

業務用商品ご案内



東ヒガシマル醤油株式会社

本社 / 〒679-4167 兵庫県たつの市龍野町富永100-3

TEL(0791)63-4567 FAX(0791)63-4585

大阪支店 / 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目9-20

TEL(06)6441-2575 FAX(06)6445-2606

東京支店 / 〒104-0033 東京都中央区新川1丁目2-14

TEL(03)3551-0198 FAX(03)3551-0728

名古屋営業所 / 〒465-0051 名古屋市名東区社が丘1丁目1602

TEL(052)703-7800 FAX(052)703-7780

京都営業所 / 〒604-8375 京都市中京区西/京池/内町16-39

TEL(075)841-0896 FAX(075)801-8528

広島営業所 / 〒730-0042 広島市中区国泰寺町2丁目2-17

TEL(082)248-2230 FAX(082)246-6750

福岡営業所 / 〒812-0892 福岡市博多区東那珂3丁目1-41

TEL(092)409-8520 FAX(092)409-7999

ホームページ <https://www.higashimaru.co.jp/>

商品の外観、規格、成分値などにつきましては、
改良等のため変更することがありますので、
あらかじめご了承ください。

**2023年
2月発行**

MERCHANDISE CATALOGUE

業務用商品ご案内



	商 品 名	ページ		商 品 名	ページ
あ	あっさりすき焼のつゆ	9	た	だしがきいてる天井のたれ	25
	うすくちしょうゆ	5		だしがきいてる南蛮漬のたれ	26
	うどんスープSS	16		ダ ッ シ ボ ン	14
	うどんだし	13		たれ落ちしにくい甘酢あん	25
か	牡蠣だし醤油	9		たれ落ちしにくい焼鳥のたれ	25
	割烹関西 銀あん	20		酒 釀 (ちゅーにゃん)	29
	割烹関西 昆布白だしつゆ	19		超うすいろしょうゆ	7
	割烹関西 白だしつゆ	19		つやだれ	24
	割烹関西 蛤と帆立の白だしつゆ	20		てりがでる煮魚のたれ	23
	割烹関西 丸鶏だしつゆ	19		てりがでるみそ煮のたれ	24
	蒲 焼 の た れ	28		てり出し	26
	菊印うすくちしょうゆ	6		特製かつお香る和風だし	14
	濃 色 醬 油 SK-30	8		特製白だし混合節	16
	こいくちしょうゆ	7		特製そばつゆ	15
	極 上 ざ る つ ゆ	15		特 製 つ ゆ	14
	極上手打本がえし	10		特選丸大豆うすくちしょうゆ	5
さ	酒 み り ん	30		徳用うすくちしょうゆ	6
	さしみしょうゆ	8		どんぶりのたれ	28
	讃岐うどんだし煮干し	13	は	本 が え し 淡	10
	醬 油 王 (ジャンユーワン)	8	ま	本ゆず仕込み生しぼりぼん酢	27
	秀 醇 (しゅうじゅん)	5		まろやかごまぼんず	27
	白しょうゆ調味料	7		まろやかぼんず	27
	す し た れ	9		み り ん	30
	惣 菜 調 味 料 淡	23	ら	め ん ス ー プ 4 倍 濃 縮	13
	惣 菜 調 味 料 濃	23		ラーメンスープ醤油味	29
	素材を生かす和風から揚げのたれ	24		ラーメンスープ白湯	29

50音順索引 目次	1	割烹関西シリーズ 商品紹介	17~18
ヒガシマル醤油の取り組み	2	割烹関西シリーズ	19~20
淡口しょうゆ 商品紹介	3 ~ 4	惣菜名人シリーズ 商品紹介	21~22
しょうゆ・しょうゆ加工品・かえし	5 ~ 10	惣菜名人シリーズ	23~26
めん類用調味料 商品紹介	11~12	ぼん酢	27
つゆ・だし	13~16	その他調味料	28~30

自然の恵みによって生まれ、 長い歴史が育てた淡口しょうゆ。

淡口しょうゆ発祥の地、 兵庫県・播磨地方で長い歴史を誇るヒガシマル醤油。

1660年頃に生まれた淡口しょうゆは、料理の歴史に画期的な変化をもたらしました。それまでの味をつけて食べる料理から、素材の持ち味を生かす料理へ。日本料理ならではの素材を生かし、見た目の美しさと季節を感じさせる料理が可能になったのです。ヒガシマル醤油が生まれ育った播磨地方では良い米と小麦が育ち、山裾では大豆が収穫され、塩は瀬戸内海の赤穂から届きます。また、昔から「播磨十水」と言われる名水どころであるこの地では、鉄分が非常に少なく、淡口しょうゆ醸造に適した揖保川の伏流水に恵まれているのです。

原料から食卓までを実現させた、 ヒガシマルの取り組み。

ヒガシマル醤油は原料にこだわり、しょうゆ醸造に適した小麦・大豆・米の地産を地元の契約農家とともにすすめ、取り組みを拡大させています。

- 小麦：しょうゆ醸造に適した、糖質とたんぱく質をバランス良く含んだ「完熟小麦」の栽培を続けています。
 - 大豆：しょうゆの醸造に必要なたんぱく質と糖質を最大限に高めた大豆の栽培を続けています。
 - 米：しょうゆの甘味成分となるでんぷん質を豊富に含んだ米の栽培を続けています。
- しょうゆのしぼり粕を堆肥とした資源の有効利用、循環型経営を目指した取り組みもすすめています。



これらは、農林水産省と経済産業省による 「農商工連携88選」の認定を受けました。



うすくち 淡口しょうゆのトップブランドとして、 確かな安心と高品質をお約束。

業界一の技術と品質。淡口しょうゆは、やっぱりヒガシマル。
淡口しょうゆ発祥の地、播州龍野で400年の歴史を誇るヒガシマルは、しょうゆ業界において長年にわたり圧倒的なご愛顧をいただいている、淡口しょうゆのトップメーカーです。

1999年には、業界で初めてISO9001を取得。2022年には、JFS-B適合証明を取得しました。

業務用、家庭用を問わず幅広いご支持をいただいているその確かな品質は、原料へのあくなきこだわりと、伝統製法をもとにした高度な醸造技術、そして厳しい品質管理によって支えられています。

※製品に使用している大豆は遺伝子組換えの混入を防ぐため分別生産流通管理を行っています。



業界一の技術・品質!

淡口しょうゆの定番は、やっぱりヒガシマル

ヒガシマルは 水がちがいます

しょうゆ醸造の水に鉄分が多いと、しょうゆの色が濃化します。ヒガシマルが使用している水は鉄分が非常に少ない揖保川の伏流水(軟水)なのです。

独自の醸造微生物を 使っています

研究を重ねて生み出した、独自の麹菌・乳酸菌・酵母を厳選使用。淡口しょうゆの深いうま味・淡い色・風味・芳香は、他の追随を許しません。

品質の濃化、 劣化速度も違います

しょうゆの劣化速度は色→香り→味の順。しかし当社の淡口しょうゆは、醸造技術により劣化速度が遅いのが大きな特長です。

うすくち 淡口しょうゆ ひとくち 知識

その1 「淡口」「濃口」 のちがいは?

まず、色の差です。淡口しょうゆは、色の濃さが濃口しょうゆの約1/3(当社比)で、淡い色が特長。香りや風味も穏やかで、上品なうま味です。淡口しょうゆは仕上げに甘酒を加えるなど、製造方法にも色を淡くする工夫がされています。

その2 淡口しょうゆは 味がうすいの?

淡口しょうゆは、味がうすいと思われるがちですが、色を抑えて醸造するために塩分は濃口しょうゆよりやや高め。しかし、だしなどと一緒に使うことが多いので、料理全体の塩分量は少なく、ヘルシーなうす味料理が楽しめます。

その3 淡口しょうゆの 上手な使い方は?

少量でよい味がつく淡口しょうゆ。濃口しょうゆと比べ、加熱による色・味の劣化が少ないため、煮物、お吸物など熱を加える料理に最適です。あえ物や酢の物もすっきりと仕上がります。濃口しょうゆのように色で判断せず、味見をしながらお使いください。

その4 淡口しょうゆと 薄口しょうゆ、 どちらが正しいの?

一般的に雑誌等では、常用漢字にあわせて「薄口しょうゆ」と書かれていますが、本来は淡い色合いという意味の「淡口しょうゆ」です。店頭POP等にかかれる場合は、「淡口しょうゆ」としてくださいますようお願いいたします。

淡口しょうゆと濃口しょうゆのちがい

【淡口しょうゆ】

- おだやかな風味と軽い香りが、料理全体の味をまとめる。
- 素材のおいしさを引き立て、だしの風味を効かせる。

【濃口しょうゆ】

- 濃い色と濃厚な味、強い香りをもつ。
- 臭みやクセの強い食材はしょうゆ味で包むことができる。



淡口しょうゆには揖保川の伏流水が最適

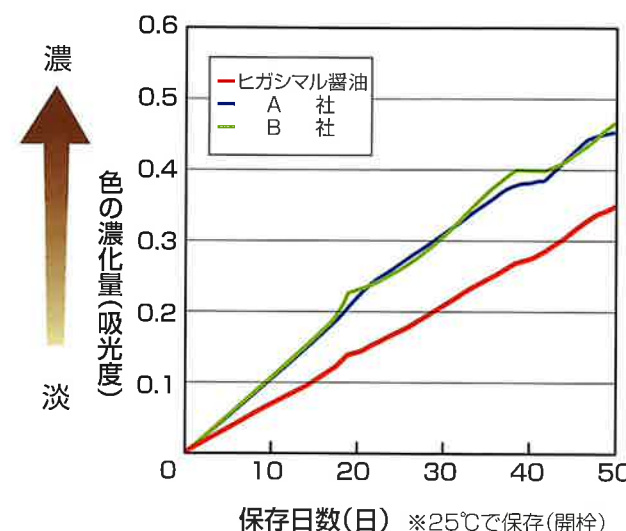
揖保川の伏流水は鉄分の少ない軟水

	揖保川の伏流水	千葉県	愛知県	愛媛県	福岡県
鉄(ppm)	0.01以下	0.09	0.08	0.03	0.12

野田文雄：日本醤油研究所雑誌・Vol.7, No.1, 30-35, 1981.

