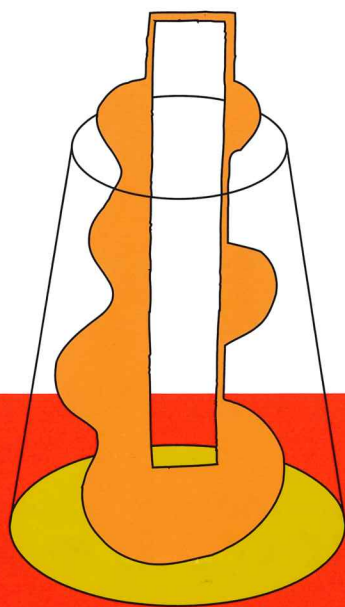


三島の

業務用商品ご案内

2021年度



ふりかけ・調味料

瀬戸風味®

たっぷりのごまに鰯削り節、鰹削り節、海苔を絶妙なバランスで合わせ、黄色の卵粒で彩りを添えました。素材が醸し出す旨味と豊かな風味をお楽しみください。

【規 格】
NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 卵 ごま 大豆



味かつお

ごま、鰯削り節、鰹削り節をバランスよく合わせました。食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わえます。

【規 格】
NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



海苔香味

こだわりの海苔に、香ばしいごまを合わせました。素材を生かす味付けが、旨味を一層引き立てます。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



こんぶふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布の旨味と味わいが生きています。煎りたてのごま、海苔を合わせて仕上げました。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

ごま



わかめふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

わかめに煎りたてのごま、青のりを合わせて仕上げました。ごはんにかけるとふわっと磯の香りが広がります。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

ごま



味ごまふりかけ

たっぷりのごまに、鰯削り節、青のり、鰹削り節をバランスよく合わせました。ごまの香ばしさと素材の旨味が生きています。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



10種類の野菜ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

7種類の緑黄色野菜(広島菜、京菜、大根葉、トマト、かぼちゃ、にんじん、ほうれん草)と、3種類の淡色野菜(じゃがいも、グリーンピース、とうもろこし)を原料とした粒やフレークに、食物繊維、鉄を配合しました。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



よくかむふりかけ 海の恵み

グルタミン酸
ソーダ無添加

かむことを意識しながら食べられるように食感のあるひじきやわかめ、煎り米の他に、鰯削り節、梅を合わせました。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日



やさしいふりかけ しそこんぶ

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布に、赤しそと煎り米、青のりをバランスよく合わせました。ふんわりとしたおぼろ昆布の旨味を、赤しそのさわやかな香りと煎り米の香ばしさが引き立てます。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

昆布、赤しそ、青のりは国産を使用、
煎り米は国内製造。



やさしいふりかけ のりかつお

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりの鰯削り節と海苔を使い、風味豊かに仕上げました。鰹の旨味と海苔の香りをとお楽しみください。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

鰯削り節は国内製造。
青のり、黒のりは国産を使用



やさしいふりかけ いろいろやさい

グルタミン酸
ソーダ無添加

6種類の緑黄色野菜(広島菜、赤しそ、京菜、かぼちゃ、にんじん、大根葉)を彩りよく合わせました。ふわふわとしたやわらかい口当たりです。

【規 格】
NET 1.2g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

鰯削り節は国内製造。
野菜は国産を使用



やさしいふりかけ ひじき

グルタミン酸
ソーダ無添加

ほんのり甘く味付けしたひじきに、赤しそのさわやかな香りと、昆布の旨味を効かせ、味わい深いふりかけに仕上げました。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

芽ひじき、赤しそ、
昆布は国産を使用



瀬戸風味®

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりのごまに、程よい甘味と照りをもたせた鰯削り節と
鰹削り節、磯の香り豊かな海苔をブレンドしました。

[規 格]
NET 2.0g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

小麦 ごま 大豆



味かつお

グルタミン酸
ソーダ無添加

ごま、鰯削り節、鰹削り節をバランスよく合わせました。
食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わ
えます。

[規 格]
NET 2.5g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

小麦 ごま 大豆



いわしふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりの鰯削り節に、ごまと海苔を合わせました。鰯の
旨味とごまの香りをお楽しみください。

[規 格]
NET 2.5g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

小麦 乳成分 ごま 大豆



梅ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

梅、ごま、鰹削り節、海苔をバランスよく合わせました。さっ
ぱりとした梅に風味豊かな鰹の旨味がよく合います。

[規 格]
NET 2.0g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

小麦 ごま 大豆



ごまふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

香ばしいすりごまをたっぷりと使用しています。鰹削り節と
海苔の旨味に、かぼちゃ粒で彩りを添えました。

[規 格]
NET 2.5g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

小麦 乳成分 ごま 大豆

すりごま使用



ゆかり®

グルタミン酸
ソーダ無添加

良質の国産赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

[規 格]
NET 1.7g×40袋×25箱=1ケース
[賞味期間]
365日

国産赤しそ使用



ゆかり®

良質の赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

[規 格]
NET 1.0g×20袋×50袋=1ケース
[賞味期間]
365日



ゆかり®

グルタミン酸
ソーダ無添加

良質の国産赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

[規 格]
NET 0.8g×40袋×25袋=1ケース
[賞味期間]
365日

国産赤しそ使用



ごましお

香ばしいごまに、やさしい味わいの塩粒をブレンドしました。
赤飯や栗ごはん、おむすびにぴったりです。

[規 格]
NET 1.0g×40袋×25袋=1ケース
[賞味期間]
365日

ごま



抹茶塩

ほんのりと抹茶が香る、上品な付け塩です。宇治抹茶を
使用しています。

[規 格]
NET 1.0g×20袋×50袋=1ケース
[賞味期間]
186日



調味しお

旨味成分であるグルタミン酸ナトリウムを加えたまる
やかなお塩です。

[規 格]
NET 0.5g×40袋×50袋=1ケース
[賞味期間]
365日



ふりかけ・調味料

ベークト製品

和え物の素

ジュース・赤しそ
赤しそドリンク

（8℃以下保存
（ウエットふりかけ）

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具・ベーク

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

〔栄養機能食品(鉄)〕 栄養バランスふりかけ シリーズ

本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。1日の摂取目安量を守ってください。また、特定保健用食品と異なり消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

●鉄は赤血球を作るのに必要な栄養素です。

だいず 大豆 ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

大豆のカリッとした食感が、香ばしいごまによく合います。海苔を加えて、風味豊かに色合いよく仕上げています。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

1食(2.5g)当たり 鉄4.2mg

栄養素等表示基準値
(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に
占める割合: 鉄61%

小麦 ごま 大豆



ソフトふりかけわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加

わかめ、すりごま、紅鮭を合わせ、風味豊かに仕上げました。しっとりやわらかな食感でごはんになじみます。

【規 格】 NET 3.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 186日

1食(3.0g)当たり 鉄3.3mg

栄養素等表示基準値
(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に
占める割合: 鉄48%

小麦 ごま さけ 大豆

すりごま使用



しそかつおふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

赤しそに削り節、すりごまを合わせました。さわやかな赤しその香りと削り節の風味が食欲をそそります。

【規 格】 NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

1食(2.0g)当たり 鉄3.4mg

栄養素等表示基準値
(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に
占める割合: 鉄50%

高亜鉛 1食当たり1.8mg

小麦 ごま 大豆

すりごま使用



こくもつ 穀物ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

煎り米、米ぬか加工品、うるちちえパフ、キヌアパフを合わせました。キヌアのプチプチとした食感を味わえ、素材本来の風味が広がります。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

1食(2.5g)当たり 鉄3.3mg

栄養素等表示基準値
(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に
占める割合: 鉄48%



ソフトふりかけひじき

グルタミン酸
ソーダ無添加

しっとりひじきに、すりごま、鰹削り節、赤しそをバランスよく合わせました。やわらかな食感でごはんになじみます。

【規 格】 NET 3.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 186日

1食(3.0g)当たり 鉄3.3mg

栄養素等表示基準値
(18歳以上、基準熱量2,200kcal)に
占める割合: 鉄48%

小麦 ごま 大豆

すりごま使用



高カルシウム

高カルシウム お魚ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

鰯や鰹の削り節を使用し、甘辛しょうゆ味に仕上げました。ごま、海苔をバランスよく合わせた、風味豊かな味わいです。

【規 格】 NET 2.8g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

カルシウム

1食(2.8g)当たり 199mg

高マグネシウム 1食当たり84mg

小麦 ごま さば 大豆



高カルシウム こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

香ばしい煎り米、黒のりに昆布と抹茶をバランスよく合わせました。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

カルシウム

1食(2.5g)当たり 208mg

高マグネシウム 1食当たり108mg

昆布、黒のり、抹茶は国産を使用、
煎り米は国内製造。



瀬戸風味®

ごま、鰹削り節、海苔を絶妙なバランスで合わせ、黄色色の卵粒で彩りを添えました。素材が醸し出す旨味と豊かな風味をお楽しみください。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 卵 ごま 大豆

味かつお

鰹削り節の旨味に、香ばしいごまを合わせました。食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わえます。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

かつおみりん

ごま、鰹削り節、海苔をバランスよく合わせました。程よい甘味と照りのある鰹削り節と、香ばしいごまが食欲をそそります。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

