



業務用製品総合カタログ

中華調味料 / ラーメンスープ / がらスープ / 和風調味料 /
洋風調味料 / エスニック風調味料 / 各種調味料 / エキストラート / 別添製品



富士食品工業株式会社

目次

中華調味料

オイスターソース — P4

オイスターソース
マイルドオイスターソース
オイスターソース黒ラベル
オイスターソース815
オイスターソース360
健美生活 オイスターソース
新徳用オイスターソース
オイスターソースイエローラベル
海醬

香味油 — P5

鶏油
葱油
ロースト葱油
こがし葱オイル
麻辣油
焼き豆板醤オイル
拉麵油
炒香油
紅と青の花椒油

中華合わせ調味料 — P6

四川風麻婆ソース
麻婆ソース
回鍋肉ソース
干焼ソース
酢豚ソース

中華ソース — P7

棒棒鶏ソース
中華風味ごまだれ
餐涼醬

その他 — P7

麻婆豆腐の素N
中華スープ
下味粉

ラーメンスープ

鉄人ラーメンスープ — P8

鉄人 とりがら醤油ラーメンスープの素
鉄人 とんこつ醤油ラーメンスープの素
鉄人 こうじ味噌ラーメンスープの素
鉄人 こってり味噌ラーメンスープの素
鉄人 博多とんこつラーメンスープの素
鉄人 四川担々麺ラーメンスープの素
鉄人 清湯ちゃんぽんラーメンスープの素
鉄人 和だし醤油ラーメンスープの素
鉄人 にぼし潮ラーメンスープの素

鉄人冷しラーメンスープ — P9

鉄人冷し 白ごま担々麺
鉄人冷し 黒ごま担々麺

懐かし屋ラーメンスープ — P9

懐かし屋 醤油ラーメンスープの素
懐かし屋 塩ラーメンスープの素
懐かし屋 味噌ラーメンスープの素

炊味Theラーメンスープ — P10

炊味Theラーメンスープ 豚骨醤油
炊味Theラーメンスープ 豚骨白湯

レギュラーラーメンスープ — P10

醤油ラーメンスープの素
味噌ラーメンスープの素
札幌みそラーメンスープの素
白味噌ラーメンスープの素
塩ラーメンスープの素
四川風ごま味ラーメンスープの素
チャンポンスープの素
(S)白湯ラーメンスープの素
白湯スープ ベットボトル

直火炊き拉麺 — P11

直火炊き拉麺 ネギふた醤油
直火炊き拉麺 和ぶし醤油
直火炊き拉麺 昆布だし塩
直火炊き拉麺 焼き味噌
直火炊き拉麺 和風とんこつ醤油

麺菜譜ラーメンスープ — P12

麺菜譜 醤油ラーメンスープの素
麺菜譜 味噌ラーメンスープの素
麺菜譜 たんめんラーメンスープの素
麺菜譜 白湯ラーメンスープの素

拉麺だれ — P12

拉麺だれ 芳醇醤油
拉麺だれ 極み汐
拉麺だれ 濃厚味噌
拉麺だれ 深髓豚骨

つけ麺だれ — P13

つけ麺だれ 和風醤油
つけ麺だれ 和風塩
つけ麺だれ 濃く味噌
つけ麺だれ 濃厚魚介醤油

その他 — P13

強厚かえしの素 鶏香湯
油そばのたれ500
冷し中華スープ 甘口
野菜ラーメンの素 醤油味

がらスープ

鶏豚湯 — P14

鶏豚湯
鶏豚湯F
鶏豚湯(追い足し用)
白豚湯

湯菜譜 — P14

湯菜譜 がらスープ チキン
湯菜譜 がらスープ ポーク&チキン
湯菜譜F がらスープ ポーク&チキン

がらあじ — P15

がらあじ
がらあじF

液体がらスープ — P15

Wがらスープの素
豚と鶏のがらスープ

粉末がらスープ — P15

がらスープの素
ナチュラルがらスープの素

だし+α [冷凍] — P16

だし+α 豚皮
だし+α 伊吹いりこ
だし+α 金華ハム
だし+α 牛骨
だし+α 豚頭
だし+α 真鯛白湯

冷凍だしパック [冷凍] — P16

冷凍 チキンだしパック
冷凍 ポークだしパック
冷凍 チキン&ポークだしパック
拉麺がら 冷凍チキン&ポーク

本厨房 [冷凍] — P17

本厨房 親鶏たっぷりチキンブイヨン
本厨房 親鶏たっぷりチキンスープ

その他 — P17

10分で十分だし

和風調味料

和風だし ————— P18

かつお風味だし新極
びかいち
いまだき和膳かつおだし
かつおだしスペシャル

つゆ祭り ————— P18

つゆ祭り 九州
つゆ祭り ざる用
つゆ祭り 関西

和風つゆ ————— P19

つゆの素
うどんつゆ
そばつゆ(粉末)

洋風調味料

コンソメ ————— P20

チキンコンソメ
コンソメイト(チキン)
ナチュラルコンソメC

洋食房 ————— P20

洋食房 こくと旨みの隠し味 ベジタブル・ベース
洋食房 こくと旨みの隠し味 シーフード・ベース

その他 ————— P20

ビーフェックス 洋風調味料
ステーキソース 和風おろし
ステーキソース 和風みぞれ
ホワイトソース

エスニック風調味料

アジアソース ————— P22

アジアソース 韓辣醬
アジアソース 胡麻カレー醬
アジアソース 山椒レモン
アジアソース スパイシーナッツ

タイ料理の素 ————— P22

タイ料理の素 トムヤンクン味
タイ料理の素 グリーンカレー味

韓国料理の素 ————— P23

韓国料理の素 唐辛子ベース
韓国料理の素 白湯ベース

各種調味料

飯盛満腹亭 ————— P24

飯盛満腹亭 鰹だし醤油
飯盛満腹亭 香ばしにんにく醤油
飯盛満腹亭 コリアン旨辛醤油
飯盛満腹亭 炭火焼風醤油だれ
飯盛満腹亭 にんにく葱塩だれ

混ぜパラ ————— P24

混ぜパラ チャーハンの素
混ぜパラ ピラフの素

うま味調味料 ————— P25

ミタス
Gimp 02

その他 ————— P25

GHOT 細挽き青唐辛子ペースト
OHot グリーン300 粗挽きトウガラシ
豆板醬 黒
四川式麻辣醬
焼そばソース
健美生活 やわらか仕立て

エキストラート

ペーストタイプ ————— P27

エキストラートMJ
エキストラートM
エキストラートY
エキストラートYP
エキストラートYP(N)

粉末タイプ ————— P27

エキストラートG

別添製品

屋台ラーメン ————— P28

屋台ラーメン とりから醤油味
屋台ラーメン とんこつ醤油味
屋台ラーメン こってりみそ味

鉄人の逸品 ————— P28

鉄人の逸品 醤油ラーメンスー
鉄人の逸品 とんこつ醤油ラーメンスー

中華スープ(液体) ————— P28

みそラーメンスー
塩ラーメンスー
タンメンスー アルミ

和風つゆ ————— P29

液体そばつゆ
液体めんつゆ アルミ

粉末調味料 ————— P29

あんかけ焼そばの素
粉末焼そばソース

中華調味料

オイスターソース



カギを主原料にした中華料理に欠かせない調味料です。オイスターソースを加えると、料理のコクとうま味がアップします。自信を持っておすすめするオイスターソースです。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

450g缶×24

商品コード 7F01819
JANコード 4902542200084
ITFコード 14902542200081

24

2200gボトル×6

商品コード 7F04571
JANコード 4902542200091
ITFコード 14902542200098

18

20kg缶

商品コード 7F02838
JANコード 4902542200169
ITFコード 0204902542200167

24

マイルドオイスターソース



従来のオイスターソースに比べ一段とまろやかさを増し、色も薄く料理が上品に仕上がります。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

1270gボトル×8

商品コード 7F09593
JANコード 4902542061227
ITFコード 0014902542061224

12

オイスターソース黒ラベル



本場中国の味をもとに、コクとうま味をさらにグレードアップ。素材の持ち味をいっそう引き立てます。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

1270gボトル×8

商品コード 7F09794
JANコード 4902542061210
ITFコード 0014902542061217

18

オイスターソース815



たっぷり使えるお徳用815g入りです。中華を超えてあらゆる料理の隠し味に使えます。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

815gボトル×12

商品コード 7F07629
JANコード 4902542203979
ITFコード 14902542203976

18

オイスターソース360



便利な使い切りサイズのペットボトルタイプのオイスターソースです。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

360gボトル×24

商品コード 7F04880
JANコード 4902542201357
ITFコード 0014902542201354

12

健美生活 オイスターソース



化学調味料やたん白加水分解物に頼らず、国産かきエキスを主原料としたオイスターソースです。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