鉄分が多いとしょうゆの色が濃くなる。

ヒガシマル淡口しょうゆは濃化が遅い



ヒガシマルの淡口しょうゆは色の濃化(劣化)速度が遅い。(吸光度の数値が高くなるほどしょうゆの色が濃くなる。)

ヒガシマルの歴史は淡口しょうゆの歴史

- 1580年頃 片岡治兵衛が龍野で幾久屋(後の菊一)の屋号で醤油業を始める。
- 1660年頃 龍野で初めて淡口しょうゆが誕生。
- 1745年 淡口しょうゆを京都へ送る。以後、広く取り入れられ飛躍的に発展。
- 1912年 ヒガシマルの前身、浅井・菊一両社が宮内庁御用達指定される。
- 1942年 浅井・菊一が合併し、龍野醤油株式会社を設立。
- 1963年 日本醤油協会から推挙され、大手五社の1つになる。
- 1964年 ヒガシマル醤油株式会社に改称。
- 1999年 ISO9001認定取得。醤油業界としては国内初。
- 2002年 龍野淡口の伝統と新技術を融合させた最高級淡口醤油「龍野乃刻」の限定予約販売を開始。
- 2013年 鮮度保持ボトルタイプの国産穀物原料を使った「超特選丸大豆うすくち 吟旬芳醇」を発売。
- 2022年 JFS-B適合証明を取得。

淡口しょうゆでつくる煮物は塩分が低い

(2006年日本調理科学会近畿支部、東海・北陸支部合同研究発表会にて発表)
(2006年日本家政学会 第58回大会にて発表)

淡口・濃口で調理し、それぞれ「もっともおいしい」と評価された時の食塩含有量を比較。

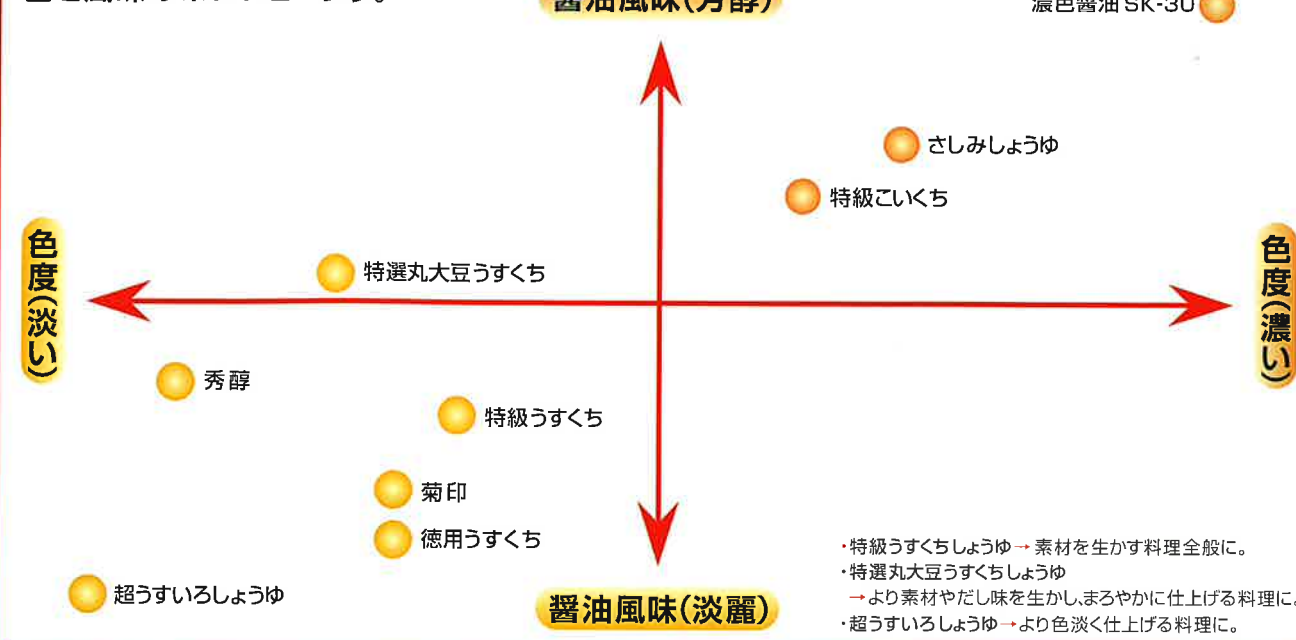
	淡口しょうゆ使用	濃口しょうゆ使用
かぼちゃの煮物	0.3%	0.4%
里いもの煮物	0.7%	0.8%
大根と厚揚げの煮物	0.7%※	0.8%※
かれいの煮つけ	1.2%	1.9%

※大根に含まれる塩分を示す。

淡口しょうゆで調理した方が、低塩分でおいしい。

ヒガシマル醤油は、淡口しょうゆの減塩効果に関する研究で「平成26年度日本醤油技術賞(研究・開発の部)」を受賞しました。

色と風味のポジショニング。



- ・特級うすくちしょうゆ → 素材を生かす料理全般に。
- ・特選丸大豆うすくちしょうゆ → より素材やだし味を生かし、まろやかに仕上げる料理に。
- ・超うすいろしょうゆ → より色淡く仕上げる料理に。

うすくちしょうゆ

1.8ℓ 10ℓ 18ℓ缶 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・おだやかで軽快な芳香を持ち、充分に熟成を重ねた淡口しょうゆのスタンダードです。
- ・素材本来の色、香りを大切にしたい料理全般に幅広くお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、大豆(分別生産流通管理済み)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米ノアルコール		食塩	18.5g/100g	熱量	55kcal			
		全窒素	1.17g/100g	たんぱく質	5.7g			
		無塩可溶性固形分		脂質	0g			
			16.1	炭水化物	8.0g			
		色No.	32	食塩相当量	16.2g			
		比重	1.172					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	11136	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475111362	4902475111365
10ℓ	11153	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475111532
18ℓ缶	11113	—	—	240×240×350	22.4	18ヵ月	—	4902475111136
20ℓ	11154	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475111549

特選丸大豆うすくちしょうゆ

1.8ℓ 10ℓ 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級・特選(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・国産原料を100%使用しています。
- ・大豆・小麦・米をじっくりと醸造し、特製甘酒(米発酵調味料)を加えた特選グレードの淡口しょうゆです。
- ・まろやかな風味で、素材の持ち味を生かした料理が楽しめます。

- ・素材を厳しく吟味して使用するお客様、より素材本来の色を求めるお客様、上品な香りを求めるお客様、すべてにご満足いただける最高級の淡口しょうゆです。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
大豆(国産)、食塩(国内製造)、小麦(国産)、米(国産)、 米発酵調味料(米(国産))		食塩	17.3g/100g	熱量	62 kcal			
		全窒素	1.24g/100g	たんぱく質	6.0 g			
		無塩可溶性固形分		脂質	0 g			
			18.5	炭水化物	9.4 g			
		色No.	37	食塩相当量	15.1 g			
		比重	1.175					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	11396	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475113960	4902475113963
10ℓ	11383	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475113833
20ℓ	11386	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475113864

秀醇(しゅうじゅん)

1.8ℓ 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・国産の大豆・小麦・米を使用し、従来の淡口しょうゆと比べ、色を半分のうすさに仕上げました。
- ・特に色をうすく、素材の風味を生かしたい料理に最適です。

- ・懐石料理、お吸物、茶碗蒸しなど、特に色をうすく仕上げて旬の素材の風味を生かしたい料理に最適です。
- ・色がうすいので、洋風料理、中華料理などのかくし味、各種ソースやルウなどのかくし味としてもお使いください。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
食塩(国内製造)、大豆(国産)、小麦(国産)、米(国産)、 ぶどう糖				食塩	17.8g/100% 全窒素	1.17g/100% 無塩可溶性固形分	熱量 たんぱく質	62kcal 5.7g
				18.5	脂質	0g		
				炭水化物	9.8g			
				色No.	44	食塩相当量	15.5g	
				比重	1.178			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	11358	105×105×315	2210	220×325×325	13.7	12ヵ月	14902475113588	4902475113581
20ℓ	11354	—	—	265×360×310	24.7	12ヵ月	—	4902475113543

徳用うすくちしょうゆ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS上級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・本醸造しょうゆ特有の上品で軽快な芳香を持つ、徳用タイプの淡口しょうゆです。
- ・よりうすい色合いを持ち、のびが良いので、めん類、煮物など、幅広くお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、大豆(分別生産流通管理済み)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米ノアルコール		食塩	19.2g/100ml	熱量	51 kcal			
		全窒素	1.08g/100ml	たんぱく質	5.3g			
		無塩可溶性固形分		脂質	0g			
			14.8	炭水化物	7.4g			
		色No.	35	食塩相当量	16.8g			
		比重	1.174					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	11713	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	12ヵ月	14902475117135	4902475117138

菊印うすくちしょうゆ

10ℓ 18ℓ缶 20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS上級(本醸造)淡口しょうゆ。
- ・本醸造しょうゆ特有の上品で軽快な芳香を持つ、徳用タイプの淡口しょうゆです。
- ・よりうすい色合いを持ち、のびが良いので、めん類、煮物など、幅広くお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、大豆(分別生産流通管理済み)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米ノアルコール		食塩	19.2g/100㎖	熱量	51kcal			
		全窒素	1.08g/100㎖	たんぱく質	5.3g			
		無塩可溶性固形分	14.8	脂質	0g			
		色No.	35	炭水化物	7.4g			
		比重	1.174	食塩相当量	16.8g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	11453	—	—	265×265×235	12.5	12ヵ月	—	4902475114533
18ℓ缶	11413	—	—	240×240×350	22.4	18ヵ月	—	4902475114137
20ℓ	11454	—	—	265×360×310	24.6	12ヵ月	—	4902475114540

