

おいしさをずっと、400年。
東ヒガシマル醤油

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 / 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目9-20(大阪支店内)

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

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 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。

**2025年
8月発行**

MERCHANDISE CATALOGUE 業務用商品ご案内



INDEX

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

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 提案紹介	23
めん類用調味料 商品紹介	11～12	惣菜名人シリーズ	24～26
つゆ・だし	13～16	ぼん酢	27
		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。

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、しょうゆ業界で初めてISO9001を取得。2022年には、JFS-B適合証明を取得いたしました。(JFSは国際標準に準拠した一般衛生管理・HACCPの実施に関する規格です)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。

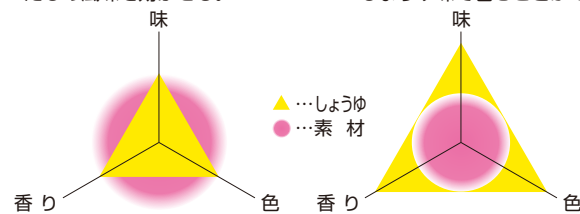
淡口しょうゆと濃口しょうゆのちがい

【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。
- 素材のおいしさや色を引き立て、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。



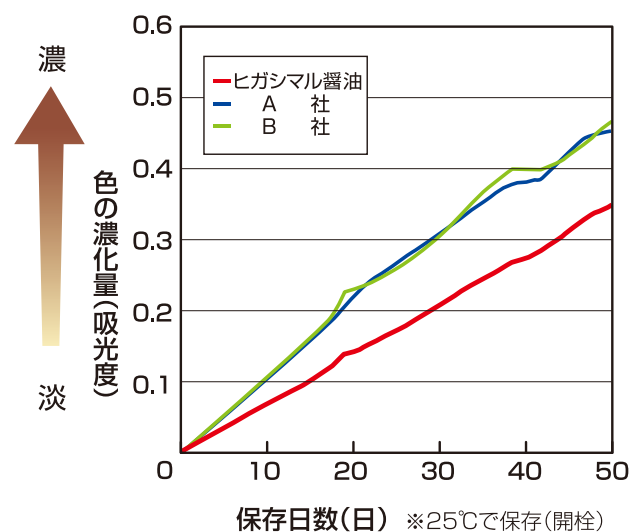
淡口しょうゆには揖保川の伏流水が最適

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

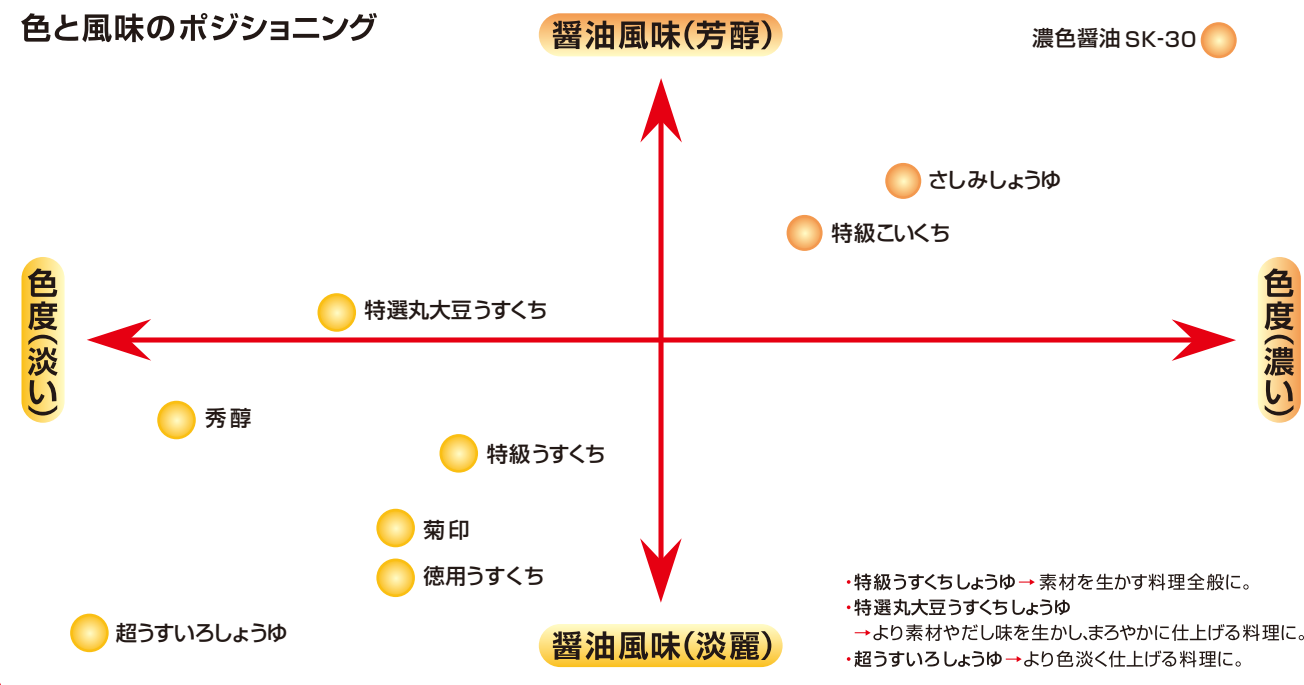
野田文雄:日本醤油研究所雑誌:Vol.7, No.1, 30-35, 1981.
鉄分が多いとしょうゆの色が濃くなる。