600gボトル×24

商品コード 7F09863
JANコード 4902542061296
ITFコード 0014902542061293

12

化学調味料不使用

新徳用オイスターソース



すっきりとした甘味、うま味、コクを合わせ持つオイスターソースです。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
2268g缶×6	商品コード 7F02705 JANコード 4902542063542 ITFコード 14902542063549	18

オイスターソース
イエローラベル

まろやかなコクと風味があるオイスターソースです。

調理例 焼そば、チャーハン、餃子、ラーメン、青椒肉絲、生姜焼き、煮物、照り焼き、ハンバーグ、炒め物

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
2100g缶×6	商品コード 7F09761 JANコード 4902542062804 ITFコード 14902542062801	18

海醬 (ハイジャン)



カニ・カキ・ホタテ・アサリ・イタヤ貝の旨みをブレンドした海鮮総合調味料です。料理にシーフードのコクと香りを与えます。薄い白色の調味料なので料理に透明感を与え素材の色を活かせます。

調理例 焼そば、チャーハン、ラーメン、シーフードグラタン、海鮮釜飯

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
450g缶×24	商品コード 7F01498 JANコード 4902542201579 ITFコード 14902542201576	12

鶏油 (チーユ)



鶏油にネギと生姜の風味を加えた中華香味油です。煮物、炒め物、スープ、麺、お粥等にお使いいただけます。

調理例 ラーメン、チャーハン、お粥

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
700g缶×12	商品コード 7F03092 JANコード 4902542200701 ITFコード 14902542200708	12

葱油



ラードにネギと生姜の香りを入れ込んだ香味油です。料理の仕上げ、炒め油として使うと素材のアクや臭みを抑え、おいしさが一段と際立ちます。

調理例 ラーメン、チャーハン

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
700g缶×12	商品コード 7F08082 JANコード 4902542200695 ITFコード 14902542200692	12
8kg缶	商品コード 7F08797 JANコード 4902542203405 ITFコード 0204902542203403	12

ロースト葱油



葱を高温で揚げた「こがし葱の風味」を有する香味油です。料理に、掛ける、和える、練り込む事で簡単に、こがし葱の風味が付けられます。ラーメンの香味油、炒め物、中華点心等に最適です。

調理例 炒め物、スープ

使用方法 炒め物やスープ等に添加量1%～2%目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
900gボトル×8	商品コード 7F05697 JANコード 4902542203238 ITFコード 14902542203235	12

こがし葱オイル



葱を高温で揚げた「こがし葱の風味」を有する香味油です。料理に、掛ける、和える、練り込む事で簡単に、こがし葱の風味が付けられます。ラーメンの香味油、炒め物、中華点心等に最適です。

調理例 炒め物、スープ

使用方法 炒め物やスープ等に添加量1%～2%目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
430gボトル×12	商品コード 7F07072 JANコード 4902542063726 ITFコード 14902542063723	12

麻辣油 (マーラーユ)



花椒の辛さ《麻》と唐辛子の辛さ《辣》を混ぜ合わせた、あざやかな赤色が特徴の辛味付け専用油です。

調理例 ラーメン、麻婆豆腐、火鍋

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
900gボトル×8	商品コード 7F08113 JANコード 4902542060442 ITFコード 14902542060449	9

焼き豆板醤オイル



豆板醤を炒めた時に発現する「香ばしい四川豆板醤風味」を有する香味油です。料理に、掛ける、和える、練り込む事で本格的な四川風味が付けられます。中華惣菜、麻婆豆腐、担々麺、回鍋肉等の風味付けに最適です。

調理例 炒め物、スープ

使用方法 炒め物やスープ等に添加量1%～2%目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
430gボトル×12	商品コード 7F07070 JANコード 4902542063702 ITFコード 14902542063709	8

拉麺油



ラードに背油、葱油、にんにく油を加えた香ばしい風味とコクのあるラーメン専用オイルです。

調理例 ラーメン、チャーハン

使用方法 料理一皿に対し、本品5～15ml使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
700gパウチ×10	商品コード 7F09240 JANコード 4902542060480 ITFコード 14902542060487	9

炒香油(チャオシャンユ)



強火で中華なべを煽ったような「鉄なべ炒め風味」を有する香味油です。料理に、掛ける、和える、練り込む事で簡単に炒め風味が付けられます。お弁当、お惣菜等の作り置き料理に最適です。

調理例 炒め物、スープ

使用方法 炒め物やスープ等に添加量1%～2%目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
900gボトル×8	商品コード 7F08469 JANコード 4902542063337 ITFコード 14902542063334	12

炒香油(チャオシャンユ)



強火で中華なべを煽ったような「鉄なべ炒め風味」を有する香味油です。料理に、掛ける、和える、練り込む事で簡単に炒め風味が付けられます。お弁当、お惣菜等の作り置き料理に最適です。

調理例 炒め物、スープ

使用方法 炒め物やスープ等に添加量1%～2%目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
430gボトル×12	商品コード 7F07071 JANコード 4902542063719 ITFコード 14902542063716	12

紅と青の花椒油
(アカトアオノホアジャオユ)

中国の紅花椒と青花椒を当社独自の割合でブレンドした花椒油です。華やかな香りと、後引く鮮烈な痺れで様々な料理をヤミツキな風味に仕上げます。

調理例 麻婆豆腐、担々麺、よだれ鶏、回鍋肉、サラダ、カレー、牛丼、ペペロンチーノ

使用方法 料理一皿に対し、5～20mlを目安に使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
550gボトル×12	商品コード 7F02679 JANコード 4902542063481 ITFコード 14902542063488	9

四川風麻婆ソース



四川料理に欠かせないピーシェン豆板醤と花椒油をベースに、トウチ、紹興酒、甜麵醬、さらに辛味付けに粗挽き唐辛子を使用しました。

調理例 麻婆豆腐、麻婆茄子

使用方法 材料100gに対し、本品15～20g使用(ストレート)

荷姿	コード	賞味期限(月)
1240gボトル×8	商品コード 7F04840 JANコード 4902542060459 ITFコード 14902542060456	12

麻婆ソース



甜麵醬、トウチ醬などのコクとオイスターソース、チキンエキスのうま味を加え、豆板醤、香辛料で味を引き締めた麻婆豆腐の素です。

調理例 麻婆豆腐

使用方法 材料100gに対し、本品25～30g使用(ストレート)

荷姿	コード	賞味期限(月)
1120gボトル×8	商品コード 7F04885 JANコード 4902542060800 ITFコード 0014902542060807	12

回鍋肉ソース



味噌のコクに、ラージャン、香辛料の辛味を加え、香味油で味を調えた回鍋肉ソースです。

調理例 回鍋肉

使用方法 材料100gに対し、本品10～15g使用(ストレート)

荷姿	コード	賞味期限(月)
1250gボトル×8	商品コード 7F02416 JANコード 4902542060824 ITFコード 0014902542060821	12

干焼ソース



トマトケチャップとトマトペーストをバランスよく配合。りんご酢を加えフルーティーな味に仕上げた干焼ソースです。

調理例 エビのチリソース煮

使用方法 材料100gに対し、本品40～50g 使用（ストレート）

荷姿	コード	賞味期限(月)
1150gボトル×8	商品コード 7F07986 JANコード 4902542060817 ITFコード 0014902542060814	12

酢豚ソース



トマトケチャップにりんご酢・りんご果汁を加えたフルーティーな味が特徴の酢豚の素です。

調理例 酢豚

使用方法 材料100gに対し、本品30～40g 使用（ストレート）

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×8	商品コード 7F05679 JANコード 4902542060794 ITFコード 0014902542060791	12

棒棒鶏ソース



ネギをたっぷり使って仕上げた辛口タイプの醤油系棒棒鶏ソースです。

調理例 棒棒鶏、中華風サラダ、冷奴

使用方法 和え物の場合：ストレート

荷姿	コード	賞味期限(月)
1166gボトル×6	商品コード 7F08319 JANコード 4902542200633 ITFコード 14902542200630	12

中華風味ごまだれ



醤油と練り胡麻の風味に酸味の効いた甘口タイプのごまだれです。

調理例 冷し中華、豚しゃぶ、水餃子、和え物

使用方法 冷しラーメンの場合：2倍希釈
和え物の場合：ストレート

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×6	商品コード 7F02121 JANコード 4902542200640 ITFコード 14902542200647	12
2050gボトル×6	商品コード 7F03000 JANコード 4902542200626 ITFコード 14902542200623	12

餐涼醬(サンリャンジャン)



胡麻の風味とネギ、ラージャンの辛味を効かせたごまだれです。

調理例 海鮮和え、サラダ、うどん、竜田揚げ

使用方法 冷しラーメンの場合：2倍希釈
和え物の場合：ストレート

荷姿	コード	賞味期限(月)
1140gボトル×6	商品コード 7F07779 JANコード 4902542200008 ITFコード 14902542200005	12