しょうゆ・しょうゆ加工品

超うすいろしょうゆ

18ℓ缶



品質特徴・使用方法

- ・白しょうゆ並みに色のうすい本醸造しょうゆで、白しょうゆのJAS特級に相当する成分です。
- ・白しょうゆと比較して色の濃化が遅く、さらに加熱したときの濃化も進みにくいので、色のうすい仕上がりになります。
- ・うどん、茶碗蒸し、若竹煮、かにすき、おでん、つくだ煮など、色をつけたくない料理に最適です。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、砂糖(国内製造)、大豆(国産)、小麦、醸造酢／アルコール		食塩	17.0g/100㎖	熱量	62kcal			
		全窒素	0.46g/100㎖	たんぱく質	2.2g			
		無塩可溶性固形分		脂質	0g			
			18.5	炭水化物	13.2g			
		色No.	52以上	食塩相当量	14.9g			
		比重	1.172					
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
18ℓ缶	11363	—	—	240×240×350	22.4	8ヵ月	—	4902475113635

白しょうゆ調味料

1.8ℓ

18ℓ缶



品質特徴・使用方法

- ・白しょうゆ並みに色がうすく、しっかりとしたしょうゆ風味をつけることができる調味料です。
- ・素材に色をつけずに味や香りを生かしながら、バランス良く仕上がります。
- ・ドレッシング、水産練製品、水産珍味、漬物、白身魚の焼き物など、色をつけたくない加工食品の風味づけにお使いください。
- ・和風、洋風、中華料理など、様々な料理のかくし味としても使用できます。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、たん白加水分解物、醸造酢／アルコール、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)				食塩	17.0g/100㍺	熱量	62kcal	
				全窒素	0.46g/100㍺	たんぱく質	2.4g	
				色No.	40以上	脂質	0g	
				比重	1.183	炭水化物	13.2g	
						食塩相当量	14.7g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21856	105×105×325	2220	220×325×340	13.7	9ヵ月	14902475218566	4902475218569
18ℓ缶	21855	—	—	240×240×350	22.6	9ヵ月	—	4902475218552

こいくちしょうゆ

1.8ℓ

10ℓ

20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級(本醸造)濃口しょうゆ。
- ・くせのない香りと味を持つ、まろやかな濃口しょうゆです。
- ・芳醇な香りと濃厚な味なので、かけ、つけ用、煮物、つくだ煮、つゆ、たれなど、幅広くお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
小麦(国産)、脱脂加工大豆(別生産流通管理済み)、食塩、大豆(別生産流通管理済み)、米/アルコール		食塩	16.3g/100g	熱量	64kcal			
		全窒素	1.58g/100g	たんぱく質	7.7g			
		色No.	10	脂質	0g			
		比重	1.170	炭水化物	8.3g			
				食塩相当量	14.3g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	11236	105×105×315	2200	220×325×325	13.6	18ヵ月	14902475112369	4902475112362
10ℓ	11253	—	—	265×265×235	12.5	18ヵ月	—	4902475112539
20ℓ	11254	—	—	265×360×310	24.5	18ヵ月	—	4902475112546

しょうゆ・しょうゆ加工品

濃色醤油SK-30

20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・通常の濃口しょうゆの7～8倍の濃い色を持つ、再仕込みしょうゆです。
- ・着色性に優れ、塩分は13.5g/100ℓと控えめですので、加工用しょうゆに最適です。
- ・色をつけたい加工用食品、つくだ煮、せんべい、照り焼き、惣菜、肉の煮込みなどに最適です。

原 材 料		一 般 成 分		栄 養 成 分 (100g中)				
小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、食塩、大豆(分別生産流通管理済み)、小麦たんぱく、米／アルコール		食塩	13.5g/100㎖	熱量	92 kcal			
		全窒素	2.50g/100㎖	たんぱく質	12.1 g			
		色No.	2以下	脂質	0 g			
		比重	1.181	炭水化物	11.0 g			
				食塩相当量	11.7 g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
20ℓ	11760	—	—	265×360×310	24.7	12ヵ月	—	4902475117602

さしみしょうゆ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法

- ・JAS特級・超特選(本醸造)再仕込みしょうゆ。
- ・本醸造しょうゆにしょうゆ麹を加え、丹念に再発酵熟成させた、濃厚芳醇な超特選クラスの再仕込みしょうゆです。まろやかな味、深いコクと香りが、さしみのおいしさを一層引き立てます。
- ・「つけ、かけ」用しょうゆとして、さしみ、おひたし、漬物など幅広くお使いいただけます。
- ・肉や魚の照り焼きのたれとしてもお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、食塩、ぶどう糖、大豆(分別生産流通管理済み)、小麦たんぱく、米、みりん、醸造酢／アルコール、調味料(アミノ酸等)		食塩	14.0g/100㎖	熱量	91 kcal			
		全窒素	2.10g/100㎖	たんぱく質	10.1 g			
		色No.	3	脂質	0g			
		比重	1.190	炭水化物	12.6g			
				食塩相当量	12.3g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21904	105×105×315	2230	220×325×325	13.8	18ヵ月	14902475219044	4902475219047

醤油王(ジャンユーワン)

1.8ℓ



品質特徴・使用方法

- ・本醸造しょうゆ。
- ・通常の濃口しょうゆの8～9倍の濃い色を持つ、中国料理用のしょうゆです。
- ・塩分は13.3g/100ℓと控えめなので、さまざまな料理に使用できます。
- ・中華料理の下味や香りづけをはじめ、色、つやだし、かくし味などにお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、小麦(国産)、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、ぶどう糖、大豆(分別生産流通管理済み)、小麦たんぱく、米ノカラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)		食塩	13.3g/100㎖	熱量	91 kcal			
		全窒素	1.17g/100㎖	たんぱく質	6.2g			
		色No.	2以下	脂質	0g			
		比重	1.173	炭水化物	16.5g			
				食塩相当量	11.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×奥×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×奥×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21845	105×105×325	2200	220×325×340	13.6	18ヵ月	14902475218450	4902475218453

品質特徵・使用方法

- ・本醸造濃口しょうゆと本醸造淡口しょうゆの特製合わせしょうゆに野菜の甘味と牡蠣のうま味を加えた、あっさりなのにコクのあるすき焼つゆです。
- ・本醸造淡口しょうゆを使用していますので、素材の味を生かし、肉はもちろん、野菜もおいしく仕上がります。煮詰まってもまろやかで、最後までおいしく召し上がれます。



- | | |
|----------|---|
| ・すき焼 | うすめずこのままお使いください。 1本(18g)で9鍋分(1鍋4人分200ml)です。 |
| ・豚の角煮 | 本品1:水2 |
| ・肉じゃが | 本品1:水2 |
| ・筑前煮 | 本品1:水2 |
| ・ぶりの照り焼き | うすめずこのままお使いください。 |

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、砂糖、水飴、かきエキス、食塩、野菜エキス、こんぶエキス／アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)				Brix	47.6	熱量	156 kcal	
				食塩	6.3g/100ml	たんぱく質	3.2g	
				pH	5.15	脂質	0g	
				比重	1.211	炭水化物	35.7g	
						食塩相当量	5.6g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×奥×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×奥×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21552	105×105×325	2270	220×325×340	14.1	13ヵ月	4902475215527	4902475215520

品質特徵・使用方法

- ・本醸造再仕込みしょうゆにかつお節や昆布のだしとみりんを調和させた、コクとうま味のあるすしだれです。
- ・やわらかなしょうゆ風味に仕上げていますので、さまざまな料理に使用できます。



- ・寿司、刺身のたれとして、そのままつけてお召し上がりください。
- ・かけしょうゆとしておひたし、焼き魚、冷やっこ、漬物などにもお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)	
本醸造さしこみしょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、 みりん、魚醤(魚介類)、かつおエキス、こんぶエキス、 醸造酢、ふし(かつおぶし、かつお削りぶし)／調味 料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(一部 に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)		食塩	16.0g/100ml	熱量	107kcal
		全窒素	2.08g/100ml	たんぱく質	10.7g
		色No.	3	脂質	0g
		比重	1.216	炭水化物	16.1g
				食塩相当量	13.7g

内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期限	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21903	105×105×325	2280	220×325×340	14.1	19ヵ月	14902475219037	4902475219030

品質特徵・使用方法

- ・淡口醤油をブレンドした特製醤油に真牡蠣エキスのうま味をきかせただし醤油です。
- ・真牡蠣のうま味に鰹と昆布のだしを合わせ、まろやかなおいしさです。
- ・「冷奴」「野菜のおひたし」「卵かけご飯」などのかけメニューはもちろん、煮炊き、炒め物など様々な料理に使えます。
- ・普通の濃口醤油と比べて、塩分を25%カットしました。



原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)	
本醸造しょうゆ(国内製造)、びどう糖果液糖、還元		Brix	43.2	熱量	114kcal
水飴、砂糖、食塩、醸造酢、かきエキス、海苔たん白		食塩	11.9g/100ml	たんぱく質	4.3g
加水分解物、酵母エキス、こんぶエキス、ふし(かつお		pH	5.0	脂質	0g
ぶし、かつお削りぶし)ノアルコール、調味料(ア		比重	1.200	炭水化物	24.1g
ミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)				食塩相当量	10.6g

内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(g)	賞味期限	ITFコード	JANコード
400ml×12	26014	67×67×198	530	210×275×215	6.5	13ヵ月	14902475260145	4902475260148
1.8ℓ×6	26562	105×105×325	2250	220×325×340	13.9	13ヵ月	14902475265621	4902475265624

品質特徵・使用方法

- ・本醸造淡口しょうゆにみりん、砂糖などを加えてねかした、淡色タイプのかえしです。
- ・かえしをだしで割って、かけうどん、かけそば、にゅうめんにお使いください。