海苔香味

こだわりの海苔に、香ばしいごまを合わせました。素材を生かす味付けが、旨味を一層引き立てます。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



ごま

梅ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

梅、ごま、鰹削り節、海苔をバランスよく合わせました。さっぱりとした梅に風味豊かな鰹の旨味がよく合います。

【規 格】
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

瀬戸の香

たっぷりのごまに鰹削り節、鰹削り節、海苔を合わせ、黄色色の卵粒で彩りを添えました。磯の香り豊かな風味が生きています。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 卵 ごま 大豆

お茶漬わかめ

わかめの磯の香りとあられの香ばしさが食欲をそそる一品です。シンプルで飽きのこない味わいです。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



お吸いもの

お湯を注ぐだけで、鰹の風味豊かなお吸いものが出来上がります。ふ、黒のり、ねぎ入りです。

【規 格】
NET 3.6g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 大豆



だしミックス

お湯を注ぐだけで、鰹節と昆布の旨味が広がる和風だしが出来上がります。うどん、おでん、茶碗蒸しなど幅広くご使用ください。

【規 格】
NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 大豆



料理例：カルシウム満載メニュー



料理例：ポップコーン海苔香味



ふりかけ調味料

ペースト製品

和え物の素

ジュレソフ赤しそ、赤しそドリンク

（ウェットふりかけ）
-18℃以下保存

ソフトふりかけ、
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ペース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

ペースト製品(佃煮・梅肉加工品・調味みそ)

使い切りで携帯にも便利な1食用スティックタイプと、調理にも使いやすいボトルタイプがあります。学校給食、病院給食、事業所給食などで幅広く使用されています。あたたかいごはんやおかゆにはもちろん、いろいろな料理にもアレンジしてご使用ください。



減塩のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

のり佃煮(当社製)の減塩タイプです。海苔の風味が一層引き立ちます。豊かな磯の香りとまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.18g	3.6g
当社製ののり佃煮に比べ、ナトリウム 35%減	

小麦 大豆



のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

佃煮の原料としてよく使われる海苔「ヒトエグサ」を醤油や砂糖などで炊き上げました。素材を生かす味付けが、豊かな旨味を引き立てます。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 520g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.29g	5.8g

小麦 大豆



高铁 減塩のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

のり佃煮(当社製)の減塩タイプです。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.20g	4.1g
当社製ののり佃煮に比べ、ナトリウム 25%減	

鉄	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
2.7mg	53mg

小麦 大豆



あまのり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

佃煮としてよく使われる海苔「アマノリ」と「ヒトエグサ」を醤油や砂糖などで炊き上げました。「アマノリ」の旨味と「ヒトエグサ」の香りを併せ持った佃煮です。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 520g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.43g	5.3g

小麦 大豆



減塩あまのり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

あまのり佃煮(当社製)の減塩タイプです。海苔の風味が一層引き立ちます。程よい甘さで食べやすく仕上げました。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.26g	3.3g
当社製あまのり佃煮に比べ、ナトリウム 35%減	

小麦 大豆



芽株佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

めかぶ(わかめの根元部分)をじっくりと炊き上げました。ヒトエグサ、鰹削り節、かきエキスを加え、風味豊かに仕上げています。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 510g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.18g	3.6g

小麦 大豆



高食物繊維 減塩昆布佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布とヒトエグサをやわらかく炊き上げた佃煮です。昆布の旨味と海苔の風味をお楽しみいただけます。鰹節エキスやかきエキスを加え、より深みのある味に仕上げています。不足しがちな栄養素である食物繊維を加えました。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.17g	3.3g
日本食品標準成分表「こんぶ類つくだ煮」に比べ、ナトリウム 50%減	

食物繊維	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.8g	14.9g

小麦 大豆



うめびしお

梅の程よい酸味に、リンゴのほんのりとした甘味をバランスよく合わせました。梅肉和え、魚の梅煮など幅広いメニューにご使用ください。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 480g×12本=1ケース
NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 8g:124日 480g・1kg:186日

食塩相当量

8g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.61g 7.6g

りんご



料理例：のり佃煮の納豆巻き



高食物繊維 減塩うめびしお

グルタミン酸
ソーダ無添加

うめびしお(当社製)の減塩タイプです。鰹の風味を効かせ、食べやすく仕上げています。不足しがちな栄養素である食物繊維を加えました。

【規格】 NET 6g×40袋×20箱=1ケース
NET 490g×12本=1ケース
【賞味期間】 124日

食塩相当量

6g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.34g 5.6g

当社製うめびしおに比べ、ナトリウム **25%減**

食物繊維

6g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.6g 10.5g

りんご



料理例：美ドレッシング



たいみそ

グルタミン酸
ソーダ無添加

みそに鯛のすり身を加え、旨味のある甘さに仕上げました。ごはんの他、田楽、おでんなど幅広くご使用ください。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 540g×12本=1ケース
【賞味期間】 124日

食塩相当量

8g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.24g 3.0g

大豆



ゆずみそ

白みそをベースに柚子をたっぷりを使用して、甘口に仕上げました。柚子の上品でさわやかな香りと、さっぱりとした味わいをお楽しみください。田楽、焼き物などによく合います。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

8g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.30g 3.8g

大豆

おかゆに混ぜると、さらさらとした粘りのない状態になります。これはみそに含まれている、でんぷんを分解する酵素の働きによるものです。



もろみみそ すり潰しタイプ

昆布やしいたけの旨味を加え、風味豊かに仕上げました。食べやすいすり潰しタイプです。ごはんの他、野菜などにご使用ください。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 560g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

5g(1食用1袋)当たり 100g当たり
0.27g 5.3g

小麦 大豆



いりこみそ

瀬戸内のいりこ、ごまを合わせたおかずみそです。ごはんの他、焼き物、薬味など幅広くご使用ください。

【規格】 NET 570g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

100g当たり
6.1g

※1食用タイプは販売しておりません。

小麦 ごま 大豆



ふりかけ 調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレツソ(赤しそ、赤しそドリング)

(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

高鉄 減塩いりこみそ すり潰しタイプ

いりこみそ(当社製)の減塩タイプです。大豆、ごま、いりこ等をすり潰して、食べやすくしています。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

【規 格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 560g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.33g	4.1g

当社製いりこみそに比べ、ナトリウム **30%減**

鉄	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
3.8mg	47mg

小麦 ごま 大豆 おかゆに混ぜると、さらさらとした粘りのない状態になります。これはみそに含まれている、でんぷんを分解する酵素の働きによるものです。



高鉄 金山寺みそ すり潰しタイプ

なす、うり、しょうがが入ったおかずみそです。食べやすいすり潰しタイプです。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

【規 格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 560g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.23g	4.6g

鉄	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
2.6mg	51mg

小麦 大豆



高カルシウム えびみそ

みそにえび粉末を加えて、旨味のある味わいに仕上げました。豊かなえびの風味が広がります。不足しがちな栄養素であるカルシウムを加えました。

【規 格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 590g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.28g	3.6g

カルシウム	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
120mg	1,500mg

えび 小麦 ごま 大豆



高カルシウム いわし生姜煮風ペースト

いわしの生姜煮をイメージしたペースト状のごはん用調味料です。不足しがちな栄養素であるカルシウムを加えました。

【規 格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 540g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.25g	3.1g

カルシウム	
8g(1食用1袋)当たり	100g当たり
144mg	1,800mg

小麦 乳成分 大豆



高亜鉛 かつおみそ

鰹節の旨味が効いた、風味豊かなみそに仕上げました。不足しがちな栄養素である亜鉛を加えました。

【規 格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
0.23g	4.6g

亜鉛	
5g(1食用1袋)当たり	100g当たり
3.2mg	63mg

小麦 大豆



料理例：白身魚の生姜マヨネーズ焼き



青唐辛子みそ

青唐辛子の程よい辛味に、きゅうりの食感を加えた調味みそです。

【使用方法】 おにぎり、ディップソース、炒め物の味付け等にご使用ください。
【規 格】 NET 550g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

小麦 ごま 大豆



練り梅(梅・しそ入り)

梅と赤しそが入った梅肉のペーストです。梅の食感をアクセントに赤しその風味を加え、うめびしお(当社製)より粘度を高めています。

【使用方法】 おにぎり100gに4~6gの割合で使用
おにぎりの中具、梅巻きなどに。
【規 格】 NET 240g×20袋=1ケース
【賞味期間】 186日



和え物の素

ごまあえの素

調味いらずの手軽さが受けています。野菜炒め、焼き肉のタレ、中華スープなどの薬味にも最適です。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8～10gの割合で使用
【規 格】
NET 500g×20袋=1ケース
(以下の商品は受注生産)
NET 240g×30袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 乳成分 ごま さば 大豆 鶏肉

ピーナツあえの素

よく煎った香ばしいピーナツのコクと甘味が料理に一段とおいしく仕上げます。手軽さが決め手です。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8～10gの割合で使用
【規 格】
NET 500g×20袋=1ケース
(以下の商品は受注生産)
NET 240g×30袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 落花生 大豆