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。)

色と風味のポジショニング



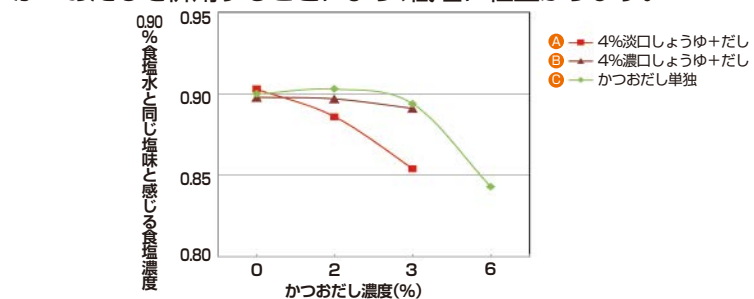
うすくち 淡口しょうゆとだし

熱中症対策など食塩は人間にとって必要なミネラル分ではありますが、余分な食塩摂取を抑えることは重要です。だしの健康機能として、減塩効果があることが医学的にもよく知られています。すなわち料理の塩分濃度を下げても、だしがよく効いた料理では塩味が十分に感じられる調味効果のことです。

実際の調理ではだしとしょうゆを合わせますが、濃口しょうゆと比べて淡口しょうゆはだしの伸びが強いので、だしの減塩効果をさらに高めて、美味しいと感じる料理の食塩濃度をさらに引き下げる調味機能があります。また、淡口しょうゆは微妙な塩味の差を鋭敏に感じることができるため、入れすぎないで適量で調理することができます。

淡口しょうゆは、だし味を強化し、 減塩効果を高めます

淡口しょうゆは、かつおだしの塩味を強化する効果を引き出します。かつおだしを併用することにより、低塩に仕上がります。



- A 4%淡口しょうゆ+3%かつおだし濃度では、減塩効果が認められました。
- B 4%濃口しょうゆ+3%かつおだし濃度では、0.9%と同じ塩分を感じる食塩濃度が0.9%付近となり、減塩効果が認められませんでした。
- C かつおだし単独ではだし濃度6%で減塩効果が認められますが、3%のだし濃度では認められません。

まとめ

- 濃いかつおだしは減塩効果があります。
- ヒガシマル淡口しょうゆは、かつおだし風味を強化します。
- だから、ヒガシマル淡口しょうゆは、かつおだしの減塩効果もさらに強化するわけです。

↓
ヒガシマルの淡口しょうゆを使うと、
低塩でだしのきいたおいしい料理ができます。

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。

野菜を加熱調理することで野菜に含まれる栄養素の吸収が劇的に高められると言われています。

しょうゆ・しょうゆ加工品

うすくちしょうゆ

1.8ℓ

10ℓ

18ℓ缶

20ℓ



品質特長・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／アルコール				食塩	18.5g/100ml	熱量	55 kcal	
				全窒素	1.17g/100ml	たんぱく質	5.7 g	
				無塩可溶性固形分		脂質	0 g	
					16.1	炭水化物	8.0 g	
				色No.	32	食塩相当量	16.2 g	
				比重	1.172			
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	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



品質特長・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/100ml	熱量	62 kcal	
				全窒素	1.24g/100ml	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×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	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



品質特長・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/100ml	熱量	62kcal	
				全窒素	1.17g/100ml	たんぱく質	5.7g	
				無塩可溶性固形分		脂質	0g	
					18.5	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×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	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

しょうゆ・しょうゆ加工品

徳用うすくちしょうゆ

1.8ℓ



品質特長・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、のびがよいので、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／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	5.3 g	
				無塩可溶性固形分		脂質	0 g	
					14.8	炭水化物	7.4 g	
				色No.	35	食塩相当量	16.8 g	
				比重	1.174			
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	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

18ℓ缶

20ℓ



品質特長・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、のびがよいので、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／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×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
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



品質特長・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、米、醸造酢／アルコール	食塩	17.0g/100㎖
	全窒素	0.46g/100㎖
	無塩可溶性固形分	18.5
	色No.	52以上
	比重	1.172
		熱量 62 kcal
		たんぱく質 2.2 g
		脂質 0 g
		炭水化物 13.2 g
		食塩相当量 14.9 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
18ℓ缶	11363	—	—	240×240×350	22.4	8ヵ月	—	4902475113635