- | | |
|-----------|---|
| ・かけうどん・そば | 本品1:白だし14～16 1缶(18ℓ)で900人分(1人分320ml)です。 |
| ・天つゆ | 本品1:白だし6～7 |
| ・丼つゆ | 本品1:白だし6～7 |
| ・炊き込みごはん | 米1合当たり、本品15ml:白だし165ml |

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖 果糖液糖、みりん、醸造酢／調味料(アミノ酸等)、 アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	49.0	熱量	104kcal			
		食塩	21.7g/100ml	たんぱく質	5.8g			
		pH	5.15	脂質	0g			
		比重	1.260	炭水化物	20.1g			
				食塩相当量	18.8g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	JTFコード	JANコード
18ℓ缶	21520	—	—	240×240×350	24.0	13ヵ月	—	4902475215209

品質特徵・使用方法

- ・本醸造淡口しょうゆをベースにした、本格的な淡色のかけ汁用のかえしです。
- ・だしとうま味を引き立たせるために、ほどよい甘味に仕上げました。
- ・だしで割るだけで簡単に関西風のかけ汁に仕上がります。

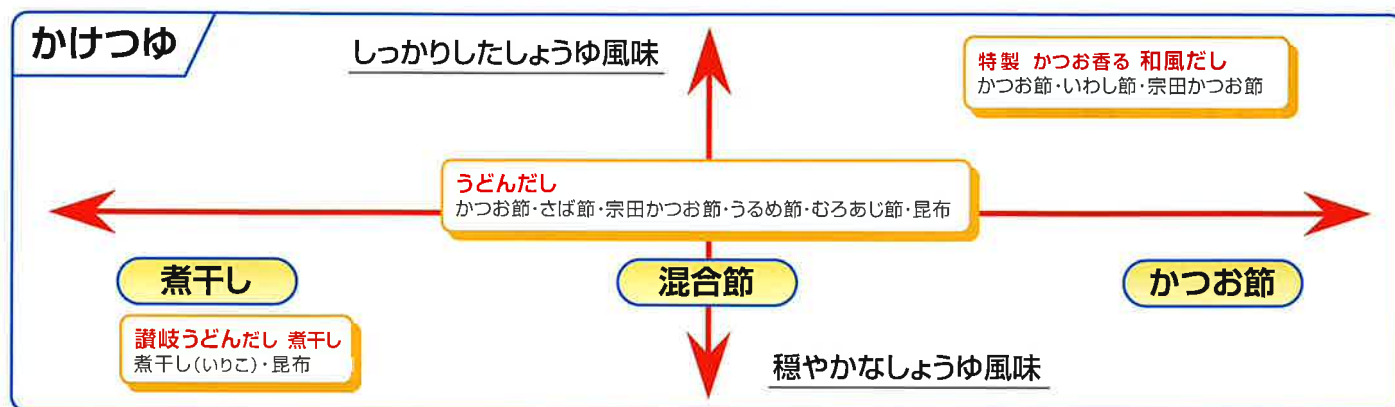


- ・うどん、そば、にゅうめんなどのかけ汁 本品1:白だし9(目安)
1本(10ℓ)で333人分(1人分300ml)です。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、ばどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、みりん/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)				Brix	40.5	熱量	109kcal	
				食塩	12.2g/100ml	たんぱく質	4.0g	
				pH	5.1	脂質	0g	
				比重	1.189	炭水化物	23.3g	
						食塩相当量	10.9g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	21760	—	—	265×265×235	12.6	10ヵ月	—	4902475217609
18ℓ缶	21749	—	—	240×240×350	22.7	13ヵ月	—	4902475217494

だしのうま味を引き出す関西の手法でつくった、めん類用調味料。

- 淡口しょうゆは素材やだしを生かす、本醸造しょうゆを使用。濃口しょうゆは、くせないおだやかなものを使っています。しょうゆのうま味はもちろん、豊かなだし風味が味わえます。
- かつお節、うるめ節、宗田かつお節、さば節など、多彩な節を組み合わせるのは、関西ならではの手法。かつお節の香りと混合節のまろやかなうま味が、ヒガシマルのめん類用調味料の特長です。



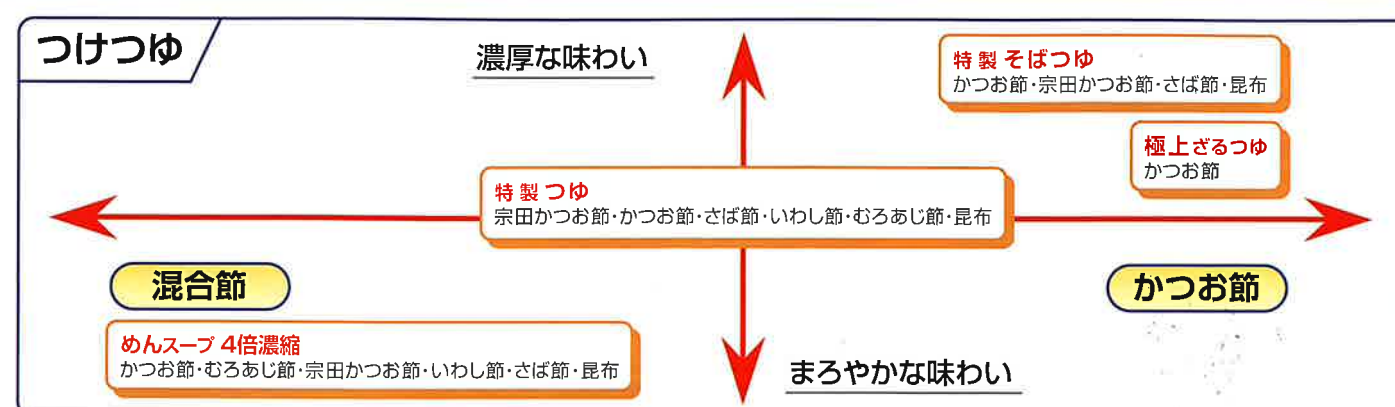
本醸造しょうゆとかえしを白だしで割った、濃縮タイプの関西風うどんだしです。



煮干し(いりこ)風味をしっかりとさせた淡色の讃岐うどんだしです。



かつおの香りとうま味が生きる淡色の和風だしです。



鰹節、昆布、混合節のだしを合わせた濃縮つゆ。うすめるだけで使用できます。



本格的な味わいの濃縮つゆ。混合節のうま味が幅広い料理に合います。



濃厚でまろやかな味わいのそばつゆ。うすめるだけで、本格的な味がだせます。



みりんをきかせた甘口タイプのざるつゆ。しっかりしたかつお風味が特長です。

か け



天ぷらうどん



玉子とじうどん



鍋焼きうどん



鶏そば

つ け



ざるそば



温つけうどん

そ の 他



ラーメン



和風パスタ

品質特徵・使用方法

- ・そうめん、うどん、そばなどのつけつゆ 本品1:水3
1本(1.8ℓ)で90人分(1人分80ml)です。
- ・天つゆ 本品1:湯3
米1合当たり、本品25ml
- ・炊き込みごはん
- ・おでん 本品1:水12

[illegible]

品質特徵・使用方法

・うどんのかけ汁 本品1:水またはだし10
1本(1.8ℓ)で66人分(1人分300ml)です。

・おでん・よせ鍋 本品1:水またはだし16

・すまし汁 本品1:水またはだし18~21

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しよゆ(国内製造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、ふし(かつおぶし)、さばぶし、宗田かつおぶし、うるめぶし、むろあじぶし)、米発酵調味料、魚醤(魚介類)、こんぶエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)				Brix	40.0	熱量	76kcal	
				食塩	16.0g/100%	たんぱく質	4.5g	
				pH	5.4	脂質	0g	
				比重	1.200	炭水化物	14.6g	
						食塩相当量	15.7g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)実行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)実行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	26551	105×105×325	2250	220×325×340	13.9	13ヵ月	04902475265518	4902475218316
18ℓ	26552	—	—	265×360×285	22.6	13ヵ月	—	4902475265525

品質特徵・使用方法

・温かいかけうどん 本品1:水またはだし10 1本(1.8ℓ)で66人分(1人分300ml)です。
 ・冷たいかけうどん 本品1:水またはだし9
 ・ラーメン 本品1:からスープ7~8 チゲ 本品1:水6~7+コチュジャン
 ・おでん 本品1:水またはだし14~15 たこめし 米1合当たり本品25ml

[illegible]

1.8ℓ	10ℓ
------	-----

そば、うどんのかけつゆ	本品1:水またはだし10
おでん、よせ鍋	本品1:水またはだし14
野菜の煮物	本品1:水またはだし9~10
炊き込みごはん	米1合当たり、本品20㍔

[illegible]

1.8ℓ	10ℓ
------	-----

・ざるそば	本品1:水またはだし3	・かけそば	本品1:水またはだし8
・おでん	本品1:水またはだし12	・煮物(筑前煮など)	本品1:水またはだし10
・炊き込みごはん	米1合当たり、本品20ml		
・釜玉うどん(1人分)	本品15ml:卵1個		
・生醤油うどん(1人分)	本品15ml(薬味:おろししょうが、ねぎなど)		

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、ふし(宗田かつおぶし、かつおぶし、さばがし、いわしがし、むろあじがし)、醸造酢、まぐろエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、こんぶ調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・さば・大豆を含む)				Brix	48.3	熱量	131 kcal	
				食塩	14.3g/100ml	たんぱく質	6.4g	
				pH	5.0	脂質	0g	
				比重	1.231	炭水化物	26.3g	
						食塩相当量	12.7g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期限	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21799	105×105×325	2300	220×325×340	14.2	13ヵ月	14902475217996	4902475217999
10ℓ	21798	—	—	265×265×235	13.1	13ヵ月	—	4902475217982

