区本郷2-180	052-760-1608
関西支店		
西日本業務用営業所	〒531-0076 大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F	06-6451-0117
広域営業部		
首都圏広域食材ユニット	〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-9028
インダストリアルユニット	〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-9016
デイルーフーズユニット	〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-9016
北海道支店 札幌営業所	〒063-0811 北海道札幌市西区琴似一条6-4-3 札幌琴似第一ビル3F	011-611-0251
東北支店 北東北営業所	〒020-0864 岩手県盛岡市西仙北1-16-7	019-656-5050
東北支店 南東北営業所	〒980-0811 宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル9F	022-262-5731
東京支店 東部営業所	〒262-0033 千葉県千葉市花見川区幕張本郷6-27-18 YSビル3F	043-275-6231
東京支店 中央営業所	〒174-8651 東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-5021
東京支店 西部営業所	〒190-0012 東京都立川市曙町1-22-13 Crobis立川3F	042-521-3100
東京支店 神奈川営業所	〒244-0801 神奈川県横浜市戸塚区品濃町549-2 三宅ビル802	045-822-3111
関東・信越支店 関東営業所	〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町2-20-7	048-778-7979
関東・信越支店 新潟営業所	〒950-0088 新潟県新潟市中央区万代2-3-16 リバービューSD1F	025-243-0301
関東・信越支店 長野営業所	〒380-0921 長野県長野市栗田328-7	026-228-2515
中部支店 静岡営業所	〒420-0817 静岡県静岡市葵区東静岡1-3-29 ALSOK静岡ビル5F	054-262-3611
中部支店 中部第1・第2営業所	〒465-0024 愛知県名古屋市名東区本郷2-180	052-760-1711
中部支店 北陸営業所	〒921-8002 石川県金沢市玉鉾1-70 杉本運送ビル2F	076-291-6010
関西支店 関西第1・第2・第3営業所	〒531-0076 大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F	06-6451-7711
中四国支店 中国第1営業所	〒732-0811 広島県広島市南区段原2-1-14 有信段原ビル1F	082-568-4700
中四国支店 中国第2営業所	〒700-0975 岡山県岡山市北区今1-11-16 第2西岡山セントラルビル2F	086-245-5891
中四国支店 四国営業所	〒761-8071 香川県高松市伏石町2124-5	087-802-8021
九州支店 九州第1・第2営業所	〒812-0013 福岡県福岡市博多区博多駅東3-12-24 博多駅東QRビル3F	092-441-2612
九州支店 鹿児島営業所	〒890-0064 鹿児島県鹿児島市鴨池新町5-6 鹿児島県プロパンガス会館507	099-252-4019
九州支店 沖縄営業所	〒900-0016 沖縄県那覇市前島3-1-15 大同生命那覇ビル6F	098-862-9167
広域営業部 広域第1・第2ユニット	〒104-0032 東京都中央区八丁堀1-3-2 八丁堀ハーブテラス	03-5918-6747

業務用ホームページは

<https://www.sbfoods.co.jp/exhibition/prouse/>



エスビー食品では、お客様に安全で高品質な商品をお届けするため、上田・東松山工場など7工場においてFSSC22000の認証を取得しています。