白しょうゆ調味料

1.8ℓ

18ℓ缶



品質特長・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㎖
	全窒素	0.46g/100㎖
	色No.	40相当以上
	比重	1.183
		熱量 62 kcal
		たんぱく質 2.4 g
		脂質 0 g
		炭水化物 13.2 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	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



品質特長・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(分別生産流通管理済み)、食塩、大豆(分別生産流通管理済み)、米／アルコール	食塩	16.3g/100㎖
	全窒素	1.58g/100㎖
	色No.	10
	比重	1.170
		熱量 64kcal
		たんぱく質 7.7 g
		脂質 0 g
		炭水化物 8.3 g
		食塩相当量 14.3 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	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



品質特長・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/100㎖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㎖
	全窒素	2.50g/100㎖
	色No.	2以下
	比重	1.181
		熱量 92 kcal
		たんぱく質 12.1 g
		脂質 0 g
		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×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	11760	—	—	265×360×310	24.7	12ヵ月	—	4902475117602

さしみしょうゆ

1.8ℓ



品質特長・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麴を加え、丹念に再発酵熟成させた、濃厚芳醇な超特選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㎖
	全窒素	2.10g/100㎖
	色No.	3
	比重	1.190
		熱量 91 kcal
		たんぱく質 10.1 g
		脂質 0 g
		炭水化物 12.6 g
		食塩相当量 12.3 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	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



品質特長・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/100㎖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／カラメル色素、アルコール、調味料(アミノ酸等)	食塩	13.3g/100㎖
	全窒素	1.17g/100㎖
	色No.	2以下
	比重	1.173
		熱量 91 kcal
		たんぱく質 6.2 g
		脂質 0 g
		炭水化物 16.5 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×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	21845	105×105×325	2200	220×325×340	13.6	18ヵ月	14902475218450	4902475218453

しょうゆ・しょうゆ加工品

あっさりすき焼のつゆ

1.8ℓ



品質特長・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。
- ・煮詰まってもろろやかで、最後までおいしく召し上がれます。

・すき焼	うすめずそのままお使いください。 1本(1.8ℓ)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	うすめずそのままお使いください。

原 材 料	一 般 成 分	栄養成分(100g中)	
本醸造しよゆ(国内製造)、砂糖、水飴、かきエキス、	Brix 47.6	熱量	156 kcal
食塩、野菜エキス、こんぶエキス／アルコール、	食塩 6.3g/100ml	たんぱく質	3.2 g
調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	pH 5.15	脂質	0 g
	比重 1.211	炭水化物	35.7 g
		食塩相当量	5.6 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	21552	105×105×325	2270	220×325×340	14.1	13ヵ月	14902475215527	4902475215520

牡蠣だし醤油

400mℓ

1.8 ℓ 

品質特長・使用方法

- ・漬口しょうゆをブレンドした特製しょうゆに真牡蠣エキスのうま味をきかせただししょうゆです。
- ・真牡蠣のうま味に鰯と昆布のだしを合わせた、まろやかなおいしさです。
- ・「冷奴」「野菜のおひたし」「玉子かけご飯」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。
- ・普通の濃口しょうゆと比べて、塩分を25%カットしました。

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

本がえし淡

18ℓ缶



品質特長・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:だし14～16	1缶(18ℓ)で900人分(1人分320ml)です。
・天つゆ	本品1:だし6～7	
・丼つゆ	本品1:だし6～7	
・炊き込みごはん	米1合当たり、本品15ml: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	Brix 49.0	熱量 104kcal
果糖液糖、みりん、醸造酢／調味料(アミノ酸等)、	食塩 21.7g/100ml	たんぱく質 5.8g
アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)	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×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
18ℓ缶	21520	—	—	240×240×350	24.0	13ヵ月	—	4902475215209

極上手打本がえし

100

180 缶



品質特長・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。
- ・だしの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つゆ 本品1:だし9(目安)
1本(10ℓ)で333人分(1人分300ml)です。