180 缶

- ・うどん、そばのかけ汁用だし 本品1:水32~47
- ・ざるそばのつけつゆ用だし 本品1:水16~19

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)	
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし)、食塩、砂糖、かつおエキス、さばエキス、本醸造しょうゆ、みりん、酵母エキス、こんぶ／アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		Brix	32.0	熱量	70 kcal
		食塩	12.0g/100ml	たんぱく質	3.6g
		pH	5.7	脂質	0g
		比重	1.140	炭水化物	13.9g
				食塩相当量	11.2g

内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)縦行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)縦行×横×高	ケース重量(g)	賞味期間	ITFコード	JANコード
18ℓ缶	21852	—	—	240×240×350	21.8	19ヵ月	—	4902475218521



極上ざるつゆ

10ℓ



品質特徴・使用方法

- ・かつお節を贅沢に使用し、本醸造しょうゆのコクとみりんのまろやかさをきかせた、濃厚な甘口タイプのざるつゆです。
- ・ざるつゆ以外に、天つゆにもびったりです。

- ・うどん、そばなどのつけつゆ 本品1:水2または本品1:白だし(3%)2.5
- ・かけそばなどのかけ汁 本品1:水またはだし6
- ・天つゆ 本品1:水またはだし2

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、ふし(かつお削りぶし、かつおぶし)、醸造酢、みりん／アルコール、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	44.5	熱量	128kcal			
		食塩	10.6g/100ml	たんぱく質	4.8g			
		pH	5.0	脂質	0g			
		比重	1.203	炭水化物	27.1g			
				食塩相当量	9.7g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
10ℓ	21750	—	—	265×265×235	12.8	13ヵ月	—	4902475217500

品質特徴・使用方法

- ・濃厚でまろやかな味わいの濃縮タイプのそばつゆです。
- ・本醸造の濃口、再仕込み、淡口の合わせしょうゆと、かつお節、宗田かつお節、さば節の濃厚なだしでバランスの良いうま味に仕上げました。
- ・まろやかな甘味に仕上げ、塩味を抑えました。

- ・ざるそばのつけつゆ 本品1:水またはだし2.5～3.5 1本(1.8ℓ)で90人分(1人分80ml)です。
- ・ぶっかけ用つゆ 本品1:水またはだし4～5
- ・そばのかけつゆ 本品1:水またはだし7～8
- ・天つゆ 本品1:水またはだし3～4
- ・丼つゆ 本品1:水またはだし3
- ・炊き込みごはん 米1合当たり、本品20～25ml

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100gr中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、さばぶし)、醸造酢、かつおエキス、こんぶ、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)				Brix	50.0	熱量	135kcal	
				食塩	13.7g/100ml	たんぱく質	6.5g	
				pH	5.05	脂質	0g	
				比重	1.241	炭水化物	27.3g	
						食塩相当量	12.4g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	26002	105×105×325	2320	220×325×340	14.4	13ヵ月	14902475260022	4902475260025



うどんスープSS

800g



品質特徴・使用方法

- ・かつおと昆布のうま味とコクのあるだしを淡口しょうゆで仕上げた、関西風の粉末うどんだしです。
- ・お湯に溶かすだけで、簡単にうどんだしができます。

- ・うどんのかけ汁 本品1袋:湯20～25ℓ
1袋で約80～100人分(1人分250ml)です。
- ・うどん以外にも、おでん、煮物などに応用できます。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、砂糖、ぶどう糖、粉末醤油、かつお節、大豆たん白加水分解物、ねぎ粉末、昆布粉末／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)		食塩	40.8g/100g	熱量	208kcal			
				たんぱく質	14.4g			
				脂質	0.1g			
				炭水化物	37.3g			
				食塩相当量	46.7g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
800g×10	21182	25×215×230	820	215×430×160	8.6	19ヵ月	14902475211826	4902475211829

品質特徴・使用方法

- ・厳選した混合節と昆布をじっくり抽出した、うま味が豊かで濃厚な無菌パックの白だしです。
- ・だしをとる手間を省くことができ、うすめるだけでさまざまな料理に使用できます。

- ・うどん、そばのかけ汁(仕上り4.7ℓ 約15人分です。) 本品400ml:本がえし淡300ml:水4ℓ
- ・うどん、そばのつけつゆ(仕上り1.9ℓ 約25人分です。) 本品400ml:本がえし濃500ml:水1ℓ
- ・天つゆ、茶碗蒸し、おでん 本品1:水4～9
- ・玉子豆腐、だし巻き玉子、お吸物 本品1:水9～14

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
ふし(さばふし(国内製造)、いわし削りふし、いわしぶし、かつおぶし、宗田かつおぶし、むろあじふし)、かつおエキス、酵母エキス、こんぶ、こんぶエキス、(一部にさばを含む)				Brix	2.6	熱量	11 kcal	
				食塩	0.27g/100ml	たんぱく質	1.4 g	
				pH	5.8	脂質	0 g	
				比重	1.009	炭水化物	1.3 g	
						食塩相当量	0.1 g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
400ml袋×10×2	21774	20×160×215	410	200×340×195	8.8	11ヵ月	14902475217743	4902475217746

特製白だし混合節

400ml袋



だしとしょうゆがうまく調和した、割烹関西シリーズ。



うす色料理を簡単に仕上げる、割烹関西白だしつゆ。

最高級の丸大豆淡口しょうゆにかつお節と昆布の天然だしを合わせた、香りとだし味が濃厚な白だしつゆです。うま味のきいたうす色料理が、簡単にできます。



提案メニュー

和風



だし焼き



浅漬け



だし巻き玉子



うどん



お吸物



たこめし



茶碗蒸し



よせ鍋

そのまま使用

洋風・中華



カルパッチョ(白だし+油+酢)



パスタ(白だし+オリーブ油)



スープ(白だし+こしょう)



からあげ(白だし+しょうが+にんにく)



八宝菜(白だし+こしょう+片栗粉)



スープ(白だし+ごま油)

うすめて使用

割烹関西シリーズとは。

- 素材を生かしたいメニューに対応しています。
- ベースの調味料として、アレンジが自由自在です。
- 和風だしから丸鶏、貝だしまで、幅広くラインアップしました。

※「割烹関西」はヒガシマル醤油株式会社の登録商標です。



割烹関西 丸鶏だしつゆ 1.8L

じっくり煮出した丸鶏だしに魚醤としょうゆを合わせた、濃縮つゆです。



塩ちゃんこ鍋



鶏だしそば



焼きめし



割烹関西 銀あん 1.1kg

かけるだけでだしがきいたあんかけ料理が作れる銀あんです。



揚げ出し豆腐



だし巻き玉子



梅肉和え豚しゃぶ



割烹関西 蛤と帆立の白だしつゆ 1L

丸大豆淡口しょうゆに蛤のうま味と帆立のコクを合わせた白だしつゆです。



はまぐりラーメン



あさりごはん



海鮮鍋

割烹関西 白だしつゆ

1.8ℓ 10ℓ



品質特徴・使用方法									
・最高級の丸大豆淡口しょうゆにたっぷりのかつお節と混合節、真昆布でとっただしをあわせた、香り、だし味ともに濃厚な白だしです。 ・素材の持ち味が生きるので、色をつけたくない料理にぴったりです。									
・お吸物 ・茶碗蒸し(卵2個) ・だし巻き玉子(卵4個) ・うどん、にゅうめん		本品1:水14 本品30mℓ:水400mℓ 本品10mℓ:水50mℓ 本品1:水8							
原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)					
本醸造しょうゆ(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、いわしぶし、さばぶし、むろあじぶし)、みりん、かつおぶしエキス、さばエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ、しいたけエキス／調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		Brix	30.5	熱量	57 kcal				
		食塩	13.5g/100mℓ	たんぱく質	4.0 g				
		pH	5.5	脂質	0 g				
		比重	1.150	炭水化物	10.2 g				
				食塩相当量	12.7 g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓ×6	21875	105×105×325	2160	220×325×340	13.4	13ヵ月	14902475218757	4902475218750	
10ℓ	21610	—	—	243×243×245	12.1	13ヵ月	—	4902475216107	

割烹関西 昆布白だしつゆ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法									
・丸大豆淡口しょうゆに昆布のうま味をきかせたまろやかな白だしです。 ・昆布のうま味にかつおだしの風味を加えているので、うすめるだけでさまざまな料理に使用できます。									
・おでん、よせ鍋、かにすき ・湯どうふ、水炊きの昆布だし ・昆布だしをきかせたうどん		本品1:水12 本品1:水14~20 本品1:水8							
原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)					
本醸造しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、こんぶエキス、さばエキス、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし)、みりん、かつおエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ／調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		Brix	30.3	熱量	53 kcal				
		食塩	14.0g/100mℓ	たんぱく質	2.8 g				
		pH	5.6	脂質	0 g				
		比重	1.150	炭水化物	10.4 g				
				食塩相当量	13.0 g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓ×6	21756	105×105×325	2160	220×325×340	13.4	10ヵ月	14902475217569	4902475217562	

割烹関西 丸鶏だしつゆ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法								
・じっくり煮出した丸鶏だしに魚醤としょうゆを合わせた、濃縮タイプのつゆです。あっさりした中に深いコクを味わえます。								
・魚醤がうま味とコクを引き立てます。								
・香辛料をきかせ、深みのある味わいに仕上げました。								
・希釈して鍋つゆ、鶏塩うどん、おでん、そのままで鶏塩焼きめし、鶏塩焼きそばなど、幅広くお使いください。								
・ちゃんこ鍋	本品1:水10	・鶏塩うどん	本品1:水9					
・おでん	本品1:水12	・スープ	本品1:水14					
・焼きめし(ごはん200g)	本品15ml	・野菜炒め(具材200g当たり)	本品15ml					
原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
水飴(国内製造)、食塩、本醸造しょうゆ、チキンエキス、鶏からエキス、魚醤(魚介類)、さばエキス、酵母エキス、醸造酢、香辛料／調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)		Brix	33.5	熱量	88kcal			
		食塩	12.8g/100g	たんぱく質	3.8g			
		pH	5.3	脂質	0.6g			
		比重	1.165	炭水化物	16.8g			
				食塩相当量	13.7g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21724	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	13ヵ月	14902475217248	4902475217241