麻婆豆腐の素N



簡単便利な挽き肉入りの麻婆豆腐の素です。

調理例 麻婆豆腐

使用方法 本品20gに対し、水80mlと材料100g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×6×2	商品コード 7F75956 JANコード — ITFコード —	12

中華スープ<粉末>



調味料にポークオイル、香味野菜などをブレンドした昔ながらの中華スープです。

調理例 中華スープ、チャーハン、野菜炒め

使用方法 中華スープの場合：本品9gに対し、湯300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×12	商品コード 7F07043 JANコード 4902542200206 ITFコード —	12

下味粉



専門店でを行う下味付け作業が、生卵を使わず衛生的に行うことが出来ます。粉末タイプのため作業効率も良好です。

調理例 中華料理

使用方法 生鮮食材1kgに対し、水100～200mlに本品100g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
800g袋×10	商品コード 7F02884 JANコード 4902542060787 ITFコード 0014902542060784	12

ラーメンスープ

鉄人 とりがら醤油 ラーメンスープの素



鶏ガラベースに煮干と葱油を加えた澄んだ中にもコクのある醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品36ml (41.0g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F09855
JANコード 4902542061234
ITFコード 0014902542061231

12

2kgパウチ×6

商品コード 7F03986
JANコード 4902542201517
ITFコード 0014902542201514

12

鉄人 とんこつ醤油 ラーメンスープの素



豚骨ベースに醤油味をミックスした濃厚感あふれるこってり系醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品40ml (46.8g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2kgパウチ×6

商品コード 7F06193
JANコード 4902542201500
ITFコード 0014902542201507

12

鉄人 こうじ味噌 ラーメンスープの素



米味噌をふんだんに使い、昔ながらの味に仕上げた味噌ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品40ml (47.2g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2kgパウチ×6

商品コード 7F07753
JANコード 4902542201524
ITFコード 0014902542201521

9

鉄人 こってり味噌 ラーメンスープの素



2種類の味噌をブレンドし、香味オイルをたっぷり使用した味噌ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品50ml (56.5g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2kgパウチ×6

商品コード 7F07507
JANコード 4902542202965
ITFコード 0014902542202962

9

鉄人 博多とんこつ ラーメンスープの素



良質な豚骨と生姜、にんにくを使用した博多ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品40ml (46.4g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2kgパウチ×6

商品コード 7F02160
JANコード 4902542201531
ITFコード 0014902542201538

12

鉄人 四川担々麺 ラーメンスープの素



良質なごまをふんだんに使用しました。OHOT粗挽きトウガラシのシャープな辛さを加えた、くせになる担々麺スープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 本品50ml (55.0g)に対し、がらスープ(または湯)360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2kgパウチ×6

商品コード 7F04400
JANコード 4902542203030
ITFコード 0014902542203037

12

鉄人 清湯ちゃんぽん ラーメンスープの素



塩(沖縄の塩シママス使用)にポークエキスでアクセントを付けた、白濁していない新しいタイプのちゃんぽんスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (45.2g)に対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
2kgパウチ×6	商品コード 7F09996 JANコード 4902542203184 ITFコード 0014902542203181	12

鉄人 和だし醤油 ラーメンスープの素



かつお節と煮干をベースに、豊かな香りとだし感を加えた、濃厚感のある醤油ラーメンスープです。うすくち醤油、白醤油のスッキリとした醤油感がだしの風味を一層引きだてます。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml (41.8g)に対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F08523 JANコード 4902542061784 ITFコード 14902542061781	9

鉄人 にぼし潮 ラーメンスープの素



煮干の風味をベースに、さば節、宗田鯉節のkokoroとだし感を加えた濃厚感のある和節系の塩ラーメンスープです。塩には沖縄の海水塩を使用し、だし本来の風味を引きだてます。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml (42.1g)に対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F09789 JANコード 4902542061791 ITFコード 14902542061798	9

鉄人 冷し 白ごま担々麺 冷しラーメンスープの素



白ごま(練り胡麻・すり胡麻)をたっぷり使用し、チキンの旨みを加え、山椒と五香子で風味付けをした冷し白ごま担々麺スープです。

調理例 冷しラーメン、冷し中華、ドレッシング
使用方法 本品50ml (57.5g)に対し、
水150ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×8	商品コード 7F05065 JANコード 4902542060299 ITFコード 14902542060296	9

鉄人 冷し 黒ごま担々麺 冷しラーメンスープの素



黒ごま(練り胡麻、すり胡麻)ならではの風味に、加工黒糖、甜麺醤を合わせた冷し黒ごま担々麺スープです。※黒ごま25%使用。

調理例 冷しラーメン、冷し中華、ドレッシング
使用方法 本品50ml (57.0g)に対し、
水150ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×8	商品コード 7F07973 JANコード 4902542060305 ITFコード 14902542060302	9

懐かし屋 醤油ラーメンスープの素



鶏のうま味と煮干しのだしで、昔なつかしい中華そばの味を再現しました。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml (41.4g)に対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×12	商品コード 7F02339 JANコード 4902542061241 ITFコード 0014902542061248	12

懐かし屋 塩ラーメンスープの素



さっぱりと飽きのこない塩ラーメンスープに仕上げました。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml (41.4g)に対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×12	商品コード 7F03232 JANコード 4902542061265 ITFコード 0014902542061262	12

懐かし屋 味噌ラーメンスープの素



マイルドな味わいの味噌ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40.0gに対し、
がらスープ(または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×12	商品コード 7F07491 JANコード 4902542061258 ITFコード 0014902542061255	9

炊味(たくみ) Theラーメンスープ 豚骨醤油



職人が10時間かけて炊き出す味をお湯割で実現。「だし」と「かえし」を合わせたワンタッチの低濃縮の豚骨醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品60ml(67g)に対し、湯240ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F75200 JANコード 4902542063252 ITFコード 14902542063259	9

炊味(たくみ) Theラーメンスープ 豚骨白湯



職人が3日間かけて炊き出す味をお湯割で実現。「だし」と「かえし」を合わせたワンタッチの低濃縮の豚骨白湯ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品60ml(66g)に対し、湯240ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F75088 JANコード 4902542063429 ITFコード 14902542063426	9

醤油ラーメンスープの素



鶏ガラスープにチャーシューの風味を加えた醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml(42.5g)に対し、からスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F00861 JANコード 4902542200930 ITFコード 0014902542200937	12
3.1kg缶×6	商品コード 7F06202 JANコード 4902542200145 ITFコード 14902542200142	12
20kg缶	商品コード 7F08348 JANコード 4902542200152 ITFコード 0204902542200150	12

味噌ラーメンスープの素



風味豊かな味噌をベースに各種スパイスで調整した独特のコクと豊かな味の味噌ラーメンスープです。赤味噌タイプです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品55.0gに対し、からスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F07887 JANコード 4902542200985 ITFコード 0014902542200982	9
3.3kg缶×6	商品コード 7F05357 JANコード 4902542200138 ITFコード 14902542200135	9

札幌みそラーメンスープの素



風味豊かな数種類の味噌をベースに各種スパイスを加えた札幌風の味噌ラーメンスープです。赤味噌タイプです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品45.0gに対し、からスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F00087 JANコード 4902542200947 ITFコード 0014902542200944	9
3.3kg缶×6	商品コード 7F03057 JANコード 4902542200114 ITFコード 14902542200111	9
20kg缶	商品コード 7F09139 JANコード 4902542200121 ITFコード 0204902542200129	9

白味噌ラーメンスープの素



白味噌をベースに、スパイス、ごま等でじっくり仕上げた味噌ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品54.0gに対し、からスープ(または湯)250~300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F04808 JANコード 4902542200619 ITFコード 0014902542200616	6
3.3kg缶×6	商品コード 7F01712 JANコード 4902542200589 ITFコード 14902542200586	6

塩ラーメンスープの素



鶏ガラスープの風味豊かな塩ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml(42.5g)に対し、からスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F07133 JANコード 4902542200978 ITFコード 0014902542200975	12
3.1kg缶×6	商品コード 7F03155 JANコード 4902542200374 ITFコード 14902542200371	12
20kg缶	商品コード 7F09568 JANコード 4902542200381 ITFコード 0204902542200389	12

四川風ごま味 ラーメンスープの素



調理ごまをたっぷり使い、鶏ガラスープとラージャンで味を調えたラーメンスープです。冷奴、冷しそば、担々麺等、手軽に人気メニューを増やせます。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml(41.4g)に対し、からスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F02559 JANコード 4902542061098 ITFコード 0014902542061095	12
3.1kg缶×6	商品コード 7F04969 JANコード 4902542201050 ITFコード 14902542201057	12