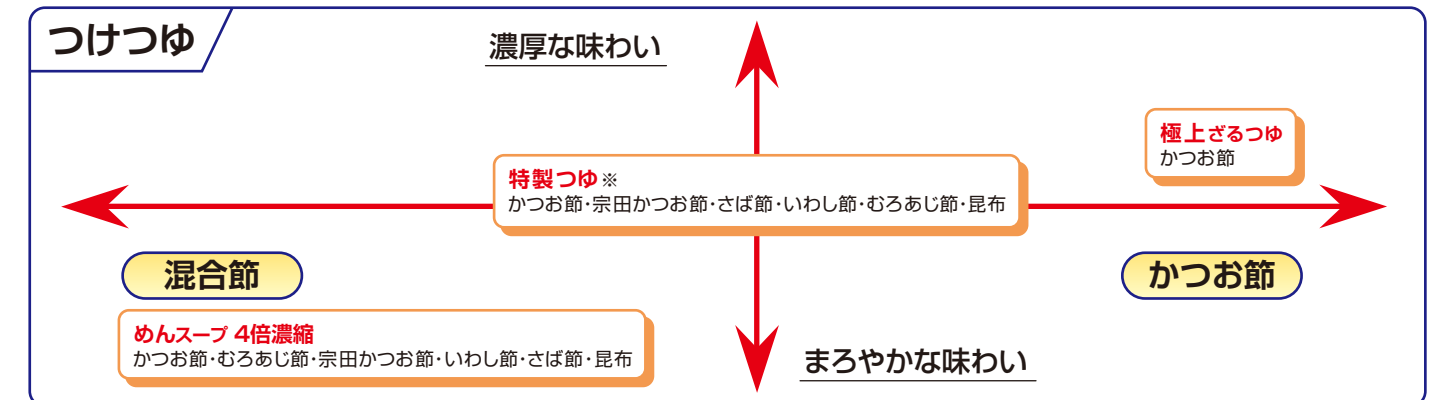
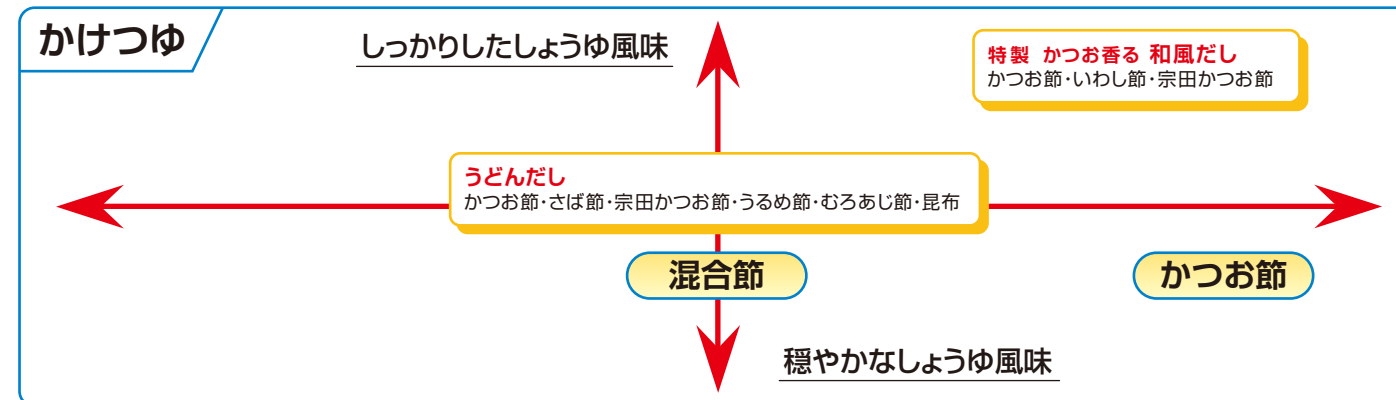
原 材 料	一 般 成 分	栄養成分(100g中)
本醸造しょうゆ(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、砂糖、食塩、みりん/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)	Brix 40.5	熱量 109kcal
	食塩 12.2g/100ml	たんぱく質 4.0g
	pH 5.1	脂質 0g
	比重 1.189	炭水化物 23.3g
		食塩相当量 10.9g

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(g)	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、くせの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。

- だし本来の風味を余すことなく引き出せる、高気密だし抽出製法(香りと味の二段だし)は、ヒガシマル独自の抽出技術。密閉した中でだしをとり、香りを逃さずに節のうま味を残したままで仕上げています。