割烹関西 銀あん

1.1kg



品質特徴・使用方法									
・かけるだけでだしがきいたあんかけ料理が簡単に作れる銀あんです。 ・6種のだしを合わせ、こだわりの淡口しょうゆで味をととのえ、まるやかな味わいに仕上げました。 ・薬味との相性がよく、柚子・梅・大根おろし・生姜等と合わせてバリエーション豊富なメニューの提供も手軽にできます。 ・そのままでも、温めてもおいしく提供できます。									
原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)					
水飴(国内製造)、本醸造しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、かつお削りぶし、さばぶし、うるめぶし、むろあじぶし)、食塩、砂糖、こんぶ／増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、アルコール、酸味料、調味料(核酸)、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		Brix	24.5	熱量	96 kcal				
		食塩	2.5g/100g	たんぱく質	0.7 g				
		pH	3.55	脂質	0 g				
		比重	1.109	炭水化物	23.2 g				
				食塩相当量	2.6 g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.1kg×6	26561	84×84×273	1150	175×260×285	7.2	10ヵ月	14902475265614	4902475265617	

割烹関西 蛤と帆立の白だしつゆ

1ℓ



品質特徴・使用方法									
・最高級の丸大豆淡口しょうゆに蛤の上品でまろやかなうま味、帆立の濃厚なコクを合わせた白だしつゆです。 ・うすめるだけで蛤と帆立の風味がきいたスープが簡単にできます。 ・鍋やうどん、炊き込みごはんなどの和食メニューはもちろん、ラーメン、焼きそば、パスタなどの中華や洋風メニューにも使用できます。									
・スープ ・鍋 ・炊き込みごはん ・ラーメン		本品1:水14 本品1:水11 米1合当たり本品20mℓ 本品30mℓ:水又は鶏からスープ270mℓ							
原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)					
本醸造しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、ほたてエキス、チキンエキス、水飴、はまぐりエキス、醸造酢、酵母エキス、こんぶ／調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		Brix	31.0	熱量	55 kcal				
		食塩	14.0g/100mℓ	たんぱく質	3.8 g				
		pH	5.3	脂質	0 g				
		比重	1.152	炭水化物	10.0 g				
				食塩相当量	13.2 g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1ℓ×6	26029	84×84×273	1200	175×260×285	7.5	13ヵ月	14902475260299	4902475260292	

素材の持ち味を生かしながら、高品質な和風惣菜ができる調味料。

惣菜調味料シリーズとは。

- 素材の持ち味を生かした惣菜づくりを可能にする調味料です。
 - 淡口しょうゆメーカーの強みを生かし、ヒガシマル独自の淡口しょうゆ・濃口しょうゆ・再仕込みしょうゆを使用し、各素材に適した調味料に仕上げています。
 - 鍋調理はもちろん、スチームコンベクションや真空調理にも対応しています。
 - 惣菜のおいしさはもちろん、てりよく仕上げる機能性のあるたれをラインアップしました。
- ※「惣菜名人」はヒガシマル醤油株式会社の登録商標です。



白身魚や野菜の煮物など、うす色に仕上げたい料理のための調味料です。

肉や青身魚など、臭みを抑えてこい色に仕上げたい料理のための調味料です。

ほどよいとろみで自然な照りが出せ、うま味たっぷりの味つけができます。

みそやみりんを合わせる手間が省け、コクのある味つけができます。

自然なてりつやで「できたて感」が持続する、惣菜用のたれです。



スチームコンベクション

- スチーム(蒸気)とコンベクション(熱風)が同時にできる調理器具のこと。蒸す、焼く、煮るといった作業が1台でできます。スーパーバックヤード、ホテル、病院などに導入されています。

真空調理法

- 真空状態もしくはそれに至るまでの現象を利用した調理法のことです。
- 食材を生のまま、あるいは熱処理して調味料と一緒に真空包装し、温度と時間の管理が正確に行える加熱機器で袋ごと低温加熱します。
- 調理プロセスを数値化することで、味と品質の安定化を図れます。



明るい焼き色で香ばしい炭火風味のあるたれ落ちにくい焼鳥のたれです。

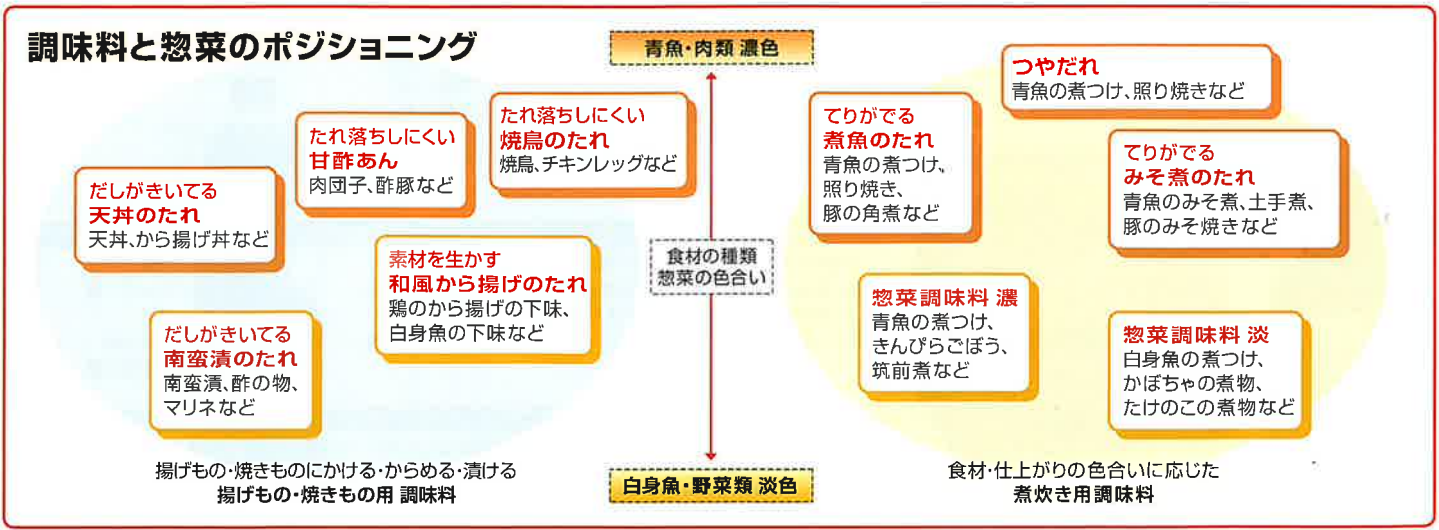
コクのある玄米黒酢とやわらかな酸味の米酢を用い、酢カドを抑えた味わいです。

酢カドを抑えてだしのうま味がきいた、まろやかな南蛮漬に仕上がります。

かくし味に肉のうま味を引き出す魚醤を使用。短時間で漬け込むことができます。

かつおと昆布のだしに、淡口と再仕込みしょうゆを合わせた、天井用調味料です。

惣菜の見た目のおいしさを長時間キープできるてり出し用のたれです。



惣菜調味料 淡

1.8ℓ 20ℓ



惣菜調味料 濃

1.8ℓ



てりがでる煮魚のたれ

1.8ℓ 10ℓ



品質特徴・使用方法

・本醸造淡口しょうゆをベースに使用した、白身魚や野菜の煮物を淡色に仕上げる調味料です。

・白身魚の煮物、野菜のうま煮、いかやたこの煮物、大根や白菜の煮物、筑前煮、里いもの煮物、鶏肉の煮物、茶碗蒸し、炊き込みごはんなど、淡色に仕上げたい惣菜料理全般にお使いください。
・スチームコンベクションにも対応できます。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、かつおエキス、野菜エキス、酵母エキス、しいたけエキス、こんぶエキス／アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	54.0	熱量	163kcal			
		食塩	12.0g/100% たんぱく質	4.0g				
		pH	4.9	脂質	0g			
		比重	1.260	炭水化物	36.7g			
				食塩相当量	9.7g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21987	105×105×325	2360	220×325×340	14.6	10ヵ月	14902475219877	4902475219870
20ℓ	26556	—	—	265×360×310	26.3	10ヵ月	—	4902475265563

品質特徴・使用方法

・本醸造濃口しょうゆと再仕込みしょうゆをベースに、主に肉や青身魚に良く合う濃色タイプの調味料です。
・かくし味に魚醤を使用していますので、魚や肉の臭みを抑えることができます。

・牛肉や鶏肉の煮物、豚の角煮、青魚の煮物、肉じゃが、ぶり大根、きんぴらごぼう、ひじき煮、筑前煮など、魚や肉料理によく合います。
・スチームコンベクションにも対応できます。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、本醸造しょうゆ、砂糖、食塩、かつおエキス、魚醤(魚介類)、酵母エキス／アルコール、(一部に小麦・大豆・魚醤(魚介類)を含む)		Brix	55.0	熱量	176kcal			
		食塩	12.0g/100ml	たんぱく質	3.1g			
		pH	4.7	脂質	0g			
		比重	1.262	炭水化物	41.0g			
				食塩相当量	9.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21988	105×105×325	2360	220×325×340	14.6	13ヵ月	14902475219884	4902475219887

品質特徴・使用方法

・本醸造しょうゆを賢沢に使い、昆布のまろやかさと鶏がらだしのコクとうま味をきかせた煮魚用調味料です。
・ほどよいとろみで、自然なてりとなつがでます。

・煮魚(鍋の場合) 本品1:水2
・煮魚(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1
・魚の照り焼き(漬け込み用) 本品1:水1
・魚の照り焼き(上だれ用) 本品をうすめずそのまま使用します。
・鶏肉の照り焼き 本品をうすめずそのまま使用します。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、チキンエキス、醸造酢、こんぶ／アルコール、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		Brix	56.0	熱量	194kcal			
		食塩	7.3g/100g	たんぱく質	3.3g			
		pH	4.7	脂質	0g			
		比重	1.276	炭水化物	45.2g			
				食塩相当量	7.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21985	105×105×325	2390	220×325×340	14.8	13ヵ月	14902475219853	4902475219856
10ℓ	21996	—	—	243×243×245	13.4	13ヵ月	—	4902475219962