チャンプンスープの素



野菜の風味が加わった、あっさり仕上げの白湯スープです。それでいてコクがあるのが特徴です。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品36ml (40.3g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F03717 JANコード 4902542062798 ITFコード 14902542062795	12
3.1kg缶x6	商品コード 7F09823 JANコード 4902542200565 ITFコード 14902542200562	12

(S)白湯ラーメンスープの素



豚骨エキスをベースに各種香辛料を加えた白湯ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (46.4g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
2kgパウチx6	商品コード 7F06908 JANコード 4902542201074 ITFコード 0424902542201074	12

白湯スープ ペットボトル



豚骨エキスをベースにポークオイルを加えたあっさり系白湯スープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (46.4g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
2020gボトルx6	商品コード 7F07833 JANコード 4902542200350 ITFコード 0424902542200350	12

直火炊き拉麺 ネギぶた醤油



豚肉とネギをソテーしたタレに葱油とチキンエキスを加えて、旨みと濃厚感をアップさせた調理感豊かな醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (45.2g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F02031 JANコード 4902542203931 ITFコード 14902542203938	12

直火炊き拉麺 和ぶし醤油



豚肉とネギをソテーしたタレにサバの削り節と鰯の煮干を加えて煮込んだ、和風だし豊かな醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (45.2g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F07158 JANコード 4902542203917 ITFコード 14902542203914	12

直火炊き拉麺 昆布だし塩



塩 (沖縄の塩シママス使用) に昆布のエキスを含ませて作った昆布だし塩を使用。ソテーオニオンと魚介だしを加えた、調理感のある塩ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品40ml (44.0g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F03111 JANコード 4902542203900 ITFコード 14902542203907	12

直火炊き拉麺 焼き味噌



2種のブレンドした味噌に香辛料を加え、よくまぜながら加熱することで、味噌特有の風味に加え、香ばしさをアップさせた味噌ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品50ml (57.0g)に対し、がらスープ (または湯) 360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F06865 JANコード 4902542203955 ITFコード 14902542203952	12

直火炊き拉麺 和風とんこつ醤油



豚骨ベースに魚介の風味が効いた、こってり感たっぷりのとんこつ醤油ラーメンスープです。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あんかけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法 本品50ml (56.0g)に対し、がらスープ (または湯) 300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチx10	商品コード 7F02719 JANコード 4902542060473 ITFコード 14902542060470	9

麺菜譜(メンサイフ) 醤油ラーメンスープの素



魚醤による風味と美味しさがポイントの
あっさり系醤油ラーメンスープです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品36ml (42.5g)に対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F00146 JANコード 4902542200954 ITFコード 0014902542200951	12
3.1kg缶×6	商品コード 7F05531 JANコード 4902542200800 ITFコード 14902542200807	12
20kg缶	商品コード 7F05543 JANコード 4902542200862 ITFコード 0204902542200860	12

麺菜譜(メンサイフ) 味噌ラーメンスープの素



豆板醤、オイスターソース入りがポイント
のピリリとしたスパイス感が特徴の味噌
ラーメンスープです。赤味噌タイプです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品45.0gに対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
3kgパウチ×4	商品コード 7F08122 JANコード 4902542200961 ITFコード 0014902542200968	9
3.3kg缶×6	商品コード 7F07146 JANコード 4902542200817 ITFコード 14902542200814	9

麺菜譜(メンサイフ) たんめんラーメンスープの素



ガラスープ、豚骨スープを使用しなくても
美味しく仕上がります。粗塩がポイントです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品36ml (42.5g)に対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×12	商品コード 7F09430 JANコード 4902542062132 ITFコード 14902542062139	12
3kgパウチ×4	商品コード 7F02191 JANコード 4902542203016 ITFコード 0014902542203013	12

麺菜譜(メンサイフ) 白湯ラーメンスープの素



ガラスープ、豚骨スープを使用しなくても
美味しく仕上がります。オイスターソース
入りがポイントです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品40ml (44.4g)に対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F00980 JANコード 4902542061500 ITFコード 14902542061507	12
3.1kg缶×6	商品コード 7F00857 JANコード 4902542200794 ITFコード 14902542200791	12

拉麺だれ 芳醇醤油



丸大豆醤油で仕込んだ芳醇で香り高い醬
油に煮干、鯖節、鰹節のだしを効かせた
醤油ラーメンスープです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品36ml (41.8g)に対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F04396 JANコード 4902542060657 ITFコード 14902542060654	12

拉麺だれ 極み汐(しお)



沖縄の海水塩に、帆立、昆布、海老のエキ
スと煮干、鯖節、鰹節のだしを効かせた
切れ味も爽やかな塩ラーメンスープです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品36ml (41.4g)に対し、 がらスープ(または湯)360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F01530 JANコード 4902542060664 ITFコード 14902542060661	12

拉麺だれ 濃厚味噌



白味噌をベースにポークエキス、香辛料を
加えた濃厚感あふれる、香り豊かな味噌
ラーメンスープです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品50ml (60.0g)に対し、 がらスープ(または湯)300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F02819 JANコード 4902542060497 ITFコード 14902542060494	9

拉麺だれ 深髓豚骨



豚頭で炊き出したポークエキス(37.2%)
を使用した、深みと厚みのある本格派の
豚骨ラーメンスープです。

調理例	ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん かけ、炒め物、炊き込みごはん
使用方法	本品40ml (45.2g)に対し、 がらスープ(または湯)300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F03950 JANコード 4902542060992 ITFコード 0014902542060999	6

つけ麺だれ 和風醤油



3種類のだし(煮干、さば節、かつお節)に、
ポークとチキンのエキスを加えた、味わい
深い濃厚なつけ麺専用醤油だれの素です。

調理例 つめめん

使用方法 本品50ml (56.0g)に対し、
がらスープ(または湯) 150ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F09112
JANコード 4902542061395
ITFコード 0014902542061392

12

つけ麺だれ 和風塩



5種類の魚介(煮干、さば節、かつお節、ホタ
テ、昆布)の旨味が溶け合う、すっきりでコク
のあるつけ麺専用塩だれの素です。

調理例 つめめん

使用方法 本品50ml (55.0g)に対し、
がらスープ(または湯) 150ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F05792
JANコード 4902542061371
ITFコード 14902542061378

9

つけ麺だれ 濃く味噌



3種類の味噌を使用し、胡麻とポーク・
チキンのエキスを加えた、まるやかな味
わいで濃厚感あるつけ麺専用味噌だれの
素です。

調理例 つめめん

使用方法 本品60ml (70.2g)に対し、
がらスープ(または湯) 140ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F08516
JANコード 4902542061388
ITFコード 0014902542061385

9

つけ麺だれ 濃厚魚介醤油



魚節の効いた、とんこつベースの濃厚な
魚介系つけ麺専用醤油だれの素です。

調理例 つめめん

使用方法 本品50ml (61.0g)に対し、
がらスープ(または湯) 200ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×12

商品コード 7F07127
JANコード —
ITFコード —

9

強厚かえしの素 鶏香湯(トリシャンタン)



鶏風味豊かなかえしの素です。お好みの醤油、
塩、味噌等を加えることでオリジナルのラーメ
ン用かえし(タレ)に仕上げるができます。

調理例 ラーメン、鍋つゆ、煮物、スープ、あん
かけ、炒め物、炊き込みごはん

使用方法 醤油ラーメン：本品20ml+醤油
20ml+湯360ml
塩ラーメン：本品20ml+塩3g+
湯360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

555gボトル×24

商品コード 7F08471
JANコード 4902542063351
ITFコード 14902542063358

9

油そばのたれ500



醤油にポークエキス、ポークオイルをブレ
ンドし、黒胡椒のスパイシーな味わいを加
えた、まぜそば(汁なし麺)専用のたれです。

調理例 まぜそば(汁なし麺)

使用方法 1人前に対し、本品36ml (40.0g)

荷姿

コード

賞味期限(月)

500gボトル×24

商品コード 7F07614
JANコード 4902542061470
ITFコード —

9

冷し中華スープ 甘口



冷し中華の定番の甘酢タイプのしょうゆ
味です。

調理例 冷し中華、中華ドレッシング、甘酢あん

使用方法 本品50ml (61.5g)に対し、
水50ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

2190gボトル×6

商品コード 7F02591
JANコード 4902542200527
ITFコード 14902542200524

12

野菜ラーメンの素 醤油味



畜肉・魚介エキスを使わず、醤油をベースに
オニオン、白菜、椎茸を加えて、野菜の旨みを
引き立たせた温冷兼用のラーメンスープです。

調理例 ラーメン、冷しラーメン、鍋つゆ

使用方法 温：本品36ml (41.4g) に対し、
湯360ml
冷：本品20ml (23.0g) に対し、
水120ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1150gボトル×8