からしあえの素

菜の花はもちろん、旬の素材と和えるだけで刺激的な辛味の効いた季節のからしあえが出来上がります。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8～10gの割合で使用
【規 格】
NET 500g×20袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

料理例：白菜とりんごのごま酢和え



料理例：水菜と蜜柑のチョップドサラダ



料理例：菜の花のからしマヨネーズ和え



ジュレツソ® 赤しそ

〈受注生産〉

ジュレツソ® 赤しそ

赤しその生葉から抽出したエキスをを使用した鮮やかな色合いと透明感が、料理の彩りとフレッシュ感を演出します。まろやかな酸味とさっぱりとした味わいをお楽しみください。

【使用方法】
和え物やサンドイッチ、揚げ物、サラダ、麺類などにご使用ください。
【規 格】
NET 450g×10本=1ケース
【賞味期間】
279日

冷蔵



小麦 大豆 りんご

料理例：とんかつ赤紫蘇ソースゆかりかけ



赤しそドリンク

赤しそドリンク YUKARI™ ゆかり®

グルタミン酸
ソーダ無添加

赤しその生葉から抽出したエキスをを使用した、鮮やかな赤紫色とさわやかな香りを生かした希釈タイプの清涼飲料水です。ドリンクだけでなく、ゼリーなどのデザートにもご使用ください。

【使用方法】
本品1に対して水2を目安に薄めてお飲みください。
【規 格】
NET 900ml×6本=1ケース
【賞味期間】
186日



料理例：赤しそ風味の和風ピクルス



ふりかけ 調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレツソ®
赤しそ
ドリンク

(-18℃以下保存
ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

菓

冷凍

-18℃以下保存(ウェットふりかけ)

〈受注生産〉

梅しらす



梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしました。梅、赤しその酸味とさわやかな香りが、食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

ごま

〈受注生産〉

ひじきとわかめ



ひじき、ごま、わかめをブレンドしました。磯の風味を生かし、醤油ベースで仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

青菜と小えび



大根葉、アキアミ、金ごまをブレンドしました。大根葉の緑とアキアミのほんのりとした桜色が彩りを、金ごまは豊かな香りを演出します。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

えび 小麦 ごま

〈受注生産〉

莠わかめとしその実



莠わかめの薄い緑色とわかめと青じその濃い緑色のコントラストが特徴です。莠わかめのコリコリとした食感、しその実のプチプチとした食感が楽しめます。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

ごま

〈受注生産〉

えびと山椒ちりめん



高級感のあるえび、ちりめんをブレンドしました。山椒の風味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

えび 小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

かつお生姜と昆布



鰹なまり節、ごま、しょうが、昆布をブレンドしました。しょうがの風味が効いています。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

五穀とひじき



五穀(えん麦、煎り米、もちあわ、キヌア、うるちひえ)にひじき、金ごまをブレンドしました。素材本来の風味を生かし、醤油ベースで食べやすく仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

五穀と青菜



五穀(煎り米、えん麦、うるちひえ、大麦、キヌア)に青菜(広島菜、京菜、大根葉)をブレンドしました。素材本来の風味を生かし、彩りよく仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

五穀と梅しそ



梅に五穀(えん麦、煎り米、大麦、キヌア、もちあわ)、赤しそ、ごまをブレンドしました。香ばしい五穀と梅の酸味、赤しその香りが食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

四種のお豆と五穀



四種のお豆(あずき、レンズ豆、大豆、グリーンピース)に五穀(煎り米、うるちひえ、オートミール(えん麦)、大麦、キヌア)と、とうもろこし、ほうれん草をブレンドしました。あっさりとした塩味が、彩りよく仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

大豆

〈受注生産〉

サーモンと雑穀(スモーク風)



スモーク風の香りを付けたサーモンに、玉ねぎと4種類の穀物(えん麦、小麦ふすま、大麦、もちあわ)をブレンドしました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 乳成分 さけ 大豆

〈受注生産〉

六種の彩り野菜



にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうりの6種類の野菜と梅をブレンドしました。彩り、食感がよく、様々な料理に「華」を添えます。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に12~17gの割合で使用
【規格】 NET 320g×20袋=1ケース
NET 85g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日

小麦 大豆

〈受注生産〉

鶏そぼろと焦がしネギ

グルタミン酸
ソーダ無添加



鶏そぼろの旨味とパーメラ油で炒めたネギの香り、唐辛子の辛味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に20~26gの割合で使用
【規格】 NET 450g×20袋=1ケース
NET 130g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 大豆 鶏肉

〈受注生産〉

青菜とたくあん



大根葉とつぼ漬け風に味付けした、たくあんをブレンドしました。メニューに彩りと食感の楽しさをプラスします。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に13~18gの割合で使用
【規格】 NET 330g×20袋=1ケース
NET 85g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

梅ひじき



梅、ひじき、赤しそ、ごまをブレンドしました。梅の酸味と甘く味付けしたひじきの相性が良く、食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

カリカリ梅



梅のみを使用したシンプルな商品です。梅のカリカリ食感とさわやかな酸味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に6~7.5gの割合で使用
【規格】 NET 300g×20袋=1ケース
【賞味期間】 365日



〈受注生産〉

くきわかめ



磯の風味豊かな茎わかめに、ごま、わかめをブレンドしました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ごま

料理例：カリカリ梅プレート



料理例：蒸し鶏と豆腐とお豆のチョレギサラダ



料理例：五穀青菜の野菜スープ



料理例：メのご飯



ふりかけ 調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレツソ 赤しそ、赤しそドリンク

（ウェットふりかけ）
※C以下保存

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

ソフトふりかけ・混ぜごはんの素

ゆかり®



良質の赤しそを使用しています。しそ茶、しそ和え、天ぷらの衣などの料理にもどうぞ。

【使用方法】 米150g(約1合)に3〜4gの割合で使用
 ・500g:米18.8〜25kg(約12.5〜16.7升)分
 ・200g:米7.5〜10kg(約5〜6.7升)分
 【規格】 NET 500g×10袋=1ケース
 NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



ゆかり®

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質の国産赤しそを使用しています。しそ茶、しそ和え、天ぷらの衣などの料理にもどうぞ。

【使用方法】 米150g(約1合)に3〜4gの割合で使用
 ・1袋:米5.6〜7.5kg(約3.8〜5升)分
 【規格】 NET 150g×20袋=1ケース
 【賞味期間】 365日

国産赤しそ使用



ソフトふりかけ ゆかり®



赤しその持ち味を生かした、ソフトタイプのふりかけです。従来の「ゆかり®」に比べて、うすしお味に仕上げました(食塩相当量37.4%減)。

【使用方法】 ご飯にふりかけて、またパスタ、和え物、納豆、浅漬けなどにご使用ください。
 【規格】 NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】 186日

国産赤しそ使用



ゆかり®梅入り



良質の赤しその風味に梅の酸味と食感がアクセントとなり、メニューの汎用性も広がります。

【使用方法】 米150g(約1合)に5〜6gの割合で使用
 ・1袋:米5〜6kg(約3.3〜4升)分
 【規格】 NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



紫蘇の華

グルタミン酸
ソーダ無添加



特有のさわやかな香りをもつ赤しそを乾燥した料理用素材です。

【使用方法】 天ぷらの衣、和え物、もち、パンなどいろいろな料理にご使用ください。
 【規格】 NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



料理例：赤しそポテト



かおり®

グルタミン酸
ソーダ無添加



青じその色をそのまま生かしました。各種料理の薬味にもどうぞ。

【使用方法】 米150g(約1合)に3〜4gの割合で使用
 ・1袋:米7.5〜10kg(約5〜6.7升)分
 【規格】 NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



料理例：ふりかけ三姉妹



炊き込みわかめ



良質のわかめを使用した混ぜごはんの素です。炊き上がったごはんに混ぜるだけで、手軽に磯の風味豊かなわかめごはんが出来上がります。

【使用方法】 米150g(約1合)に5〜6gの割合で使用
 ・500g:米12.5〜15kg(約8.3〜10升)分
 ・300g:米7.5〜9kg(約5〜6升)分
 【規格】 NET 500g×10袋=1ケース
 NET 300g×20袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



炊き込みわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめを使用した混ぜごはんの素です。炊き上がったごはんに混ぜるだけで、手軽に磯の風味豊かなわかめごはんが出来上がります。

【使用方法】 米150g(約1合)に4〜5gの割合で使用
 ・1袋:米6〜7.5kg(約4〜5升)分
 【規格】 NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】 365日



紅鮭わかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめとアラスカ産紅鮭を合わせた、彩り豊かな混ぜごはんの素です。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。

【使用方法】 米150g(約1合)に5〜6gの割合で使用
 ・1袋:米7.5〜9.5kg(約5〜6.3升)分
 【規格】 NET 300g×10袋=1ケース
 【賞味期間】 186日

さけ



菜めし



青菜(広島菜、京菜、大根葉)の風味と色合いをそのまま生かしました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×20袋=1ケース
【賞味期間】186日

大豆



菜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



国産青菜(広島菜、京菜、大根葉)の風味と色合いをそのまま生かしました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

国産青菜使用



紅鮭菜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)と紅鮭を組み合わせた彩りの良い混ぜごはんの素です。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま さけ