※特製つゆは1.8ℓと10ℓで品質が異なります。



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。



かつおの香りとうま味が生きる淡色の和風だしです。

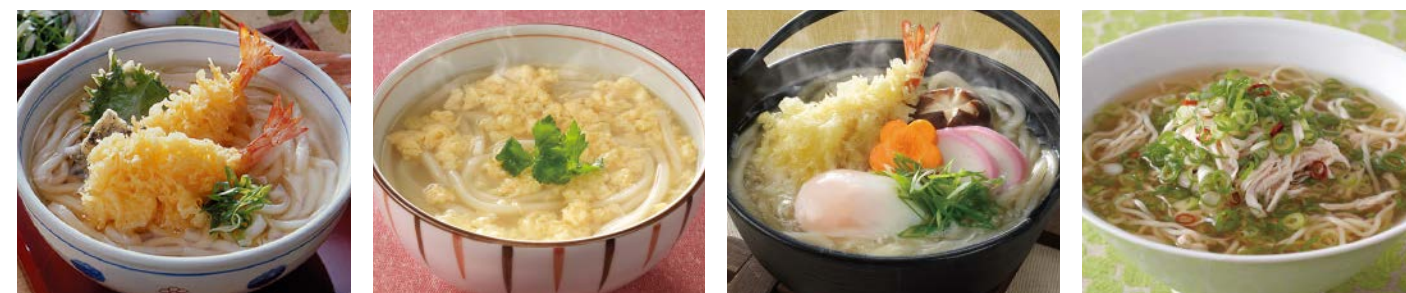


まろやかな関西風あわせだしの濃縮つゆ。そうめんのつけつゆや煮物などにおすすめです。

濃厚で本格的な味わいの濃縮つゆ。そばのつけつゆや丼などによく合います。

みりんをきかせた甘口タイプのざるつゆ。ざるうどんのつけつゆにお使いください。

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

つゆ・だし

めんスープ4倍濃縮

1.8ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造しょうゆと砂糖で仕込んだかえしをだしで割る「白だし製法」を採用し、バランス良く仕上げた濃縮つゆです。
・煮物やめんつゆなど、幅広く使用できます。

・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
・炊き込みごはん 米1合当たり、本品25mℓ
・おでん 本品1:水12

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、食塩、砂糖、ふし(かつおぶし、むろあじぶし、宗田かつおぶし、いわしぶし、さばぶし、かつお削りぶし)、米発酵調味料、まぐろエキス、醸造酢、かつおエキス、こんぶ／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 45.6	熱量 116 kcal
	食塩 13.2g/100mℓ	たんぱく質 4.1 g
	pH 5.25	脂質 0 g
	比重 1.221	炭水化物 24.9 g
		食塩相当量 11.9 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	21532	105×105×325	2280	220×325×340	14.1	13ヵ月	14902475215329	4902475215322

うどんだし

1.8ℓ

18ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造しょうゆをベースに砂糖で仕込んだかえしを、かつお節、昆布、うさめ節(うるめ節、さば節、めじか節(宗田かつお節))でとった白だしで割った、本格的な濃縮タイプの関西風うどんだしです。
・かけうどんをはじめ、おでん、鍋料理など、幅広く使用できます。

・うどんのかけつゆ 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)
本醸造しょうゆ(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 76 kcal
	食塩 16.0g/100mℓ	たんぱく質 4.5 g
	pH 5.4	脂質 0 g
	比重 1.200	炭水化物 14.6 g
		食塩相当量 15.7 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	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

特製かつお香る和風だし

1.8ℓ

10ℓ



品質特長・使用方法

・かつお節をいぶした香り「燻(くん)香」の強いかつお節をブレンドし、かつおの香り、うま味を余すことなく抽出した濃縮タイプの和風だしです。
・淡口しょうゆと再仕込みしょうゆを合わせた「特製しょうゆ」を使用しているので、素材の色や味を生かしながらもコク深い味わいに仕上がります。
・うすめるだけでかつお風味がきいたつゆができ、うどん・そばはもちろん、炊き込みごはんやおでん、煮物など色淡く、だしをきかせたいメニューに幅広く使えます。

・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20mℓ

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、ふし(かつおぶし、いわし削りぶし、宗田かつおぶし)、かつおぶしエキス、煮干しエキス、醸造酢／調味料(アミノ酸等)、アルコール、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)	Brix 40.0	熱量 79 kcal
	食塩 16.7g/100mℓ	たんぱく質 5.6 g
	pH 5.4	脂質 0.1 g
	比重 1.200	炭水化物 13.8 g
		食塩相当量 16.1 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
1.8ℓ×6	26567	105×105×325	2250	220×325×340	13.9	13ヵ月	14902475265676	4902475265679
10ℓ	26568	—	—	265×265×235	12.8	13ヵ月	—	4902475265686

特製つゆ

1.8ℓ



品質特長・使用方法

・濃口しょうゆをベースにだしを生かす淡口しょうゆ、コクのある再仕込みしょうゆを加えた特製しょうゆに燻香(くんこう)が強いかつお節とかつお枯節、混合節のだしを合わせた、濃厚でまるやかな濃縮つゆです。
・そばやうどんのつけつゆ・かけつゆとしてはもちろん、丼や煮物、炊き込みごはんなどにも、うすめるだけで簡単にご使用いただけます。(特製つゆ10ℓとは品質が異なります。)

・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)、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、食塩、ふし(かつおぶし、宗田かつおぶし、さばぶし、いわしぶし、むろあじぶし、かつおかれぶし)、米発酵調味料、醸造酢、かつおぶしエキス、かつおエキス、まぐろエキス、こんぶ、発酵調味料／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 47.5	熱量 120 kcal
	食塩 14.3g/100mℓ	たんぱく質 5.7 g
	pH 5.15	脂質 0 g
	比重 1.234	炭水化物 24.4 g
		食塩相当量 13.1 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
1.8ℓ×6	21799	105×105×325	2310	220×325×340	14.3	13ヵ月	14902475217996	4902475217999

特製つゆ(業務用)

10ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造濃口しょうゆをベースに再仕込みしょうゆのコクを加えた特製しょうゆに、かつお節と混合節のだしを合わせた本格的な濃縮つゆです。
・そばとの相性が良く、濃色の濃縮つゆとして、うすめるだけで本格的な味に仕上がります。(特製つゆ1.8ℓとは品質が異なります。)

・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(かつおぶし、さばぶし、いわしぶし、むろあじぶし、宗田かつおぶし)、醸造酢、まぐろエキス、かつおぶしエキス、かつおエキス、発酵調味料、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 6.4 g
	pH 5.0	脂質 0 g
	比重 1.241	炭水化物 26.3 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×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	21798	—	—	265×265×235	13.2	13ヵ月	—	4902475217982

つゆ・だし

極上ざるつゆ

10ℓ



品質特長・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:だし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/100g	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

つゆ・だし

うどんスープSS

800g



品質特長・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 20.8 kcal たんぱく質 14.4 g 脂質 0.1 g 炭水化物 37.3 g 食塩相当量 46.7 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
800g×10	21182	25×215×230	820	215×430×160	8.6	19ヵ月	14902475211826	4902475211829

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

うすめて使用

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)

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、牛だしまで、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。



蛤ラーメン



あさりごはん



海鮮鍋



割烹関西 牛だしつゆ 1L

特製しょうゆに牛テールのうま味と牛脂のコクを合わせたつゆです。



肉うどん



おでん



ナムル

割烹関西シリーズ

割烹関西 白だしつゆ

1.8ℓ

10ℓ



品質特長・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 本品1:水14
・茶碗蒸し(卵2個) 本品30mℓ:水400mℓ
・だし巻き玉子(卵4個) 本品10mℓ:水50mℓ
・うどん、にゅうめん 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	たんばく質	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×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	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



品質特長・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 本品1:水12
・湯どうぶ、水炊きの昆布だし 本品1:水14～20
・昆布だしをきかせたうどん 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	たんばく質	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×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	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



品質特長・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、鶏がらエキス、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	88 kcal
		食塩	12.8g/100g	たんばく質	3.8 g
		pH	5.3	脂質	0.6 g
		比重	1.165	炭水化物	16.8 g
				食塩相当量	13.7 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	21724	105×105×325	2190	220×325×340	13.6	13ヵ月	14902475217248	4902475217241

割烹関西 銀あん

1.1kg



品質特長・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、まろ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	たんばく質	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×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
1.1kg×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



品質特長・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 本品1:水14
・鍋 本品1:水11
・炊き込みごはん 米1合当たり本品20mℓ
・ラーメン 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	たんばく質	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×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
1ℓ×6	26029	84×84×273	1200	175×260×285	7.5	13ヵ月	14902475260299	4902475260292

割烹関西 牛だしつゆ

1ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造淡口しょうゆをブレンドした特製しょうゆに牛テールの深いうま味と牛脂の濃厚なコクを合わせたつゆです。
・うすめるだけで牛テールや牛すじを長時間煮込んだようなスープが簡単にできます。
・おでんやうどんなどの和食はもちろん、冷麺やクッパ、ピラフなどの韓国風や洋風メニューにも使用できます。

・スープ 本品1:水13 ・うどん 本品1:水9
・おでん 本品1:水11 ・炊き込みごはん 米1合当たり本品30mℓ
・ナムル 食材100gに対して本品15mℓ
・すき焼きつゆのkokだし 調味料の8%程度を置き換え

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、ビーフエキス、砂糖、米発酵調味料、ビーフオイル、醸造酢、酵母エキス、こんぶ／アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、(一部に小麦・牛肉・大豆・ゼラチンを含む)		Brix	34.5	熱量	80 kcal
		食塩	12.7g/100g	たんばく質	2.7 g
		pH	5.1	脂質	1.2 g
		比重	1.168	炭水化物	14.5 g
				食塩相当量	13.3 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
1ℓ×6	26570	84×84×273	1220	175×260×285	7.6	10ヵ月	14902475265706	4902475265709