てりがでるみそ煮のたれ

2.25kg



つやだれ

2.25kg



素材を生かす和風から揚げのたれ

2.0kg



品質特徴・使用方法

・すっきりした味の淡色系みそとコクのある赤色系みそを合わせ、本醸造しょうゆで仕上げた、みそ煮のたれです。
・みそやみりんを合わせる手間が省け、自然なてりとなつや、そしてコクのある味つけができます。

・さば・野菜のみそ煮(鍋の場合) 本品1:水2
・さば・野菜のみそ煮(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1
・みそ田楽(鍋・スチームコンベクション共通) 本品をうすめずそのまま使用します。
・なすのみそ炒め(鍋・スチームコンベクション共通) 本品をうすめずそのまま使用します。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
みそ(国内製造)、砂糖、本醸造しょうゆ、還元水飴、食塩、まぐろエキス、醸造酢、香辛料、こんぶ／アルコー、増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	54.0	熱量	203kcal			
		食塩	6.7g/100g	たんぱく質	3.8g			
		pH	5.0	脂質	1.7g			
		比重	1.258	炭水化物	43.2g			
				食塩相当量	7.1g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
2.25kg×6	21720	105×105×325	2340	220×325×340	14.5	9ヵ月	14902475217200	4902475217203

品質特徴・使用方法

・自然なてりとなつやで、味わい深いおいしさに仕上げます。
・食材へのたれのりが良く、できたて感が長時間持続できます。
・離水防止効果と歩留り向上効果で、素材をやわらかく仕上げます。
・真空調理やスチームコンベクション調理にも対応できます。

・煮魚(鍋の場合) 本品1:水2~2.5
・煮魚(スチームコンベクションの場合) 本品1:水1
・煮魚(真空調理の場合) 食材の重量に対して30%の量を加えます。
・鶏肉・魚の照り焼き(鍋・スチームコンベクションの場合) 本品をうすめずそのまま使用します。
・鶏肉の照り煮(真空調理の場合) 食材の重量に対して30%の量を加えます。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、醸造酢／増粘剤(加工でん粉)、アルコール、カラメル色素、結晶セルロース、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	55.0	熱量	192 kcal			
		食塩	6.6g/100g	たんぱく質	3.1 g			
		pH	4.6	脂質	0 g			
		比重	1.272	炭水化物	44.9 g			
				食塩相当量	6.6 g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
2.25kg×6	26560	105×105×325	2340	220×325×340	14.5	10ヵ月	14902475265607	4902475265600

品質特徴・使用方法

・和風だしと本醸造淡口しょうゆをベースにした、から揚げの漬け込み用のたれです。
・かくし味に鶏肉本来のうま味を引き出す魚醤を使用しました。
・短時間で漬け込むことができ、お好みの香辛料を加えてオリジナルの味に仕上げることもできます。

・鶏肉1kgに対して130~150gのたれ(原液)に漬け込み、30分ほど冷蔵庫でなじませて、から揚げの下味つけとしてお使いください。
・一晩漬け込む場合は同上の割合でたれ(原液)を使用し冷蔵庫でなじませてください。
・鶏肉の他に、たこ、えび、いか、白身魚などのから揚げの下味つけとしても使用できます。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
還元水飴(国内製造)、本醸造しょうゆ、たん白加水分解物、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、醸造酢、さばエキス、魚醤(魚介類)、しょうがエキス、酵母エキス、こんぶエキス／アルコール、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)		Brix	32.0	熱量	88 kcal			
		食塩	8.5g/100ml	たんぱく質	3.3g			
		pH	4.55	脂質	0g			
		比重	1.130	炭水化物	18.8g			
				食塩相当量	7.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
2.0kg×6	21994	105×105×325	2090	220×325×340	13.0	13ヵ月	14902475219945	4902475219948
				</				

たれ落ちしにくい焼鳥のたれ

2.1kg



品質特徴・使用方法									
・生肉はもちろん、解凍肉でもドリップがでにくく、しっかりとした味つけができます。 ・たれが肉によくからみ、浸透性、保湿性に優れ、歩留りよく仕上がります。 ・本醸造淡口しょうゆを使い、焼き色が明るく、光沢ある仕上がりになります。									
・焼鳥肉の重量に対して20%のたれを塗って焼いてください。(スチームコンベクションの場合は、200℃蒸気量30%で7～8分を目安に焼いてください) ・焼いた後の上だれとしてもお使いいただけます。									
原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)			
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、本醸造しょうゆ、還元水飴、砂糖、食塩、醸造酢、チキンオイル、食用油脂、酵母エキス、香辛料／増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、アルコール、カラメル色素、結晶セルロース、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)				Brix	46.0	熱量	174 kcal		
				食塩	5.0g/100g	たんぱく質	2.0 g		
				pH	4.3	脂質	1.1 g		
				比重	1.204	炭水化物	39.1 g		
						食塩相当量	5.1 g		
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.1kg×6	26557	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	13ヵ月	14902475265577	4902475265570	

たれ落ちしにくい甘酢あん

2.05kg



品質特徴・使用方法									
・コクのある玄米黒酢とやわらかな酸味の米酢を用いた、酢カドを抑えた甘酢あんです。 ・たれ落ちしにくいため、てりつつやが惣菜を美しく彩り続けます。また、しみ込みにくいため、揚げ物、フライ物のサクサク感が持続します。									
・肉団子、酢豚、鶏のからあげ、白身魚の天ぷら、揚げ餃子に、うすめずそのままかけて(からめて)お使いください。									
原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)			
砂糖(国内製造)、本醸造しょうゆ、米酢、魚醤(魚介類)、米黒酢、食塩、チキンエキス／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、アルコール、(一部に小麦・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)				Brix	39.0	熱量	160 kcal		
				食塩	3.4g/100g	たんぱく質	1.7 g		
				pH	3.9	脂質	0 g		
				比重	1.182	炭水化物	38.3 g		
						食塩相当量	3.6 g		
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.05kg×6	21997	105×105×325	2140	220×325×340	13.3	10ヵ月	14902475219976	4902475219979	

だしがきいてる天丼のたれ

1.18kg



品質特徴・使用方法									
・かつおと昆布のだしに、素材を生かす本醸造淡口しょうゆと濃厚なコクの再仕込みしょうゆを合わせた、どんぶり用調味料です。 ・とろみがあるのでごはんと適度にならまり、たれが底にたまりません。また、見栄えのいいどんぶりに仕上がります。 ・しょうゆとだしに魚醤を加えて味を調えました。									
・天丼、からあげ丼、照り焼き丼、白身魚の天ぷらに、うすめずこのままかけて(からめて)お使いください。 ・2倍にうすめてかつ丼、親子丼などにも使用できます。									
原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)			
本醸造しょうゆ(国内製造)、水飴、ぶどう糖果糖液糖、たん白加水分解物、砂糖、米発酵調味料、かつおエキス、食塩、さばエキス、醸造酢、魚醤(魚介類)、こんぶエキス、かつおぶし／アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)				Brix	41.5	熱量	164 kcal		
				食塩	5.0g/100g	たんぱく質	2.9 g		
				pH	4.7	脂質	0 g		
				比重	1.185	炭水化物	38.2 g		
						食塩相当量	5.1 g		
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.18kg×6	26563	84×84×273	1230	175×260×285	7.6	13ヵ月	14902475265638	4902475265631	

だしがきいてる南蛮漬のたれ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法									
・厳選したかつお節と昆布の合わせだしを本醸造淡口しょうゆと魚醤で仕上げ、酢カドを抑えただし風味豊かな南蛮漬のたれです。 ・だしのうま味がきいた、まろやかな南蛮漬けに仕上がります。									
・南蛮漬、三杯酢として、うすめずにそのままお使いください。									
原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)			
ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、醸造酢、食塩、砂糖、たん白加水分解物、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし)、本醸造しょうゆ、魚醤(魚介類)、かつおエキス、米黒酢、まぐろエキス、酵母エキス、こんぶ／アルコール、(一部に小麦・さば・大豆・魚醤(魚介類)を含む)				Brix	31.5	熱量	98 kcal		
				食塩	5.3g/100g	たんぱく質	0.7 g		
				pH	3.35	脂質	0 g		
				比重	1.144	炭水化物	23.9 g		
						食塩相当量	4.6 g		
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
1.8ℓ×6	21651	105×105×325	2150	220×325×340	13.3	13ヵ月	14902475216517	4902475216510	

てり出し

2.15kg



品質特徴・使用方法									
・煮物や焼き魚の仕上げに塗る・からめるとてり・つやが良くなり、見た目のおいしさを長時間キープできるてり出し用のたれです。 ・透明感のあるうす色に仕上がりに、クセのない味わいで調理品の味を邪魔しません。									
煮物のてり出し(筑前煮や野菜の炊き合わせ、角煮など) 塗る・からめる場合:調理後、うすめず又は水(煮汁):本品=1:2に希釈し、表面に塗る(食材の5-10%目安)・からめる(食材の10-15%目安)。 調理前に加える場合(炊き込む場合):食材の20-30%を目安に、本品を調味液に加える水の代わりに入れ、よく混ぜてから調理する。盛り付け前に、煮汁を食材にからめる。									
焼き物のてり出し(魚の塩焼きやてり焼きなど) 焼いた後に、うすめず又は水:本品=1:2に希釈して、表面に塗る。									
原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)			
水飴(国内製造)、マルトデキストリン、本醸造しょうゆ、食塩、醸造酢、こんぶ／アルコール、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、pH調整剤、結晶セルロース、(一部に小麦・大豆を含む)				Brix	49.5	熱量	194 kcal		
				食塩	2.5g/100g	たんぱく質	0.4 g		
				pH	3.3	脂質	0 g		
				比重	1.232	炭水化物	48.0 g		
						食塩相当量	2.6 g		
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード	
2.15kg×6	26569	105×105×325	2240	220×325×340	13.9	13ヵ月	14902475265690	4902475265693	