いりこ菜めし



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、上質のしらすと香り良い煎りごまを合わせました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×20袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま 大豆



いりこ菜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、上質のしらすと香り良い煎りごまを合わせました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま



菜めし(香ばし醤油味)



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、煎り米、ごま、わかめをブレンドした醤油味の混ぜごはんの素です。醤油の風味に煎り米の香ばしさを合わせ、焦がし醤油のような風味に仕上げました。

【使用方法】米150g(約1合)に6gの割合で使用
・1袋:米7.5kg(約5升)分
【規格】NET 300g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

小麦 ごま 大豆



梅美®(梅菜めし)

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に梅、ごまをブレンドした彩りの良いさっぱりとした混ぜごはんの素です。

【使用方法】米150g(約1合)に4~6gの割合で使用
・1袋:米6~9kg(約4~6升)分
【規格】NET 240g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま



うめちり®

グルタミン酸
ソーダ無添加



カルシウムの豊富なしらすに、ごま、梅、青じそをブレンドした彩りの良い、さっぱり味の混ぜごはんの素です。梅の酸味と青じその香りが食欲をそそります。

【使用方法】米150g(約1合)に5~7gの割合で使用
・1袋:米6~8.4kg(約4~5.6升)分
【規格】NET 280g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま



ひじきごはんの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



不足しがちな栄養素であるカルシウムや鉄などのミネラルを豊富に含むひじきに、青菜としらすをブレンドした混ぜごはんの素です。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

小麦 大豆



紅鮭

グルタミン酸
ソーダ無添加



アラスカ産の紅鮭を使用しています。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。炊き込み用としてご使用いただけます。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米15~18.8kg(約10~12.5升)分
【規格】NET 500g×5袋=1ケース
【賞味期間】365日

さけ



わさびごはんの素



わさび葉と京菜、ごまをブレンドし、わさびの辛味を効かせた混ぜごはんの素です。わさびのツーンとした香りと辛味が刺激を与え、食欲をそそります。

【使用方法】米150g(約1合)に9~10gの割合で使用
・1袋:米3~3.3kg(約2~2.2升)分
【規格】NET 200g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日

ごま 鶏肉



あかり®(乾燥辛子たらこ)



まだらこを唐辛子などでピリ辛に味付けした混ぜごはんの素です。おにぎり、チャーハンなどのごはんの他に、スパゲッティや和え物などの調味料としてもご使用ください。

【使用方法】米150g(約1合)に10gの割合で使用
・1袋:米3kg(約2升)分
【規格】NET 200g×10袋=1ケース
【賞味期間】279日

大豆



ふりかけ調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレツソ赤しそ、赤しそドリンク

(ウエットふりかけ)
-18℃以下保存

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

混ぜごはんの素

五目釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



ごはんには混ぜるだけで、5種類の具材(にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げ、干しいたけ)が彩りよく入った五目ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
NET 150g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 豚肉



松茸ごはん



松茸を贅沢に使用し、にんじん、たけのこ、ひらたけ、こんにゃく、油揚げを加えて具だくさんに仕上げました。香り豊かな松茸ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉 まつたけ



たけのこ山菜ごはん



たけのこ、にんじん、山ぜり、ぜんまいを具材とした、混ぜごはんの素です。素材本来のおいしさが広がる、なつかしい味わいです。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆



チキンライス



ごはんには混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入ったチキンライスが手軽に出来上がります。オムライスやドリアなどのご飯にぴったりです。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

大豆 鶏肉 豚肉



カレーピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



ごはんには混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入った、香辛料が程よく効いたカレーピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

乳成分 大豆 鶏肉 豚肉



五目チャーハン



にんじん、たけのこ、焼豚、干しいたけ、ねぎを具材とした、五目チャーハンの素です。ごはんには混ぜるだけで、香ばしい風味の五目チャーハンが手軽に出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ねぎ



ちらしずし



にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけをバランスよく配合した、ちらしずしの素です。具の持ち味を生かしたちらしずしが手軽に出来上がります。

【使用方法】固めに炊き上げたごはん6〜7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
NET 600g×10袋=1ケース
NET 180g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



ちらしずし

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけをバランスよく配合した、ちらしずしの素です。ごはんには混ぜるだけで、手軽に具だくさんのちらしずしが出来上がります。

【使用方法】固めに炊き上げたごはん6〜7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



山菜ちらし



わらび、にんじん、たけのこ(細竹)、えのきたけ、山ぜり、油揚げ、きくらげ、ぜんまいを使った田舎風ちらしずしの素です。混ぜるだけで、手軽に山菜のちらしずしが出来上がります。

【使用方法】固めに炊き上げたごはん6〜7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



桜ずし



たけのこ、れんこん、にんじん、かんぴょうに春を象徴する桜の花と葉を加えたちらしずしの素です。やさしい桜色の仕上がりも特徴です。

【使用方法】固めに炊き上げたごはん6〜7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
NET 150g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



桜ちらし

グルタミン酸
ソーダ無添加



たけのこ、れんこん、にんじん、かんぴょう、桜の花、しらすを使用したちらしずしの素です。桜の色と香りをそのまま生かしています。

【使用方法】固めに炊き上げたごはん6〜7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



小ポーション タイプ

使いやすい小ポーションタイプのシリーズでロスの心配が軽減されます。簡単に季節メニューや洋風メニューを演出できます。



たけのこと山菜ごはん



たけのこ、にんじん、山ぜり、ぜんまいを具材とした、混ぜごはんの素です。素材本来のおいしさが広がる、なつかしい味わいです。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

きのこごはん



ぶなしめじとまいたけに、相性の良いごぼうを加えた、混ぜ込み用のきのこごはんの素です。きのこの食感とごぼうの風味が楽しめます。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
155gの割合で使用
【規格】NET 155g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

昆布と帆立ごはん



昆布とほたてに、にんじん、油揚げを加えた、海の香り豊かな混ぜごはんの素です。ほたては、旨味が凝縮された干貝柱を使用しています。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
135gの割合で使用
【規格】NET 135g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

洋風混ぜごはんの素 カレーピラフ



鶏肉、にんじん、コーン、玉ねぎを具材とした、混ぜ込み用のカレーピラフの素です。手軽に香辛料が程よく効いたカレーピラフが出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
155gの割合で使用
【規格】NET 155g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉 りんご

洋風混ぜごはんの素 チキンライス



鶏肉、にんじん、コーン、玉ねぎを具材とした、混ぜ込み用のチキンライスの素です。ふっくらスクランブルエッグなどでオムライスへのアレンジもできます。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉

洋風混ぜごはんの素 パエリア



赤ピーマン、鶏肉、コーン、にんじん、玉ねぎを具材とした混ぜ込み用のパエリアの素です。ごはんに混ぜるだけで、手軽にサフランライスが出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に
150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



えび 鶏肉

料理例：トルコライス



料理例：パエリア



ふりかけ 調味料

ペー스트製品

和え物の素

ジュレツォ赤しそ、赤しそドリンク

18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

混ぜ込み・炊き込み兼用ごはんの具・ベース

四季のごはんベース

四季折々のいろいろな具材と共に使用すると季節感のあるごはんが手軽に出来上がる液体の和風ごはんベースです。

【使用方法】 米1.5kgまたは炊き上がったごはん3～3.5kg(約1升分)に145cc(約175g)の割合で使用

【規格】 NET 1ℓ×9本=1ケース
【賞味期間】 186日

小麦 大豆 鶏肉



季節ごはんの具(彩り五目)

グルタミン酸
ソーダ無添加



ごぼう、にんじん、たけのこ、こんにゃく、油揚げ、干しいたけを使用した、手作り感のある五目ごはんの具材です。**ごはんに味付けをする調味料が別途必要です。**

【使用方法】 米3～3.5kgまたは炊き上がったごはん6～7kgに本品1.2kgと四季のごはんベース350gの割合で使用

【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日

大豆



ちらしずしの具



6種類の具材をバランスよく配合した、ちらしずしの具です。**すし飯に混ぜるだけで、手軽に具たくさんちらしずしが出来上がります。**

【使用方法】 すし飯6～7kgに1kgの割合で使用

【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース

【賞味期間】 730日

小麦 大豆 鶏肉



ビュッフェごはん ベース

- ・各種調味料等をバランスよく配合し、ごはんへの調味に特化しました。
- ・具材、トッピングはお客様でお好みのものをご用意いただく設計です。

※トッピングはイメージです。

ビュッフェごはんベース だし香る醤油



醤油をベースに魚介の旨味を効かせたつやのある茶飯に仕上がります。季節に合わせたトッピングで1年中ご使用いただけます。

【使用方法】 米3～3.5kgまたは炊き上がったごはん6～7kgに500gの割合で使用

【規格】 NET 500g×10袋=1ケース

NET 75g×60袋=1ケース

【賞味期間】 730日

小麦 大豆 鶏肉 豚肉



ビュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ



バター醤油味をイメージした、洋風のごはんベースです。細かく刻んだまいたけの旨味が効いています。

【使用方法】 炊きあがったごはん1kg(約3合分)に105gの割合で使用

【規格】 NET 105g×60袋=1ケース

【賞味期間】 730日

小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉



料理例：だし香る醤油ごはんとうどんのセット



料理例：きのこベーコンのバター風醤油パスタ



料理例：たけのこごはんの和風ドリア



料理例：桜おこわ



炊き込みごはんの素



季節感や高級感、洋風といった特徴のあるごはんが、お米と一緒に炊き込むだけで手軽に出来上がります。

赤飯

グルタミン酸
ソーダ無添加



粒よりのささげ豆を使用しています。お米と一緒に炊き込むだけで手軽に赤飯が出来上がります。おこわにもご利用ください。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