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。

惣菜名人シリーズとは。

- 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。



おばんざい料理つゆ 1.8ℓ
1本で食材の色や風味を生かしたおばんざい料理ができる、淡口しょうゆベースの汎用つゆです。



惣菜調味料 淡 20ℓ
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。



てりがでる煮魚のたれ 1.8ℓ
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。



てりがでるみそ煮のたれ 2.25kg
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。

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。



つやだれ 2.25kg
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。



たれ落ちにくい甘酢あん 2.05kg
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。

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。



だしがきいてる南蛮漬のたれ 1.8ℓ
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。



素材を生かす和風から揚げのたれ 2.0kg
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。



かれいの煮つけ



若竹煮



青魚の煮つけ



青魚のみそ煮



鶏のくわ焼き



かぼちゃの煮物

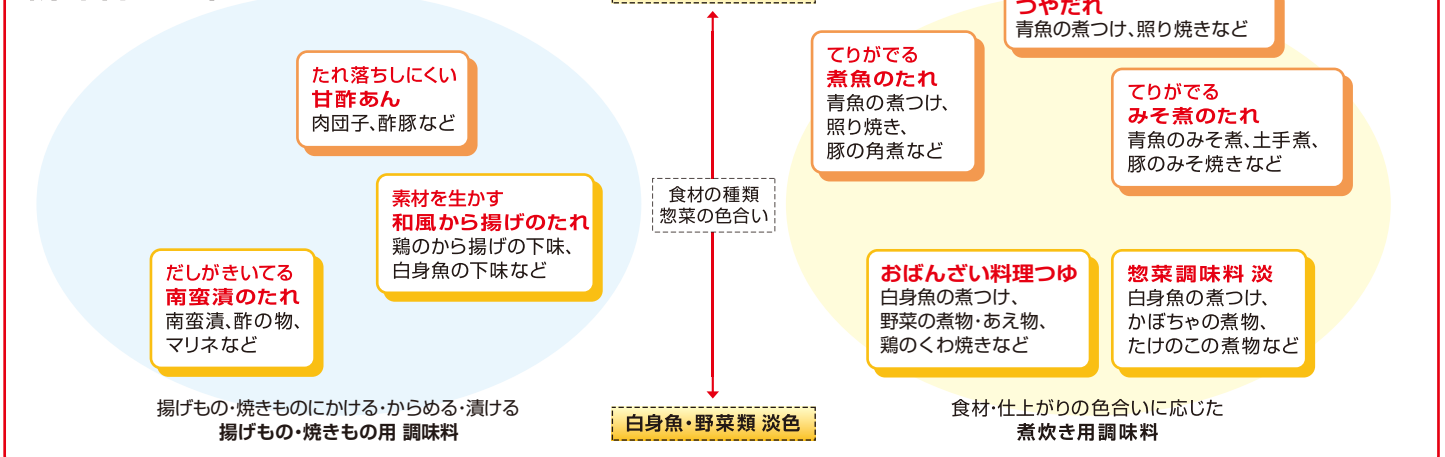


豚の角煮



みそ煮込みうどん

調味料と惣菜のポジショニング



スチコンで楽々調理！ お困りごと **（東）**で解決しませんか？

皆様の現場に活用しきれていないスチームコンベクションは
ありませんか？

ヒガシマル醤油の調味料を活用することで、
人手不足や味の均一化など、問題点を解決します！

オペレーションの簡素化

- これ1本で味が決まるので薄めるだけ！
- レシピを組めばボタン一つで調理可能。

人手不足対策

- 火加減の調整がいらないので人手の削減。
- 空いた時間で別の作業が可能に！

品質向上（見栄え・味）

- 人によって調理方法が変わらないので味ブレなし！
- 煮崩れがなく歩留まりUP。
- 照りつやが向上し、長時間持続。

その問題ヒガシマル**（東）**が解決します！！

ヒガシマル醤油 各支店・営業所へお問い合わせください。



惣菜名人シリーズ

おばんざい料理つゆ

1.8ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造淡口しょうゆをベースに糖・だし・黒みりんを合わせ、これ1本で食材の色や風味を生かしたおばんざい料理が作れる調味料です。

・魚の煮つけ、野菜の煮物、筑前煮などの煮物メニューはもちろん、野菜のあえ物や炒め物、肉や魚の焼き物など、幅広いメニューにお使いいただけます。

・スチームコンベクションにも対応しています。

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、かつおエクス、黒みりん、野菜エクス、酵母エクス、しいたけエクス、こんぶ、醸造酢／アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)	Brix	52.5	熱量	164 kcal	
	食塩	12.05g/100ml	たんぱく質	3.7 g	
	pH	4.8	脂質	0 g	
	比重	1.250	炭水化物	37.3 g	
			食塩相当量	9.9 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	26571	105×105×325	2340	220×325×340	14.5	10ヵ月	14902475265713	4902475265716

惣菜調味料 淡

20ℓ



品質特長・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、かつおエクス、野菜エクス、酵母エクス、しいたけエクス、こんぶエクス／アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)	Brix	54.0	熱量	163 kcal	
	食塩	12.0g/100ml	たんぱく質	4.0 g	
	pH	4.9	脂質	0 g	
	比重	1.260	炭水化物	36.7 g	
			食塩相当量	9.7 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
20ℓ	26556	—	—	265×360×310	26.3	10ヵ月	—	4902475265563

てりがでる煮魚のたれ

1.8ℓ



品質特長・使用方法

・本醸造しょうゆを贅沢に使い、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、自然なてりとつやがでます。

・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、チキンエクス、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	194 kcal	
	食塩	7.3g/100g	たんぱく質	3.3 g	
	pH	4.7	脂質	0 g	
	比重	1.276	炭水化物	45.2 g	
			食塩相当量	7.4 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	21985	105×105×325	2390	220×325×340	14.8	13ヵ月	14902475219853	4902475219856