商品コード 7F09441
JANコード 4902542061111
ITFコード 0014902542061118

12

がらスープ

鶏豚湯



鶏、豚の抽出エキスをコクとうま味をプラスした、中華がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：100～120倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

450g缶×24

商品コード 7F75015
JANコード 4902542061197
ITFコード 0014902542061194

12

3kg缶×6

商品コード 7F75016
JANコード 4902542300616
ITFコード -

12

鶏豚湯F



化学調味料不使用

鶏、豚の抽出エキスをコクとうま味をプラスした、化学調味料不使用の中華がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：100～120倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

450gパウチ×24

商品コード 7F75111
JANコード 4902542061364
ITFコード 0014902542061361

12

鶏豚湯(追い足し用)



鶏ガラと豚ガラより抽出したうま味をベースにオニオンエキスを加えた、がらスープの素です。使いきりサイズで無駄がなく衛生的です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 がらスープの場合：本品1袋に対し、湯10L、追い足し用の場合：本品1袋に対し、湯20L

荷姿

コード

賞味期限(月)

200gパウチ×10×4

商品コード 7F00299
JANコード 4902542061333
ITFコード 0014902542061330

18

白豚湯



豚骨から抽出したエキスを主原料に、濃厚感ある白湯スープの素です。お湯で希釈するだけで簡単に白湯スープとしてお使いいただけます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用白湯スープの場合：40～50倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

450gパウチ×24

商品コード 7F75128
JANコード 4902542061685
ITFコード 14902542061682

12

3kg缶×6

商品コード 7F75063
JANコード -
ITFコード -

12

湯菜譜(タンサイフ) がらスープ チキン



原料として食塩を加えず、風味豊かな野菜のうま味を加えた本格的で透明度の良い液体がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：本品12gに対し、湯360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F06122
JANコード 4902542200848
ITFコード 14902542200845

18

湯菜譜(タンサイフ) がらスープ ポーク&チキン



原料として食塩を加えず、風味豊かな野菜のうま味を加えた本格的で透明度の良い液体がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：本品12gに対し、湯360ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kgパウチ×10

商品コード 7F01587
JANコード 4902542200855
ITFコード 14902542200852

18

3kgパウチ×4

商品コード 7F00286
JANコード 4902542200886
ITFコード 14902542200883

18

湯菜譜F (タンサイフ) がらスープ ポーク&チキン



化学
調味料
不使用

ポーク・チキンのうま味と風味豊かな野菜のうま味を加えた化学調味料不使用の液体がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
20～40倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F75110 JANコード 4902542061340 ITFコード 0014902542061347	12

がらあじ ＜ウェットパウダータイプ＞



鶏がらベースにポーク・チキンオイル、野菜エキスを程良く加えたしっとりパウダータイプのスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
本品3～4gに対し、湯360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F02081 JANコード 4902542202903 ITFコード 0014902542202900	12

がらあじF ＜パウダータイプ＞



化学
調味料
不使用

鶏がらベースに、チキンオイル、野菜エキス、香辛料を程良く加えた化学調味料不使用の粉末スープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
本品3～4gに対し、湯360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F09797 JANコード 4902542061401 ITFコード 0014902542061408	12

Wがらスープの素



畜肉原料のkokと魚介原料の旨みに香味野菜の風味を合わせた濃縮タイプのがらスープの素です。お湯で希釈するだけで簡単にがらスープを作ることができます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
10～30倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F75987 JANコード 4902542061562 ITFコード 14902542061569	12

豚と鶏のがらスープ



原料として食塩を加えず、ポークとチキンの風味を大切にしたクセのない本格的で透明感のあるスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
本品7gに対し、湯360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kgパウチ×10	商品コード 7F03196 JANコード 4902542201661 ITFコード 14902542201668	18

がらスープの素



ワンタッチで出来る中華がらスープの素です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
本品2～3gに対し、湯360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08207 JANコード — ITFコード —	12

ナチュラルがらスープの素



鶏ガラのクセのない先味と、豚ガラのkokのある中味を付与できます。中華料理のベースとしてお使いいただけます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメン用がらスープの場合：
本品2～3gに対し、湯360ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08039 JANコード — ITFコード —	12

だし+α 豚皮



豚皮を長時間炊き出す事でゼラチン感と豚皮本来の甘い香りを付与できるラーメンスープ、がらスープ等の補強調味料です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 1人前に対し、本品5～10%添加

荷姿	コード	賞味期限(月)
300g袋(冷凍)×20	商品コード 7F75193 JANコード 4902542063078 ITFコード 14902542063075	18
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F75187 JANコード 4902542032234 ITFコード 14902542032231	18

だし+α 伊吹いりこ



讃岐のブランド「伊吹いりこ」の美味しさを凝縮した調味料です。ラーメンスープやうどんつゆ等に入れるだけで、手軽に本場讃岐の風味を付与できます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 煮干しラーメンの場合：1人前に対し、本品2.5～5%添加

荷姿	コード	賞味期限(月)
300g袋(冷凍)×20	商品コード 7F75204 JANコード 4902542063306 ITFコード 14902542063303	9

だし+α 金華ハム



世界三大ハムの一つ「金華ハム」の美味しさを凝縮した調味料です。ラーメン・炒め物・スープ等に加えるだけで、独特の熟成感とコクが付与できます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 1人前に対し、本品0.5%～3%添加

荷姿	コード	賞味期限(月)
300g袋(冷凍)×20	商品コード 7F75206 JANコード 4902542063313 ITFコード 14902542063310	12

だし+α 牛骨



牛骨を長時間炊き出した濃厚な牛骨スープです。本格的な牛骨スープをお店で手軽に再現できます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメンの場合：1杯に20g程度使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F35004 JANコード - ITFコード -	12

だし+α 豚頭



豚頭をじっくり炊き出し、濃厚でまったりとした味わいに仕上げた豚頭スープです。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメンの場合：1杯に30～45ml程度使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F12208 JANコード - ITFコード -	12

だし+α 真鯛白湯



真鯛の頭骨と中骨をじっくり炊き出し、旨味と風味を濃縮した真鯛白湯スープです。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 ラーメンの場合：1杯に10～20g程度使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F12209 JANコード - ITFコード -	12

冷凍 チキンだしパック



食塩無添加の冷凍がらパックです。より本格的なスープに仕上がります。廃棄も簡単で衛生的です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 水15Lに対し、本品1袋を投入し加熱。1～2時間で取り出して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F04364 JANコード 4902542201289 ITFコード 0204902542201287	12

冷凍 ポークだしパック



食塩無添加の冷凍がらパックです。より本格的なスープに仕上がります。廃棄も簡単で衛生的です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 水15Lに対し、本品1袋を投入し加熱。1～2時間で取り出して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F06988 JANコード 4902542203207 ITFコード 0204902542203205	12

冷凍 チキン&ポークだしパック



食塩無添加の冷凍がらパックです。より本格的なスープに仕上がります。廃棄も簡単で衛生的です。チキン6:ポーク4の割合です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 水15Lに対し、本品1袋を投入し加熱。1~2時間取り出して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F02201 JANコード 4902542201296 ITFコード 0204902542201294	12

拉麺から 冷凍チキン&ポーク



ポークエキスを加え、形状を薄くしたことで炊き出し時間を短縮できます。早炊きタイプのため光熱コストや仕込み時間の短縮が可能です。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 水15L~20Lに対し、本品1袋を投入し加熱。30~60分取り出して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F08650 JANコード 4902542060831 ITFコード 0014902542060838	12

本厨房 親鶏たっぷりチキンブイヨン



化学調味料不使用

チキン、ミルポア(玉葱、人参、セロリ)を絶妙なバランスで炊き出した風味豊かなチキンブイヨンです。

調理例 料理ベース

使用方法 解凍して、お好みにより5~10倍に希釈して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F05538 JANコード 4902542300203 ITFコード 14902542300200	12
3kg袋(冷凍)×4	商品コード 7F06254 JANコード 4902542300050 ITFコード 14902542300057	12

本厨房 親鶏たっぷりチキンスープ



化学調味料不使用

親鶏(丸鶏・鶏ガラ)をたっぷり使った、和洋中すべての料理に使えるミート感たっぷりのチキンスープです。

調理例 料理ベース

使用方法 解凍して、お好みにより5~10倍に希釈して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋(冷凍)×10	商品コード 7F00674 JANコード 4902542300197 ITFコード 14902542300194	12
3kg袋(冷凍)×4	商品コード 7F01883 JANコード 4902542300067 ITFコード 14902542300064	12