五目釜めし



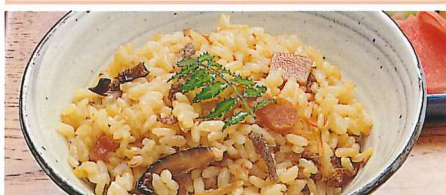
醤油の程よい色と香り、塩味と旨味のバランスが自慢です。ごぼう、たけのこ、こんにゃく、にんじん、鶏肉、油揚げ、干しいたけ、と具だくさんの五目ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

京ごもく



にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げ、たけのこ、干しいたけを使用した炊き込みごはんの素です。薄色で味も上品な、京風に仕上がっています。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

とりごはん



ごぼう、にんじん、鶏肉、干しいたけを具材とした、炊き込みごはんの素です。ごぼうと干しいたけの風味を生かした、とりごはんが出来上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

ひじきごはん



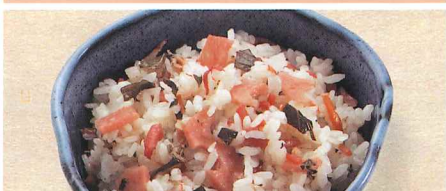
たっぷりのひじきと、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げを使用した炊き込みごはんの素です。手軽に海の香り豊かなひじきごはんが出来上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

桜ごはん



たけのこ、れんこん、にんじんに春の訪れを告げる桜の花と葉を使用した炊き込みごはんの素です。ひな祭りやお花見、お祝いの席等にもぴったりです。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

桜えびごはん



桜えびと昆布を使用した炊き込みごはんの素です。昆布の旨味と桜えびの風味が生きています。

【使用方法】 米3〜3.5kgに700gの割合で使用
【規格】 NET 700g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



えび 小麦 ごま 大豆 鶏肉

たけの子釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



たけのこ、鶏肉、油揚げを具材とした、季節感を演出できる炊き込みごはんの素です。上品な淡い色合いのたけのこごはんに仕上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉 豚肉

あさりごはんの素



たっぷりのあざりと、にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げを使用した、炊き込みごはんの素です。しょうがの風味がほのかに香る、あさりごはんが出来上がります。

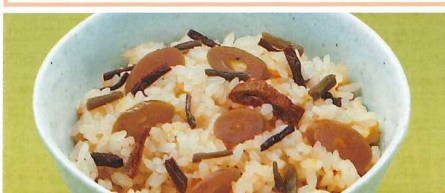
【使用方法】 米3〜3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

山菜釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



たけのこ(細竹)、ぜんまい、山ぜりなどの山菜をたっぷり使用した、炊き込みごはんの素です。山菜の下処理の手間もかからず、手軽に山菜ごはんが出来上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

松茸ごはん



松茸を贅沢に使用し、たけのこ、ひらたけ、にんじん、こんにゃく、油揚げを加えました。香り豊かな松茸ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3〜3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 150g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉 まいたけ

ふりかけ調味料

ベークト製品

和え物の素

シユレソ赤しそ、
赤しそドリンク

18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ、
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベークト

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

舞茸ごはんの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



まいたけ、にんじん、油揚げ、こんにゃくを使用した、具だくさんの炊き込みごはんの素です。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 さば 大豆

きのこ狩り®



5種類のきのこ(ひらたけ、エリンギ、なめこ、干しいたけ、くろあわびたけ)と、にんじん、ごぼうを具材とした炊き込みごはんの素です。いろいろなきのこが味わえます。

【使用方法】 米3～3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

鯛ごはん



鯛を贅沢に使用した、炊き込みごはんの素です。鯛の旨味をしっかりと効かせ、上品な色合いに仕上げています。お祝い事や記念日等の行事の際にもご利用ください。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

帆立ごはん



ほたてとたけのこを具材とした、炊き込みごはんの素です。ほたての豊かな風味をそのまま生かし、上品な味付けに仕上げています。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

焼紅鮭

グルタミン酸
ソーダ無添加



紅鮭にむぎごまをブレンドし、食塩、砂糖等で調味したシンブルであっさりとした味わいの炊き込みごはんの素です。鮮やかな紅色は鮭本来の色で、着色料は使用しておりません。

【使用方法】 米3～3.5kgに600gの割合で使用
【規格】 NET 600g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



ごま さけ

ちらしずし(炊飯用)



6種類の具材(にんじん、たけのこ、れんこん、油揚げ、かんぴょう、干しいたけ)をバランスよく配合した、炊き込み用ちらしずしの素です。

【使用方法】 米3～3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

料理例：秋の実り彩々弁当



バレンシア

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、赤ピーマン、コーン、鶏肉、玉ねぎを具材とした、洋風の炊き込みごはんの素です。バターとサフランの香り豊かな、カレー味のピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



乳成分 大豆 鶏肉

カレーピラフ



にんじん、コーンを具材とした、炊き込み用のカレーピラフの素です。お米と一緒に炊き込むだけで、香辛料が程よく効いたカレーピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉

五目チャーハン



にんじん、たけのこ、焼豚、干しいたけ、ねぎを具材とした、チャーハンの素です。香ばしい風味の五目チャーハンが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

炊飯用 チキンライスの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、鶏肉、コーン、玉ねぎを具材とした、炊き込み用のチキンライスの素です。トマトベースに鶏肉の旨味が効いた味わい深いチキンライスが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米3～3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日

大豆 鶏肉



えびピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



えび、にんじん、コーンを具材とした、炊き込み用のピラフの素です。えびの淡いピンク色に、にんじんの赤色とコーンの黄色がアクセントになって、彩りも良いピラフが出来上がります。

【使用方法】 米3～3.5kgに1.1kgの割合で使用
【規格】 NET 1.1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日

えび 大豆 鶏肉



キャロットピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



たっぷりのにんじんに、コーン、鶏肉、赤ピーマンを加えた炊き込み用ピラフの素です。にんじんの苦手なお子様にも食べやすいように、チキンエキスをベースに味を調整しています。

【使用方法】 米3～3.5kgに1.1kgの割合で使用
【規格】 NET 1.1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日

大豆 鶏肉

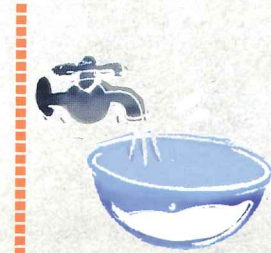


おこわの作り方 ～混ぜ込み用レトルト具材使用～

〈使用材料〉	重量	目安量
・三島の混ぜ込み用レトルト	1kg	1袋
・もち米	3～3.5kg	
・水	適量	

〈作り方〉

① もち米を洗う。



② もち米を30分～1時間浸漬する。



③ 浸漬したもち米をざるに上げる。

④ 蒸気の上だった蒸し器に布巾を敷いて③を全体に広げる(中央を少しくぼませる)。



⑤ 蒸し始めて10分位経過したら途中で蒸し布を敷いたボウルに移し、混ぜ込み用レトルトを加えて混ぜる。蒸し布ごと蒸し器に戻し、ボウルに残った液をふり水として使います。



⑥ 10分おき程度に2～3回ふり水をし、その度に全体を混ぜ合わせながら強火で50分～1時間蒸す。



⑦ 器に盛りつける。



※ふり水の回数、水加減、蒸し時間等は蒸し器によって多少異なります。

ドライタイプ

炊飯用 炊き込みわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめを使用した、炊き込み用のわかめごはんの素です。磯の香り豊かなわかめごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】 米150g(約1合)に5～6gの割合で使用。水加減は通常炊飯の5%増し。
・1袋:米6.3～7.5kg(約4.2～5升)分
【規格】 NET 230g×20袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ふりかけ調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレソフ赤しそ、赤しそドリンク

（ウェットふりかけ）
-10℃以下保存

混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

黒花豆の甘煮



大粒の紫花豆をふっくらとやわらかく仕上げました。上品な甘さの味付けです。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約680g
【賞味期間】 916日



白花豆の甘煮



大粒の白花豆を程良い甘さの味付けで、ふっくらとやわらかく仕上げました。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約680g
【賞味期間】 916日



白いんげん豆の五目煮

グルタミン酸
ソーダ無添加



白いんげん豆、にんじん、こんにゃく、たけのこ、干しいたけ、昆布を使用した彩りの良いお惣菜です。少し甘めの味付けに仕上げました。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約760g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆

大豆とひじきの煮物

グルタミン酸
ソーダ無添加



大豆、にんじん、ひじきを使用した、栄養価の高いお惣菜です。大豆とにんじんの割合を増やして、明るい色調に仕上げました。お弁当向けに、やや濃い味付けにしています。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約690g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆

たけのこの土佐煮



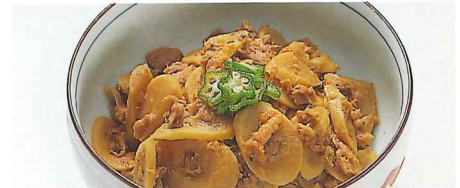
たけのこに鰹削り節を加えて調味した煮物です。たけのこは肉質のやわらかいものを、鰹節は自社で削ったものを使用しています。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約850g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆 鶏肉

姫竹とかつお煮



たけのこ(細竹)となまり節をしょうゆ、砂糖、煮干しなどでバランスよく味付けしたお惣菜です。斜め切りのたけのこ(細竹)がなまり節と程よくからまっています。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約980g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆 鶏肉

山菜と湯葉の煮物



にんじん、たけのこ(細竹)、山くらげ、こんにゃく、湯葉、きくらげを使用した彩りの良いお惣菜です。山菜をたっぷり使用しており、春から初夏にかけての季節感を演出できます。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約720g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆

きのこ湯葉の煮物



ひらたけ、なめこ、えのきたけ、きくらげの4種のきのこににんじん、湯葉を具材とした彩りの良いお惣菜です。それぞれのきのこの色や形を生かし、上品な薄味に仕上げています。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約730g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆

刻み昆布の煮物



食物繊維やミネラルを豊富に含む昆布をたっぷり使用したお惣菜です。刻んだ昆布にこんにゃく、れんこん、にんじん、油揚げ、さつま揚げを加えて薄味に仕上げました。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約810g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆

昆布の煮物

グルタミン酸
ソーダ無添加



昆布ににんじん、油揚げを加えたお惣菜です。お弁当向けにやや濃い味付けにしています。お弁当容器や小鉢への盛り付けムラがでないよう、具材のカットも小さめにしています。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約800g
【賞味期間】 916日



小麦 大豆 鶏肉

黒酢根菜きんぴら



れんこん、にんじん、こんにゃく、ごぼう、ひじきを使用し、黒酢のまろやかな酸味と唐辛子の辛味を効かせ、ひと味違ったきんぴらに仕上げました。

【使用方法】 そのままお召し上がりください。
【規 格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】 約780g
【賞味期間】 916日



小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉

たらこ

グルタミン酸
ソーダ無添加



着色料を使用せず、まだらこ本来の風味と色を大切に仕上げた料理用素材です。加熱調理済ほぐレタイプで、開封後そのままご使用いただけます。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】約1kg/約500g
【賞味期間】916日



寿司いたけ



巻きずしの芯にぴったりの8mm幅にスライスした椎茸を、甘辛く味付けしました。ボリューム感があり、ちらしずしの具としても豪華さを演出できます。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約630g
【賞味期間】916日

小麦 大豆



椎茸の含め煮スライス

グルタミン酸
ソーダ無添加



4mm幅にスライスした椎茸を上品な薄味に煮上げたとお惣菜です。釜めしやちらしずし、茶碗蒸し、麺類のトッピング等にご使用ください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約770g
【賞味期間】916日

小麦 大豆



椎茸煮ホール(L・M・S)



ホールの椎茸を醤油、はちみつ等でバランスよく調味しています。手軽に料理素材として、茶碗蒸しや炊き合わせ等にご使用ください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】Lサイズ:約360g(30枚以上)/袋
Mサイズ:約370g(47枚以上)/袋
Sサイズ:約380g(60枚以上)/袋
【賞味期間】916日

小麦 大豆



きのこの煮物(ミックス)



ひらたけ、なめこ、えのきたけを使用し、素材としてご使用いただけるよう薄味に仕上げています。きのこの食感を生かしているいろいろな料理にアレンジできます。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約800g
【賞味期間】916日

小麦 大豆



きのこトリオ

グルタミン酸
ソーダ無添加



ひらたけ、ぶなしめじ、干しいたけを使用し、素材としてご使用いただけるよう薄味に仕上げています。きのこの煮物(ミックス)よりさらに薄味です。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】約760g/約380g
【賞味期間】916日

大豆



スライス松茸

グルタミン酸
ソーダ無添加



長さ50～60mmの松茸を厚さ2mmにスライスし、薄味に仕上げた料理用素材です。松茸ごはんや釜めしなど、いろいろな料理で秋を演出してください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】約300g/袋
【賞味期間】916日

小麦 大豆 鶏肉 またけ



〈受注生産〉スライス松茸3

グルタミン酸
ソーダ無添加



長さ20～35mmの松茸を厚さ2mmにスライスし、薄味に仕上げた料理用素材です。松茸ごはんや釜めしなど、いろいろな料理で秋を演出してください。

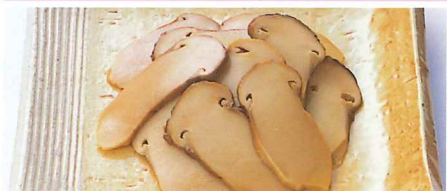
【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】約300g/袋
【賞味期間】916日

小麦 大豆 鶏肉 またけ



〈受注生産〉スライス松茸5

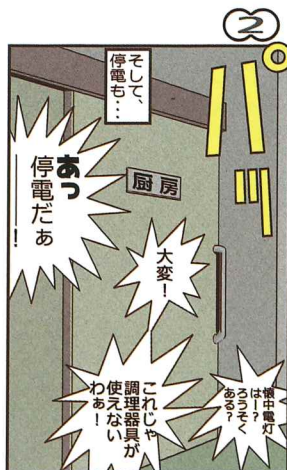
グルタミン酸
ソーダ無添加



長さ30～55mmの松茸を厚さ2mmにスライスし、薄味に仕上げた料理用素材です。松茸ごはんや釜めしなど、いろいろな料理で秋を演出してください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 500g×10袋=1ケース
【固形量】約300g/袋
【賞味期間】916日

小麦 大豆 鶏肉 またけ



マンガでわかる
レトルト惣菜

ふりかけ・調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレツソ(赤しそ)・赤しそ・赤しそドリンク

(ウェット下ふりかけ)
-18℃以下保存

ソフトふりかけ・混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

マロン(M・S)・マロン300

グルタミン酸
ソーダ無添加



Mサイズ:径20~22mm(約4~5g/個)
Sサイズ:径18~20mm(約3~4g/個)
ホールタイプの商品です。ホールサイズはM・Sの2タイプを揃え、**糖度は23%前後**に仕上げています。ごはんからデザートまで幅広いメニューにご利用ください。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] Mサイズ:マロン (M) NET 1kg×10袋=1ケース
マロン300 NET 300g×10袋=1ケース
Sサイズ:マロン (S) NET 1kg×10袋=1ケース
[固 形 量] Mサイズ:マロン (M) 約840g(160個以上)/マロン300:約250g(50個以上)
Sサイズ:マロン (S) 約840g(200個以上)
[賞味期間] 916日

収穫状況によっては、商品がご用意できない場合がございます。詳細は担当営業までお問合せください。



栗渋皮煮 20

グルタミン酸
ソーダ無添加



高級感を演出できる渋皮付き栗の甘露煮です。**糖度は50%前後**で、デザート向けです。モンブランやパフェ、その他秋の季節のデザート用素材としてご使用ください。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 400g×20袋=1ケース
[固 形 量] 20粒/袋
[賞味期間] 730日

収穫状況によっては、商品がご用意できない場合がございます。詳細は担当営業までお問合せください。



マロン(手切り)

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度を23%前後に仕上げた、栗の甘煮(手切りタイプ)です。ごはんからデザートまで、幅広くいろいろなメニューにご利用ください。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 1kg×10袋=1ケース
NET 200g×10袋×4箱=1ケース
[固 形 量] 約840g/約170g
[賞味期間] 916日



栗煮(カット)

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度19%前後に仕上げた栗をダイス状にカットしました。栗ごはんにした時、栗がまんべんなくいきわたります。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 1kg×10袋=1ケース
[固 形 量] 約1kg
[賞味期間] 916日



マロン(カット) 200

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度30%前後に仕上げた栗をダイス状にカットしました。パンやデザートのトッピング素材としてご使用ください。使い切りに便利な小ポーションタイプです。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 200g×10袋×4箱=1ケース
[固 形 量] 約150g
[賞味期間] 916日



マロンペースト

グルタミン酸
ソーダ無添加



ペーストタイプの商品です。**糖度は53%前後**、粘度はやわらかめに仕上げています。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 1kg×10袋=1ケース
[固 形 量] 約1kg
[賞味期間] 916日



ソフトマロンペースト

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度を55%前後に、そのままでも使いやすい粘度に仕上げた栗のペーストです。栗のまろやかな風味と、鮮やかな黄色が特徴です。少量規格なので、ロス無く使用できます。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 300g×20袋=1ケース
[固 形 量] 約300g
[賞味期間] 916日



ソフトマロンペースト(ブラウン)

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度を55%前後に、そのままでも使いやすい粘度に仕上げた栗のペーストです。渋皮が付いた栗と渋皮を粉砕したものをペーストにしており、高級感のあるブラウン色が特徴です。