惣菜名人シリーズ

てりがでるみそ煮のたれ

2.25kg



品質特長・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／アルコール、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

つやだれ

2.25kg



品質特長・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

素材を生かす和風から揚げのたれ

2.0kg



品質特長・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、魚塩(魚介類)、しょうがエキス、酵母エキス、こんがりエキス/アルコール、(一部に小麦・さば・大豆・魚塩(魚介類)を含む)	Brix 32.0 食塩 8.5g/100ml pH 4.55 比重 1.130	熱量 88 kcal たんぱく質 3.3g 脂質 0g 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

惣菜名人シリーズ

たれ落ちしにくい甘酢あん

2.05kg



品質特長・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、てりとなつが惣菜を美しく彩り続けます。また、しみ込みにくいので、揚げ物、フライ物のサクサク感が持続します。

・肉団子、酢豚、鶏のから揚げ、白身魚の天ぷら、揚げ餃子に、うすめずにそのままかけて（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)、	Brix 39.0	熱量 160kcal
黒酢、食塩、チキンエキス・増粘剤(加工でん粉、	食塩 3.4g/100g	たんぱく質 1.7g
キサンタン)、アルコール、(一部に小麦・大豆・鶏肉・	pH 3.9	脂質 0g
魚醤(魚介類)を含む)	比重 1.182	炭水化物 38.3g
		食塩相当量 3.6g

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

だしがきいてる南蛮漬のたれ

1.8 ℓ



品質特長・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。
- ・だしのうま味がきた、まろやかな南蛮漬に仕上がります。

・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、いわしびし)、本醸造しょうゆ、魚醤(魚介類)、かつおエス、米黒酢、まぐろエス、酵母エキス、こぶし/アルコール、(一部に小麦・さば・大豆・魚	Brix	31.5	熱量	98kcal
	食塩	5.3g/100ml	たんぱく質	0.7g
	pH	3.35	脂質	0g
	比重	1.144	炭水化物	23.9g
			食塩相当量	4.6g

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(g)	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

ぽん酢

本ゆず仕込み生しぼりぽん酢

1.8ℓ



品質特長・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め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、とりがらエキス、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/100㎖	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×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	26303	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	10ヵ月	14902475263030	4902475263033

まろやかぽんず

1.8ℓ



品質特長・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、食塩、砂糖、醸造酢、ゆず果汁、かつおエキス、チキンエキス、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	25.0	熱量	59 kcal
	食塩	8.0g/100㎖	たんぱく質	2.5 g
	pH	4.00	脂質	0 g
	比重	1.117	炭水化物	12.2 g
			食塩相当量	7.7 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	21633	105×105×325	2100	220×325×340	13.0	10ヵ月	14902475216333	4902475216336

まろやかごまぽんず

1ℓ



品質特長・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	116 kcal
	食塩	4.7g/100g	たんぱく質	3.6 g
	pH	4.5	脂質	3.1 g
	比重	1.124	炭水化物	18.5 g
			食塩相当量	5.4 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
1ℓ×6	26452	84×84×273	1180	175×260×285	7.3	10ヵ月	14902475264525	4902475264528

その他調味料

どんぶりのたれ

1.8ℓ



品質特長・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20㎖:水(又はだし)60㎖ 1本(1.8ℓ)で90人分です。
- ・かつ丼 本品25㎖:水(又はだし)75㎖ 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/100㎖	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×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	21715	105×105×325	2420	220×325×340	15.0	13ヵ月	14902475217156	4902475217159

蒲焼のたれ

1.8ℓ



品質特長・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、てりとりつやのある蒲焼に仕上がります。
- ・蒲焼や照り焼きには、色や味がけんをみながら2〜3回つけ焼きしてください。
- ・下味のついていない蒲焼には、一度焼いてからこのたれをぬってください。

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/100㎖	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×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	21892	105×105×325	2290	220×325×340	14.2	13ヵ月	14902475218924	4902475218927

その他調味料

ラーメンスープ 醤油味

1.8ℓ



品質特長・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。
- ・うすめるだけで本格的な醤油ラーメンができ、他にもチャーハンや野菜炒めの味つけなど、さまざまな料理に使用できます。

- ・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、ボークエキス、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、チキンオイル、植物油、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	たんばく質	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

ラーメンスープ 白湯

1.8ℓ

(ミートフリー)



品質特長・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、たん白加水分解物、 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	Brix	31.7	熱量	101 kcal
	食塩	12.9g/100g	たんばく質	4.7g
	pH	5.7	脂質	4.4g
	比重	1.140	炭水化物	10.7g
			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×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

酒釀 (ちゅーにゃん)

900g缶



品質特長・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

その他調味料

みりん

20ℓ



品質特長・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	たんばく質	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

酒みりん

20ℓ



品質特長・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/100ml	たんぱく質	0.3g
	糖度	43g/100ml	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