10分で十分だし



鰹節・鯖節・昆布の和だし感に、するめいかの雑味、カキのコク味を加えて複雑味を実現しました。簡単に和風だしがらスープが作れます。

調理例 がらスープ、料理ベース

使用方法 がらスープ10L~15Lに対し、本品1袋を投入し、10分間煮出した後、取り出して使用。

荷姿	コード	賞味期限(月)
35g袋×10×10	商品コード 7F04473 JANコード 4902542203535 ITFコード 0014902542203532	12

和風調味料

かつお風味だし新極<顆粒>



厳選したかつお節を贅沢に使用し、さらに各種調味料をバランス良く配合しただしの素です。

調理例 みそ汁、だし汁、天つゆ、煮物、おでん、丼物、茶碗蒸し
使用方法 汁物の場合：1人前1g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg箱(500g×2袋)×10	商品コード 7F71103 JANコード 4902542061418 ITFコード 0014902542061415	24

ぴかいち(濃厚かつおだし)



かつお節に昆布エキスや鯖節などを配合した濃厚かつおだしです。めんつゆなどにもお使いいただけます。

調理例 だし汁、めんつゆ(かけ)
使用方法 めんつゆの場合：(かけ用) 本品25mlに対し、湯300ml

荷姿	コード	賞味期限(月)
1Lボトル×6	商品コード 7F51005 JANコード 4902542061524 ITFコード 14902542061521	12

いまだき和膳かつおだし<顆粒>



風味の安定性の高い顆粒タイプのかつおだしの素です。

調理例 だし汁、みそ汁、おすまし、めんつゆ(かけ)、天つゆ、湯豆腐、おでん、煮物、丼物、茶碗蒸し
使用方法 汁物の場合：1人前3g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08232 JANコード - ITFコード -	12

かつおだしスペシャル<粉末>



経節に各種調味料をバランスよく配合した和風だしの素です。

調理例 だし汁、みそ汁、おすまし、めんつゆ(かけ)、天つゆ、湯豆腐、おでん、煮物、丼物、茶碗蒸し
使用方法 汁物の場合：1人前3g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08155 JANコード - ITFコード -	12

つゆ祭り 九州



九州の醤油をベースにかたくち鰯、昆布をアクセントに使用したつゆの素です。

調理例 うどん、おでん、鍋物
使用方法 うどんの場合：(かけ用) 11倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
2075gボトル×6	商品コード 7F05137 JANコード 4902542201623 ITFコード 14902542201620	12

つゆ祭り ざる用



かつおだしを使用し、スッキリした甘さとロースト感のあるかつおの香りが特徴のざる専用のつゆの素です。

調理例 ざるそば、煮物
使用方法 ざるそばの場合：(つけ用) 3倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
2095gボトル×6	商品コード 7F09699 JANコード 4902542060978 ITFコード 0014902542060975	12

つゆ祭り 関西



風味豊かな煮干、削り節、昆布のだしで仕上げた関西風のつゆの素です。

調理例 うどん、天ぷらつゆ

使用方法 うどんの場合：(かけ用) 11倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

10.5kgTL

商品コード 7F06430
JANコード 4902542201371
ITFコード 0204902542201379

12

つゆの素



そば、うどん、煮物などあらゆる和食に幅広く使える汎用性のあるつゆの素です。

調理例 煮物、そば、うどん、鍋物

使用方法 煮物の場合：5～6倍希釈、そば・うどんの場合：(かけ用) 11倍希釈、(つけ用) 3～4倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

2160gボトル×6

商品コード 7F03904
JANコード 4902542200251
ITFコード 14902542200258

12

うどんつゆ



かつおだしと昆布エキスでうま味を引き出した、上品でまろやかなつゆの素です。

調理例 うどん、煮物

使用方法 うどんの場合：(かけ用) 10倍希釈

荷姿

コード

賞味期限(月)

2040gボトル×6

商品コード 7F08422
JANコード 4902542201173
ITFコード 14902542201170

12

20kg缶

商品コード 7F07119
JANコード 4902542201180
ITFコード 0204902542201188

12

そばつゆ(粉末)



醤油とかつおだしをバランスよくブレンドした粉末タイプのそばつゆです。

調理例 そば、煮物、おでん

使用方法 そばの場合：(つけ用) 本品7gに対し、湯70mlに溶かし、冷やす
(かけ用) 本品15gに対し、湯300ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kg袋×12

商品コード 7F05607
JANコード 4902542200213
ITFコード 0214902542200218

12

洋風調味料

チキンコンソメ



鶏がらエキスと鶏肉を加えた、チキン風味豊かなチキンコンソメです。

調理例 スープベース、料理ベース

使用方法 スープの場合：本品4～5gに対し、湯200ml、炒め物の場合：材料200gに対し本品1.5～2g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
500gパウチ×12	商品コード 7F01640 JANコード 4902542062941 ITFコード 14902542062948	12

コンソメイト(チキン)



粉末肉エキスをベースにしたコンソメタイプの調味料です。あらゆる料理のベースとしてご使用いただけます。

調理例 スープベース、料理ベース

使用方法 コンソメ風スープの場合：本品20gに対し、湯1L

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08025 JANコード - ITFコード -	12

ナチュラルコンソメC



コンソメタイプの調味料です。あらゆる料理のベースとしてご使用いただけます。

調理例 スープベース、料理ベース

使用方法 コンソメ風スープの場合：本品20gに対し、湯1L

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08032 JANコード - ITFコード -	12

洋食房こくと旨みの隠し味 ベジタブル・ベース



炒めたたまねぎと野菜（たまねぎ、人参、セロリ）を煮込み、白ワインで味を調えました。野菜のこくと豊かな旨みが、お料理の隠し味として幅広くご使用いただけます。

調理例 ドレッシング、スープ、ホワイトソース、ピラフ

使用方法 料理200gに対し、本品5g程度使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
500gパウチ×12	商品コード 7F75150 JANコード 4902542062026 ITFコード 14902542062023	12

洋食房こくと旨みの隠し味 シーフード・ベース



魚介（ホタテ、ムール貝、オイスター、アサリ等）のエキスを野菜（オニオン、セロリ）のエキスを調えました。シーフードのこくと豊かな旨みが、お料理の隠し味として幅広くご使用いただけます。

調理例 トマトソース、ホワイトソース、スープ

使用方法 料理200gに対し、本品5g程度使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
570gボトル×12	商品コード 7F06077 JANコード 4902542062033 ITFコード 14902542062030	12

ビーフェックス洋風調味料



牛肉エキスをベースに香味野菜を加えたコクのあるブイヨンです。ハンバーグの練り込み、コンソメスープなど幅広くご使用いただけます。

調理例 シチュー、料理ベース

使用方法 スープの場合：本品3gに対し、湯200ml、ソース・ブイヨンの場合：本品2%添加

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F06568 JANコード 4902542200275 ITFコード 0014902542200272	12

ステーキソース 和風おろし



醤油に大根おろしをたっぷり加え、サッパリとした味に仕上げました。

調理例 ハンバーグ、ステーキ

使用方法 料理一皿に対し、本品30g使用
(ストレート)

荷姿

コード

賞味期限(月)

1060gボトル×6

商品コード 7F07579
JANコード 4902542201548
ITFコード 14902542201545

12

ステーキソース 和風みぞれ



醤油仕立ての和風ベースにビーフエキスを
使い、大根おろし、ワイン、リンゴビネガ
ーをプラスしたステーキソースです。

調理例 ハンバーグ、ステーキ

使用方法 料理一皿に対し、本品30g使用
(ストレート)

荷姿

コード

賞味期限(月)

1060gボトル×6

商品コード 7F00269
JANコード 4902542203115
ITFコード 14902542203112

12

ホワイトソース<粉末>



お湯に溶かすだけで簡単に出来上がる
粉末タイプのホワイトソースです。

調理例 シチュー、グラタン、コロッケ

使用方法 シチュー：本品40g+湯300ml
グラタン：本品30g+湯150ml

荷姿

コード

賞味期限(月)

1kg袋×12

商品コード 7F09211
JANコード 4902542200466
ITFコード 0214902542200461

12

エスニック風調味料

アジアソース 韓辣醬 (ハンラージャン)



おろしにんにく、赤唐辛子などの香辛料にラージャン、オイスターソース、豆板醤などのうま味を加えた、味わい深いキムチ風味の辛味だれです。

調理例 炒め物、ソース、麺用スープ、鍋つゆ

使用方法 炒め物、ソースの場合：2倍希釈、冷たい麺用スープの場合：2～3倍希釈、鍋つゆの場合：4～6倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×8	商品コード 7F03399 JANコード 4902542060725 ITFコード 14902542060722	9