[使用方法] そのままお召し上がりください。
[規 格] NET 300g×20袋=1ケース
[固 形 量] 約300g
[賞味期間] 916日



冷 凍

茶碗蒸しの素

濃縮タイプの冷凍茶碗蒸しの素です。加える具材によっても季節感を演出できるとともに、年間メニューとしても役立ちます。

茶碗蒸しの素 濃縮タイプ



解凍し、水を加えて蒸すだけで、上品な茶碗蒸しが簡単に出来上がります。まろやかな甘味とだし感が特徴の、しっかりとした濃いめの味付けです。

[使用方法] 解凍後、3倍量の水を加え、90~95℃で約15分間蒸してください。
[規 格] NET 1kg×10袋=1ケース
[賞味期間] 365日

小麦 卵 大豆



茶碗蒸しの素(薄口) 濃縮タイプ



当社製『茶碗蒸しの素 濃縮タイプ』に比べて、淡い肌色に仕上がります。ふんわりとやわらかな口当たりと卵の風味が特徴の上品な薄味で、味付けのアレンジも可能です。

[使用方法] 解凍後、3倍量の水を加え、90~95℃で約15分間蒸してください。
[規 格] NET 1kg×10袋=1ケース
[賞味期間] 365日

小麦 卵 大豆



栄養成分表 (100g当たり) 2021年4月1日現在

商 品 名		内容量	無 機 質											ビ タ ミ ン								食塩 相当量	掲載 ページ	
			エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A			B1	B2	ナイアシン			C
																レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量						
		kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g		
ふりかけ・調味料	瀬戸風味 [®]	2.5g	437	28.0	24.7	29.5	6.6	15.1	4,500	600	640	210	530	6.6	3.4	12	1,800	160	0.32	0.40	8.6	11	11.4	1
	味かつお	2.5g	432	32.1	24.3	24.6	5.2	16.4	5,000	540	690	200	600	6.4	3.6	2	7	3	0.32	0.30	10.9	0	12.7	1
	海苔香味	2.0g	449	20.9	33.5	30.8	13.8	12.7	3,100	670	790	290	460	9.1	4.2	0	4,500	380	0.42	0.53	5.1	33	7.9	1
	こんぶふりかけ※	2.0g	330	12.5	20.6	44.2	22.0	19.4	3,100	2,500	1,300	850	360	6.3	2.6	0	1,100	88	0.29	0.33	3.1	13	7.9	1
	わかめふりかけ※	2.0g	347	17.2	17.7	41.7	19.7	20.1	5,800	320	880	390	330	9.1	2.7	0	1,500	120	0.15	0.09	4.8	1	14.7	1
	味ごまふりかけ	2.0g	491	19.9	37.5	27.3	9.7	13.2	3,500	430	880	300	460	9.6	4.3	Tr	670	54	0.39	0.25	5.4	2	8.9	1
	10種類の野菜ふりかけ※	2.0g	371	12.4	15.0	55.8	14.0	13.9	4,000	950	410	200	300	33.8	2.4	Tr	6,100	510	0.35	0.31	4.9	58	10.2	1
	よくかむふりかけ 海の恵み※	1.3g	316	16.5	1.8	63.5	11.6	14.4	5,100	390	200	83	180	6.6	1.3	3	610	53	0.06	0.09	6.0	19	13.0	1
	やさしいふりかけ しそこんぶ※	1.3g	260	8.5	1.6	66.8	15.2	21.0	6,200	1,800	280	280	150	5.7	1.2	0	3,900	320	0.19	0.33	1.1	9	15.7	1
	やさしいふりかけ のりかつお※	1.3g	324	45.6	2.5	32.9	6.1	15.6	5,000	850	120	210	440	13.0	1.7	12	4,000	350	0.34	0.63	20.8	21	12.7	1
	やさしいふりかけ いろいろやさい※	1.2g	284	16.1	2.0	54.3	10.6	24.6	9,000	510	210	58	220	3.3	1.0	3	6,200	520	0.12	0.29	7.2	13	22.9	1
	やさしいふりかけ ひじき※	1.3g	222	7.2	0.9	55.6	15.4	24.1	8,400	790	310	120	53	8.3	0.6	0	2,600	210	0.05	0.18	0.9	1	21.3	1
	瀬戸風味 [®] ※	2.0g	417	25.3	21.9	35.0	6.8	15.1	4,300	540	750	280	530	6.6	3.7	1	1,000	85	0.38	0.33	8.1	20	10.9	2
	味かつお※	2.5g	433	30.9	24.5	25.6	5.2	16.4	4,500	540	920	320	600	6.4	3.6	2	7	3	0.32	0.29	10.9	0	11.4	2
	いわしふりかけ※	2.5g	384	30.9	15.9	32.4	5.1	17.9	3,400	680	2,500	260	1,800	5.4	3.7	0	1,800	150	0.32	0.38	9.7	16	8.6	2
	梅ふりかけ※	2.0g 250g	368	16.4	13.5	50.0	6.7	17.1	5,800	420	360	130	250	4.6	2.0	3	900	80	0.21	0.23	6.3	92	14.7	2 4
	ごまふりかけ※	2.5g	458	19.8	30.9	32.5	8.3	15.2	3,800	430	1,400	260	780	6.8	3.8	2	810	71	0.33	0.24	6.2	12	9.7	2
	ゆかり [®] ※	0.8g 1.7g 150g	* 195	* 10.7	* 1.8	* 40.1	* 12.3	* 44.4	* 17,000	370	240	76	86	3.2	1.0	0	9,600	800	0.16	0.51	0.5	0	* 43.2	2 11 2
	ゆかり [®]	1.0g 500g 200g	* 195	* 8.8	* 1.9	* 35.8	* 7.9	* 50.1	* 19,000	280	180	58	63	2.3	0.7	0	7,000	580	0.12	0.37	0.3	0	* 48.3	2 11
	ごましお	1.0g	281	12.5	22.3	12.1	5.2	51.7	19,400	220	510	160	230	4.1	2.4	0	7	Tr	0.20	0.09	2.2	0	49.3	2
	抹茶塩	1.0g	80	6.1	0.7	12.8	1.9	79.8	31,000	210	38	25	17	0.8	0.3	0	1,400	120	0.03	0.07	0.2	3	78.7	2
	調味しお	0.5g	16	2.7	0	1.4	0	95.7	37,500	94	21	17	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	95.3	2
	しそかつおふりかけ※	2.0g	* 367	* 29.9	* 14.0	* 30.3	* 7.5	* 23.4	* 7,600	530	460	140	570	* 170	* 90	3	3,700	310	0.27	0.42	9.3	3	* 19.3	3
	だいず 大豆ふりかけ※	2.5g	* 463	* 32.0	* 23.2	* 31.5	* 13.6	* 10.6	* 2,200	1,300	770	450	680	* 166.7	3.7	0	390	33	0.21	0.24	2.9	7	* 5.6	3
	こくもつ 穀物ふりかけ※	2.5g	* 372	* 8.5	* 4.0	* 75.6	* 10.1	* 7.4	* 1,800	800	56	290	690	* 130	2.4	0	5,800	490	0.82	0.22	14.1	62	* 4.6	3
ソフトふりかけわかめ※	3.0g	* 307	* 16.4	* 11.2	* 35.3	* 15.4	* 19.9	* 7,100	270	360	140	360	* 110	1.9	2	1,000	86	0.10	0.06	4.2	Tr	* 18.0	3	
ソフトふりかけひじき※	3.0g	* 300	* 17.7	* 9.8	* 35.1	* 10.2	* 16.4	* 5,700	560	380	130	300	* 110	1.7	3	430	39	0.14	0.18	5.9	0	* 14.5	3	
高カルシウム お魚ふりかけ※	2.8g	* 311	* 22.0	* 10.6	* 32.0	* 2.4	* 32.7	* 3,500	440	* 7,100	* 3,000	390	4.0	2.4	1	500	42	0.17	0.28	6.9	8	* 8.9	3	
高カルシウム こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ※	2.5g	* 266	* 4.3	* 1.0	* 59.9	* 6.9	* 33.2	* 2,400	* 790	* 8,300	* 4,300	* 120	1.1	0.7	0	1,200	100	0.06	0.14	0.7	8	* 6.1	3	
瀬戸風味 [®]	500g 250g	417	33.3	19.8	29.8	7.1	14.2	4,300	680	440	210	450	8.2	3.0	15	3,300	290	0.34	0.50	12.5	19	10.9	4	
味かつお	500g 250g	* 435	* 39.7	* 20.0	* 24.0	* 4.2	* 13.5	* 4,300	480	420	160	460	6.9	3.0	9	6	10	0.32	0.30	16.4	0	* 10.9	4	
かつおみりん	500g	* 435	* 36.5	* 21.1	* 24.8	* 4.9	* 15.1	* 4,800	470	450	170	440	6.6	3.0	8	330	35	0.31	0.30	14.1	2	* 12.2	4	
海苔香味	500g	427	20.0	31.1	31.6	13.7	15.0	4,200	690	760	330	430	11.7	3.8	0	4,700	390	0.42	0.52	4.8	30	10.7	4	
瀬戸の香 ^カ	500g	458	27.7	29.4	26.5	7.3	13.9	3,900	520	750	230	550	7.3	3.8	5	650	60	0.35	0.32	8.6	4	9.9	4	