本ゆず仕込み生しぼりぽん酢

1.8ℓ



まろやかぽんず

1ℓ

1.8ℓ



まろやかごまぽんず

1ℓ



品質特徴・使用方法

・四国産ゆずの天然果汁を贅沢に使い、本醸造しょうゆとかつお、昆布のだしで風味豊かに仕上げたこだわりのぽん酢です。

・冬場の水炊き、湯豆腐、しゃぶしゃぶなどのあたたかい鍋物料理はもちろん、夏場は冷やっこ、たたき、焼き肉のたれ、焼き魚、からあげにかけたりと、さまざまな料理にお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、砂糖、醸造酢、ゆず果汁、すだち果汁、食塩、かつおエキス、野菜エキス、とりからエキス、こんぶ／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉を含む)		Brix	27.4	熱量	63 kcal			
		食塩	8.6g/100ml	たんぱく質	4.2 g			
		pH	4.0	脂質	0 g			
		比重	1.119	炭水化物	11.6 g			
				食塩相当量	8.4 g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	26303	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	10ヵ月	14902475263030	4902475263033

品質特徴・使用方法

・酸味を抑えまろやかに仕上げた、口あたりの良いぽんずです。

・国産ゆずのさわやかな風味が、鍋料理はもちろんサラダにも良く合います。

・サラダ、冷やっこ、フライ、焼き魚、ホイル焼きなど、さまざまな料理に1年中お使いください。

・炒め物や中華料理の味つけなどに使うと、口当たりの良い、さっぱりした味の料理に仕上がります。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、醸造酢、砂糖、食塩、ゆず果汁、チキンエキス、かつおエキス、野菜エキス、酵母エキス、こんぶ／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)				Brix	25.3	熱量	61 kcal	
				食塩	8.0g/100ml	たんぱく質	2.6 g	
				pH	3.9	脂質	0 g	
				比重	1.118	炭水化物	12.6 g	
						食塩相当量	7.6 g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1ℓ×6	21631	84×84×270	1170	175×260×285	7.3	10ヵ月	14902475216357	4902475216350
1.8ℓ×6	21633	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	10ヵ月	14902475216333	4902475216336

品質特徴・使用方法

・本醸造淡口しょうゆをベースに、香ばしい金すりごまと金ねりごまでまろやかに仕上げたぽんずです。

・すりごまとたっぷりだから、ごま風味豊かでヘルシーです。

・当社通常品(まろやかぽんず)に比べて塩分を25%カットしました。

・大さじ1杯19kcalなので、たっぷりかけても体にやさしくヘルシーです。

・しゃぶしゃぶ用のつけだれとして、また冷やし中華やサラダうどん、揚げ物などにそのままかけてお使いください。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、醸造酢、すりごま、食塩、ゆず果汁、ねりごま、魚醤(魚介類)、みそ、オニオンエキス、ポークエキス／調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘多糖類、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・魚醤(魚介類)を含む)		Brix	30.7	熱量	116kcal			
		食塩	4.7g/100g	たんぱく質	3.6g			
		pH	4.5	脂質	3.1g			
		比重	1.124	炭水化物	18.5g			
				食塩相当量	5.4g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1ℓ×6	26452	84×84×273	1180	175×260×285	7.3	10ヵ月	14902475264525	4902475264528

どんぶりのたれ

1.8ℓ



品質特徴・使用方法

・どんなどんぶり料理にもよく合う、風味豊かなどんぶり専用調味料です。

・本醸造しょうゆをベースに、砂糖、みりんをほどよくブレンド。

・濃口しょうゆに再仕込みしょうゆを加えているので、コクのある味わいに仕上がります。

・親子丼、他人丼、玉子丼 本品20ml:水(又は白だし)60ml 1本(1.8ℓ)で90人分です。

・かつ丼 本品25ml:水(又は白だし)75ml 1本(1.8ℓ)で72人分です。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
本醸造しょうゆ(国内製造)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、みりん、さばエキス／調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)		Brix	59.4	熱量	185 kcal			
		食塩	14.0g/100ml	たんぱく質	4.6 g			
		pH	4.8	脂質	0 g			
		比重	1.296	炭水化物	41.7 g			
				食塩相当量	11.4 g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21715	105×105×325	2420	220×325×340	15.0	13ヵ月	14902475217156	4902475217159

品質特徴・使用方法

・しょうゆ、みりん、水飴などをほどよくブレンドした、スタンダードな蒲焼のたれです。

・ほどよいとろみで、てりとなつやのある蒲焼に仕上がります。

・蒲焼や照り焼きには、色や味かげんをみながら2〜3回つけ焼きしてください。

・下味のついている蒲焼きには、一度焼いてからこのたれをぬってください。

蒲焼のたれ

1.8ℓ



原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
水飴(国内製造)、本醸造しょうゆ、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、還元水飴、醸造酢、みりん、酵母エキス／カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、甘味料(甘草、ステビア)、(一部に小麦・大豆を含む)		Brix	49.0	熱量	156 kcal			
		食塩	8.0g/100ml	たんぱく質	2.2 g			
		pH	4.8	脂質	0 g			
		比重	1.220	炭水化物	36.8 g			
				食塩相当量	6.9 g			
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×幅×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×幅×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21892	105×105×325	2290	220×325×340	14.2	13ヵ月	14902475218924	4902475218927

ラーメンスープ 醤油味

1.8ℓ



ラーメンスープ 白湯

1.8ℓ (ミートフリー)



酒釀 (ちゅーにゃん)

900g缶



品質特徴・使用方法

- ・本醸造淡口しょうゆをベースに鶏がら、豚骨、野菜だしで仕上げた、まろやかでだし味のきいた醤油ラーメンスープです。
- ・かくし味にチャーシューのエキスを使用していますので、コクのある味わいです。

- ・醤油ラーメンのつゆ 本品1:湯またはスープ9
- ・1本(1.8ℓ)で、60人分(1人分300ml)です。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
本醸造しょうゆ(国内製造)、食塩、チキンエキス、ポークエキス、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、チキンオイル、植物油脂、醸造酢、こんぶエキス、酵母エキス、香辛料、しいたけエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)				Brix	39.3	熱量	82 kcal	
				食塩	17.5g/100ml	たんぱく質	7.1 g	
				pH	5.3	脂質	2.3 g	
				比重	1.191	炭水化物	8.1 g	
						食塩相当量	16.5 g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21730	105×105×325	2230	220×325×340	13.8	13ヵ月	14902475217309	4902475217302

品質特徴・使用方法

- ・まろやかで白濁感のあるミートフリーの白湯スープです。
- ・ローストガーリックなどの香辛料をきかせているので、広がりのある味わいです。

- ・白湯ラーメンのつゆ 本品1:湯またはスープ9
- ・1本(1.8ℓ)で、60人分(1人分300ml)です。

原 材 料		一 般 成 分		栄養成分(100g中)				
食塩(国内製造)、本醸造しょうゆ、たんぱ加水分解物、植物油脂、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、還元水飴、香辛料、粉末油脂、粉末状植物性たん白、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、アルコール、加工でん粉、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	Brix	31.7	熱量	101 kcal				
	食塩	12.9g/100g	たんぱく質	4.7 g				
	pH	5.7	脂質	4.4 g				
	比重	1.140	炭水化物	10.7 g				
			食塩相当量	14.7 g				
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
1.8ℓ×6	21731	105×105×325	2140	220×325×340	13.3	13ヵ月	14902475217316	4902475217319

品質特徴・使用方法

- ・中国料理によく利用される独特の酸味と甘味をもった本格的な酒釀です。
- ・かくし味として、えびのチリソースから杏仁豆腐まで幅広くお使いください。

- ・本格的な中華料理のかくし味としてさまざまな料理にお使いください。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
米こうじ(国内製造)、もち米粉／酸味料				Brix	30.5	熱量	119kcal	
				pH	4.35	たんぱく質	2.5g	
				比重	1.131	脂質	0.5g	
						炭水化物	26.1g	
						食塩相当量	0.0g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
900g缶×12	21839	100×100×120	1030	315×405×135	12.7	10ヵ月	14902475218399	4902475218392

みりん

20ℓ



酒みりん

20ℓ



品質特徴・使用方法

- ・もち米、米こうじをじっくり発酵熟成させた、上品な甘味とコクの本みりんです。
- ・砂糖では得られない複雑な甘味と、発酵調味料特有のマスキングなどの効果が得られます。
- ・料理全般の甘味づけ、てり、つやをつける場合に広くお使いください。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)				アルコール分	14度	熱量	238 kcal	
				エキス分	45度	たんぱく質	0.2 g	
				比重	1.166	脂質	0 g	
						炭水化物	43.1 g	
						食塩相当量	0.0 g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
20ℓ	31134	—	—	310×310×290	24.5	18ヵ月	—	4902475311345

品質特徴・使用方法

- ・清酒をベースに発酵させた、清酒とみりんの両方の効果を持つ経済的な発酵調味料です。
- ・本みりんと同様、料理全般の甘味づけ、てり、つやをつける場合などに幅広くお使いください。
- ・本みりんにはない、芳香を付与することができます。

原 材 料				一 般 成 分		栄養成分(100g中)		
ぶどう糖(国内製造)、米(国産)、アルコール、食塩				アルコール分	14度	熱量	217kcal	
				食塩	2.1g/100㎖	たんぱく質	0.3g	
				糖度	43g/100㎖	脂質	0g	
				比重	1.159	炭水化物	40.0g	
						食塩相当量	1.8g	
内容量×入数	商品コード	単品サイズ(mm)奥行×横×高	単品重量(g)	ケースサイズ(mm)奥行×横×高	ケース重量(kg)	賞味期間	ITFコード	JANコード
20ℓ	21925	—	—	300×300×285	24.2	12ヵ月	—	4902475219252