アジアソース 胡麻カレー醬



練り胡麻のうま味とスパイシーなカレー粉をブレンド。まるやかで奥深い、味わいのあるカレー風味のごまだれです。

調理例 炒め物、ソース、麺用スープ、鍋つゆ

使用方法 炒め物、ソースの場合：2倍希釈、冷たい麺用スープの場合：2～3倍希釈、鍋つゆの場合：4～6倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1110gボトル×8	商品コード 7F06032 JANコード 4902542060718 ITFコード 14902542060715	9

アジアソース 山椒レモン



花椒の爽やかな香りとしびれる辛味、柑橘系のレモンの香りと酸味を合わせた香り豊かな辛味のたれです。

調理例 たれ・ソース、炒め物、冷し麺

使用方法 たれ・ソース、炒め物の場合：ストレート、冷たい麺用スープの場合：1.5倍～2倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1110gボトル×8	商品コード 7F03400 JANコード 4902542063214 ITFコード 14902542063211	8

アジアソース スパイシーナッツ



ピーナッツバター風味と、腐乳のコク、スパイシーな香りと辛味がアクセントの香り豊かでコクの深いたれです。

調理例 たれ・ソース、炒め物、冷し麺

使用方法 たれ・ソース、炒め物の場合：ストレート、冷たい麺用スープの場合：1.5倍～2倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1070gボトル×8	商品コード 7F03401 JANコード 4902542063221 ITFコード 14902542063228	9

タイ料理の素 トムヤムクン味



エビ、魚醤の豊かな風味にチキンエキスのコクと、香辛料の辛みをブレンドすることで、トムヤムクンスープの風味を表現しました。

調理例 トムヤムクンスープ、ラーメン、炒め物、鍋

使用方法 スープの場合：本品14gに対し、湯200ml、炒め物の場合：素材200gに対し、本品10g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
700g袋×10	商品コード 7F05681 JANコード 4902542062347 ITFコード 14902542062344	12

タイ料理の素 グリーンカレー味



チキンエキスのコクと青唐辛子等の数種の香辛料をブレンドすることで、グリーンカレーの風味を表現しました。

調理例 グリーンカレー風スープ、ラーメン、炒飯、鍋

使用方法 スープの場合：本品16gに対し、湯200ml、炒飯の場合：ご飯200gに対し、本品15g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
700g袋×10	商品コード 7F05495 JANコード 4902542062330 ITFコード 14902542062337	12

韓国料理の素 唐辛子ベース



風味豊かな唐辛子をベースに香味野菜、牛のエキスで味に深みとコクをつけました。香味油等の油脂を配合することで、辛味の中にまるやかさと芳醇な香りをプラスしました。

調理例 ユッケジャンスープ、チゲスープ、トッポギ、韓国風チャーハン

使用方法 スープの場合：本品16gに対し、湯200ml、炒め物の場合：1人前に対し、本品10g～20g使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

700g袋×10

商品コード 7F08860
JANコード 4902542061869
ITFコード 14902542061866

12

韓国料理の素 白湯ベース



コクのある牛のエキスをベースに、ロースト感のある香味野菜のエキスで味に深みを付けました。ビーフオイル等の油脂を配合することで、まろやかさと芳醇な香りをプラスしました。

調理例 コムタンスープ、ラーメンスープ

使用方法 スープの場合：本品10gに対し、湯200ml、炒め物の場合：1人前に対し、本品10g～15g使用

荷姿

コード

賞味期限(月)

700g袋×10

商品コード 7F00432
JANコード 4902542061852
ITFコード 14902542061859

12

各種調味料

飯盛満腹亭 鰹だし醤油



濃口とたまりの醤油とかつおを効かせた風味豊かな醤油だれです。

調理例 カツ丼、親子丼、天丼

使用方法 3倍希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
1200gボトル×8	商品コード 7F01450 JANコード 4902542061623 ITFコード 14902542061620	12

飯盛満腹亭 香ばしにんにく醤油



醤油とにんにくを合わせた調理感のあるスタミナ醤油だれです。

調理例 焼肉丼、ステーキ丼、鰹たたき丼

使用方法 ご飯200gに対し、本品20～30gを仕上げに絡めて(またはかけて)使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1160gボトル×8	商品コード 7F02578 JANコード 4902542061630 ITFコード 14902542061637	12

飯盛満腹亭 コリアン旨辛醤油



アップルペースト、豆板醤、にんにくを加えたコリアンテイストの旨辛醤油だれです。

調理例 牛カルビ丼、ビビンバ、マグロユッケ丼

使用方法 ご飯200gに対し、本品20～30gを仕上げに絡めて(またはかけて)使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1140gボトル×8	商品コード 7F05551 JANコード 4902542061661 ITFコード 14902542061668	12

飯盛満腹亭 炭火焼風醤油だれ



甘醤油だれに炭火焼風味を加えた、薫る醤油だれです。

調理例 豚丼、焼き鳥丼、チャーシュー丼

使用方法 ご飯200gに対し、本品25～30gを仕上げに絡めて(またはかけて)使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1170gボトル×8	商品コード 7F05552 JANコード 4902542062682 ITFコード 14902542062689	12

飯盛満腹亭 にんにく葱塩だれ



香ばしい粒状のにんにくを使用し、にんにくの香りを存分に引き出した塩だれです。

調理例 豚バラ丼、ブルコギ丼、からあげ丼

使用方法 ご飯200gに対し、本品25～30gを仕上げに絡めて(またはかけて)使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1160gボトル×8	商品コード 7F05553 JANコード 4902542062699 ITFコード 14902542062696	12

混ぜパラ チャーハンの素



炊いたご飯にお好みの具材と一緒に混ぜるだけで、炒めずにパラパラで香ばしいチャーハンができます。

調理例 チャーハン

使用方法 ご飯200gに対し、本品11g+具材90g

荷姿	コード	賞味期限(月)
500gパウチ×12	商品コード 7F03577 JANコード 4902542063016 ITFコード 14902542063013	12

混ぜパラ ピラフの素



炊いたご飯にお好みの具材と一緒に混ぜるだけで、生米を炒めなくてもバター風味豊かでほぐれ感のあるピラフができます。

- 調理例** ピラフ
- 使用方法** ご飯200gに対し、本品8g+具材60g

荷姿	コード	賞味期限(月)
500gパウチ×12	商品コード 7F03578 JANコード 4902542062972 ITFコード 14902542062979	12

ミタス

【食品添加物製剤 調味料製剤】



独自の配合により、こんぶ・かつおぶし・しいたけのうま味成分に、鶏がらのうま味も感じられるうま味調味料です。

- 調理例** ラーメン、スープ、煮物、和え物、炒め物
- 使用方法** ラーメンスープ1Lで、本品0.8g使用
ほか素材1kgに対し、本品1g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08053 JANコード 4902542061180 ITFコード 0014902542061187	24

Glmp02

【食品添加物製剤 調味料製剤】



IG-Na2を2%配合しました。味の相乗効果により、通常グルタミン酸ナトリウムの単体使用より強いうま味を発揮します。

- 調理例** ラーメン、スープ、煮物、和え物、炒め物
- 使用方法** 素材1kgに対し、本品5~10g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×10	商品コード 7F08086 JANコード - ITFコード -	24

GHOT

細挽き青唐辛子ペースト



マイルドで旨みのある辛さです。素材の味そのままに深緑色の新しい辛さが新メニュー開発をサポートします。

- 調理例** ラーメン、スープ、炒め物、焼肉などの辛味付け
- 使用方法** 適量

荷姿	コード	賞味期限(月)
450gボトル×12	商品コード 7F09113 JANコード 4902542062231 ITFコード 24902542062235	18

OHOT グリーン300

粗挽きトウガラシ



トウガラシ独特の豊かな香りと食材の味をこわさない辛さは、いろいろな料理の辛味付けにマッチします。

- 調理例** ラーメン、スープ、炒め物、焼肉などの辛味付け
- 使用方法** 適量

荷姿	コード	賞味期限(月)
300gボトル×24	商品コード 7F05770 JANコード 4902542203054 ITFコード 0014902542203051	12
10kgTL	商品コード 7F03949 JANコード 4902542203443 ITFコード 0204902542203441	12

豆板醤 黒



1年以上の熟成期間を経た、深いコクと旨み特徴の四川郫県（ピーシェン）産豆板醤をベースに使用した豆板醤調味料です。

- 調理例** 焼き鳥、焼肉、生野菜などのつけだれ
- 使用方法** 適量

荷姿	コード	賞味期限(月)
450gボトル×24	商品コード 7F08912 JANコード 4902542061609 ITFコード 14902542061606	12

四川式麻辣醬



本場中国の郫県（ピーシェン）豆板醤、甜麵醬、豆腐乳などの伝統的な5つの醬と紅と青の2つの香り高い花椒油をブレンドした本格四川風味の麻辣醬です。

- 調理例** かけだれ、炒めだれ、スープ
- 使用方法** 1食分（3~4人前）で25~65gが目安

荷姿	コード	賞味期限(月)
680gボトル×12	商品コード 7F02680 JANコード 4902542063474 ITFコード 14902542063471	12

各種調味料

焼そばソース<粉末>



数種類のスパイスと調味料をブレンドしました。サッパリした中に独特のコクと風味があり、べとつきがありません。

調理例 焼そば、焼うどん
使用方法 麺150gに対し、本品10g使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×12	商品コード 7F05927 JANコード 4902542200190 ITFコード 0014902542200197	12

健美生活 やわらか仕立て



化学
調味料
不使用

やわらか仕立て(肉用漬込み調味料)で一定時間漬込むだけで食材がやわらかく、おいしくなります。

調理例 鶏肉、豚肉、牛肉
使用方法 5倍希釈(本品1:水4)で漬込み液を作り、食材が完全に浸るように、冷蔵庫で30分～3時間程度漬込む。

荷姿	コード	賞味期限(月)
1130gボトル×8	商品コード 7F02481 JANコード 4902542061692 ITFコード 14902542061699	9

基本使用方法



① 本品を5倍希釈(本品1:水4)



② 素材が浸かる程度の溶液を注ぎ入れ、冷蔵庫にて30分～3時間程度漬込む。



③ ザルなどで水気を切った後、通常通り加熱処理。



エキストラート

エキストラートMJ



がらスープや餃子の餡、煮物などあらゆる料理のだしの補強にお使いいただけます。コクのある深い味わいに仕上がります。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
500gボトル×24	商品コード 7F03705 JANコード 4902542061593 ITFコード 14902542061590	12

エキストラートM [食品添加物製剤 調味料製剤]



和・洋・中あらゆる料理に最適な調味料です。素材の持ち味にパンチを加えます。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
5kg容器×4	商品コード 7F12007 JANコード - ITFコード -	12

エキストラートY



動物たん白加水分解物を主原料とするエキスです。コク・濃度感のあるのびやかなおいしさを与える調味料です。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
5kg容器×4	商品コード 7F12004 JANコード - ITFコード -	12
1kg袋×15	商品コード 7F12002 JANコード - ITFコード -	12

エキストラートYP



エキストラートYの豚由来原料使用タイプです。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
5kg容器×4	商品コード 7F12172 JANコード - ITFコード -	12

エキストラートYP(N)



化学調味料不使用

エキストラートYPのうま味調味料不使用タイプです。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
5kg容器×4	商品コード 7F12170 JANコード - ITFコード -	12

エキストラートG [食品添加物製剤 調味料製剤]



サラサラした粉末状で計量しやすく、作業性に優れています。和・洋・中あらゆる料理に最適な調味料です。各種料理にご使用になると厚み、コクのあるうま味をつくります。

調理例 がらスープ、ラーメン、餃子の餡、カレー
使用方法 がらスープ：0.3～0.6%、そばつゆ：0.2～0.4%、みそ汁：0.1～0.2%、煮物：0.3～0.6%、カレー：0.2～0.3%

荷姿	コード	賞味期限(月)
1kg袋×12	商品コード 7F08852 JANコード 4902542063559 ITFコード 14902542063556	12

別添製品

屋台ラーメン とりがら醤油味



とりがらベースの澄んだ中にもコクのある上品な味のラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
36g袋×500	商品コード 7F00330 JANコード 4902542120047 ITFコード 0474902542120042	12

屋台ラーメン とんこつ醤油味



とんこつベースに醤油味をミックスした濃厚な味のラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
34g袋×500	商品コード 7F04894 JANコード 4902542120030 ITFコード -	12

屋台ラーメン こってりみそ味



数種の合わせみそに、ニンニクのアクセントを付けたコクのある味のラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
46g袋×400	商品コード 7F00356 JANコード 4902542120054 ITFコード -	9

鉄人の逸品 醤油ラーメンスープ



チャーシューの香り豊かな醤油味のラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
33g袋×500	商品コード 7F09058 JANコード 4902542202422 ITFコード -	12

鉄人の逸品 とんこつ醤油ラーメンスープ



豚の背脂をふんだんに使用したとんこつ醤油味のラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
55g袋×250	商品コード 7F06520 JANコード 4902542202415 ITFコード -	6

みそラーメンスープ



赤味噌ベースのスタンダードなみそラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 250ml~300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
39.5g袋×400	商品コード 7F02270 JANコード 49733808 ITFコード -	9

塩ラーメンスープ



ゴマの風味ととりがら味で仕上げたあっさりタイプの塩ラーメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 250ml~300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
29.5g袋×500	商品コード 7F08822 JANコード 4902542204303 ITFコード -	12

タンメンスープアルミ



とりがらベースで仕上げたごまの風味豊かなタンメンスープです。

調理例 ラーメン

使用方法 300mlの熱湯で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
29g袋×400	商品コード 7F00175 JANコード 4902542202484 ITFコード -	12

液体そばつゆ



つけ・かけ共に使える万能タイプのそばつゆです。

調理例 そば、煮物、おでん

使用方法 かけ：200mlの熱湯で希釈
つけ：50mlの水で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
25g袋×500	商品コード 7F03336 JANコード 49733686 ITFコード -	12

液体めんつゆアルミ



つけ・かけ共に使える万能タイプのめんつゆです。

調理例 うどん、天ぷらつゆ

使用方法 かけ：200ml~250mlの熱湯で希釈
つけ：50ml~70mlの水で希釈

荷姿	コード	賞味期限(月)
30g袋×600	商品コード 7F03450 JANコード 4902542204266 ITFコード -	13

あんかけ焼そばの素



野菜のうまみをベースに、とろみの効いたあんかけ焼そば用の調味料です。

調理例 焼そば、炒め物

使用方法 150ml~160mlの水で希釈、加熱してとろみを出して使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
15.6g袋×900	商品コード 7F00267 JANコード 4902542204181 ITFコード 0714902542204181	12

粉末焼そばソース



数種のスパイスと調味料をブレンドした焼そばソースです。

調理例 焼そば

使用方法 麺にふりかけ、よくかきまぜて使用

荷姿	コード	賞味期限(月)
9g袋×500	商品コード 7F09164 JANコード 4902542204372 ITFコード -	12

国内拠点

全国展開する営業・生産拠点により、お客様のニーズに迅速に対応。

現在、横浜本社をはじめ、仙台・名古屋・大阪・広島・福岡の各支店と、静岡金谷工場の計7拠点を基盤としている富士食品工業。最新の情報をリアルタイムで共有することで、お客様の多彩なニーズに迅速に対応しています。また各工場では、日本人の食生活、ニーズの多様化に対応した製品づくりを徹底。高品質な製品の長年にわたる安定供給が、信頼を育んでいます。



本社



静岡金谷工場 粉体工場



静岡金谷工場 液体工場

海外拠点

世界拠点とのネットワークを駆使し、グループ全体の生産力と販売力を強化。

1969年、良質で鮮度の高い原料を求めて、エチオピア・マダガスカルに牛肉エキス製造工場を設立したのを皮切りに、1982年にFuji Foods Inc./グリーンズボロ工場(米ノースカロライナ州)を、1996年にはバーリントン工場(同州)、2002年には中国蘇州市に富士食品工業(蘇州)有限公司を設立。更に、2018年にはインドネシアPT.Sekar Fuji Foods(ジャカルタ首都特別州)を設立、2019年にはThai Foods International Co.,Ltd.(タイ国ナコンパトム県)を子会社化。現地において原料調達、生産拠点、販路開拓等を独自に完結しながらネットワークを形成し、富士食品工業グループ全体の生産力と販売力を高めています。またアジアを中心とした海外市場にも積極的に進出。製品の輸出だけでなく共同開発や技術援助を重ねながら、海外の食マーケット発展に寄与しています。



① Fuji Foods Inc. グリーンズボロ工場



② Fuji Foods Inc. バーリントン工場



③ 富士食品工業(蘇州)有限公司



④ PT. Sekar Fuji Foods



⑤ Thai Foods International Co., Ltd.



味のベースをつくる

富士食品工業株式会社

本社 〒222-8624 神奈川県横浜市港北区大豆戸町94番地
☎045-545-2584

仙台支店 〒984-0022 宮城県仙台市若林区五橋3-4-12 JT仙台ビル
☎022-748-7871

名古屋支店 〒464-0074 愛知県名古屋市千種区仲田2-17-7 池下タワーズ2F
☎052-757-6331

大阪支店 〒564-0052 大阪府吹田市広芝町15-33
☎06-6380-0303

広島支店 〒732-0814 広島県広島市南区段原南1-3-53 広島イーストビル5F
☎082-553-1186

福岡支店 〒810-0011 福岡県福岡市中央区高砂1-11-1 福岡ゼラルビル7F
☎092-534-3300

202012