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商 品 名		内容量	無 機 質						ビ タ ミ ン											食塩 相当量	掲載 ページ			
			エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	ナトリウム	カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A			B1			B2	ナイアシン	C
																レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量						
ふりかけ・調味料	お茶漬わかめ	500g	192	13.2	1.7	43.7	10.8	38.9	15,000	240	180	79	110	3.6	1.4	0	690	58	0.05	0.04	1.4	0	38.1	4
	お吸いもの	3.6g	177	9.4	0.5	35.8	1.4	51.3	20,000	140	27	22	40	0.9	0.4	Tr	670	57	0.04	0.07	1.0	7	50.8	4
	だしミックス	1kg	*210	*6.9	*0	*45.5	Tr	*46.7	*18,000	48	10	8	6	0.1	Tr	Tr	3	1	Tr	0.01	0.3	0	*45.7	4
ペースト製品（佃煮・梅肉加工品・調味みそ）	のり佃煮※	5g 520g	*154	*4.0	*0.6	*33.1	3.2	*7.2	*2,300	*260	77	89	*79	1.0	0.4	0	600	50	0.04	0.14	0.7	3	*5.8	5
	減塩のり佃煮※	5g 500g	*140	*2.4	*0.5	*31.4	3.6	*4.9	*1,400	*180	82	90	*48	0.8	0.3	0	690	57	0.04	0.12	0.6	3	*3.6	5
	高鉄 減塩のり佃煮※	5g 500g	*121	*2.2	*0.2	*27.6	3.4	*5.3	*1,600	*190	75	80	*50	*53	0.2	0	650	53	0.03	0.10	0.5	3	*4.1	5
	あまのり佃煮※	8g 520g	*156	*4.2	*0.2	*34.3	2.4	*6.5	*2,100	*280	42	62	*77	1.2	0.5	0	1,800	150	0.07	0.19	1.0	7	*5.3	5
	減塩あまのり佃煮※	8g 500g	*141	*2.9	*0.2	*32.0	2.5	*4.4	*1,300	*230	37	51	*58	0.9	0.4	0	1,800	150	0.06	0.16	0.8	7	*3.3	5
	芽株佃煮※	5g 510g	*151	*4.5	*1.1	*30.8	2.2	*4.5	*1,400	*140	57	55	*65	0.7	0.3	1	200	17	0.03	0.07	1.2	1	*3.6	5
	高食物繊維 減塩昆布佃煮※	5g 500g	*92	*2.5	*0.2	*27.6	14.9	*4.6	*1,300	*440	43	66	*59	0.6	0.3	0	160	13	0.03	0.07	0.4	2	*3.3	5
	うめびしお	8g 480g 1kg	*61	*0.6	*0.8	*12.9	1.7	*8.3	*3,000	*110	21	14	*10	1.2	Tr	0	9	1	0.02	0.02	0.2	1	*7.6	6
	高食物繊維 減塩うめびしお※	6g 490g	*78	*1.0	*0.2	*23.4	10.5	*6.1	*2,200	*130	15	10	*20	1.0	*1.7	*検出されず	*30	*検出されず	*0.02	*0.02	0.1	*6	*5.6	6
	たいみそ※	8g 540g	*284	*5.2	*2.4	*60.5	2.0	*3.5	*1,200	*150	29	12	*61	1.2	0.3	Tr	0	Tr	0.02	0.04	0.6	0	*3.0	6
	ゆずみそ	8g 550g	*250	*6.7	*2.3	*50.5	2.9	*4.1	*1,500	*88	26	35	*85	0.9	1.0	0	17	1	0.08	0.04	0.5	11	*3.8	6
	もろみみそ すり潰しタイプ	5g 560g	*259	*4.9	*1.1	*57.3	4.4	*5.5	*2,100	*150	16	28	*100	0.7	0.7	0	Tr	0	0.10	0.04	1.3	0	*5.3	6
	いりこみそ	570g	*276	*8.1	*3.1	*53.8	4.3	*6.8	*2,400	200	120	47	150	1.6	1.1	0	9	1	0.11	0.06	1.9	0	*6.1	6
	高鉄 減塩いりこみそ すり潰しタイプ	8g 560g	*294	*7.2	*2.6	*60.4	3.7	*4.9	*1,600	*150	110	41	*170	*47	0.9	0	7	1	0.09	0.05	1.6	0	*4.1	7
	高鉄 金山寺みそ すり潰しタイプ	5g 560g	*249	*3.6	*0.9	*56.7	3.5	*5.0	*1,800	*98	13	22	*120	*51	0.6	0	6	Tr	0.08	0.03	1.1	1	*4.6	7
	高カルシウム えびみそ	8g 590g	*258	*5.7	*2.0	*54.2	2.5	*9.0	*1,400	*140	*1,500	750	*100	0.6	0.5	0	3	Tr	0.06	0.03	0.8	0	*3.6	7
	高カルシウム いわし生姜煮風ペースト	8g 540g	*238	*6.7	*5.8	*39.8	0.3	*8.7	*1,210	*190	*1,800	110	*1,000	0.9	0.7	0	Tr	0	0.03	0.06	1.9	0	*3.1	7
	高亜鉛 かつおみそ	5g 550g	*268	*10.6	*1.6	*52.8	1.6	*4.8	*1,800	*130	10	18	*120	0.9	*63	1	2	2	0.06	0.06	2.6	0	*4.6	7
	青唐辛子みそ	550g	*237	*4.3	*2.0	*50.5	3.8	*7.0	*2,600	200	49	34	84	1.0	0.7	0	640	53	0.08	0.07	1.2	11	*6.6	7
	練り梅（梅しそ入り）	240g	69	1.5	0.4	14.2	2.5	18.0	6,900	120	49	26	16	2.0	0.1	Tr	230	20	0.02	0.04	0.4	0	17.5	7
和え物の素	ごまあえの素	500g 240g	*459	*15.1	*24.1	*45.3	5.0	*13.8	*4,500	170	480	150	230	4.0	2.4	Tr	7	1	0.20	0.10	2.5	0	*11.4	8
	ピーナツあえの素	500g 240g	*497	*20.2	*29.7	*37.3	4.8	*11.8	*4,000	520	36	140	260	1.1	2.0	0	5	Tr	0.15	0.07	11.4	0	*10.2	8
	からしあえの素	500g	352	18.6	9.5	51.8	1.6	18.2	6,500	180	190	100	210	2.8	1.7	0	6	1	0.16	0.06	1.8	0	16.5	8
ジュレツ®赤しそ	ジュレツ®赤しそ	450g	52	0.7	0.1	12.5	1.3	4.1	1,500	46	13	8	8	0.1	0.1	0	250	21	0.02	0.04	0.2	0	3.8	8
赤しそドレッシング	赤しそドレッシング YUKARI™ ゆかり®※ （100ml当たり）	900ml	96	0.1	0	24.2	0	0.4	64	97	20	13	8	Tr	0.2	0	0	0	0.02	0.06	0.3	0	0.2	8
-18℃以下保存（ウェットふりかけ）	梅しらす	360g 100g	201	11.7	14.0	11.5	6.3	15.7	5,300	280	450	130	270	3.4	2.1	33	370	64	0.17	0.11	2.6	0	13.5	9
	ひじきとわかめ	360g 100g	250	10.0	13.3	30.6	11.4	17.9	6,100	430	460	150	180	7.3	2.0	0	310	26	0.13	0.10	2.0	0	15.5	9
	青菜と小えび	360g 100g	170	20.9	6.9	7.5	3.8	22.0	7,500	350	670	120	370	3.4	2.0	0	1,600	130	0.10	0.10	2.5	0	19.1	9
	茎わかめとしその実	360g 100g	185	5.5	9.0	25.7	8.3	18.2	6,600	180	270	98	120	2.4	1.3	0	730	61	0.11	0.07	1.4	1	16.8	9
	えびと山椒ちりめん	360g 100g	291	21.5	10.3	26.4	2.1	15.7	5,000	480	650	150	420	3.0	2.3	14	9	15	0.14	0.12	2.8	0	12.7	9

栄養成分表 (100g当たり) 2021年4月1日現在

商 品 名		内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	無 機 質							ビタミ ン								食塩 相当量	掲載 ページ	
			kcal	g	g	g			g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	A			B1	B2	ナイアシン			C
																		レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量						
			μg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g				
18℃以下保存(ウチナトリふりかけ)	かつお生姜と昆布	400g 110g	213	19.8	9.8	13.7	4.1	14.5	4,900	620	220	110	310	3.6	1.5	0	37	3	0.25	0.14	12.1	1	12.4	9		
	五穀とひじき	400g 110g	259	9.3	5.3	47.3	8.6	14.3	5,000	400	230	100	150	5.8	1.4	0	140	11	0.09	0.09	1.2	0	12.7	9		
	五穀と青菜	400g 110g	252	9.6	5.8	42.7	5.6	13.0	4,600	160	180	72	160	2.4	1.5	0	860	72	0.11	0.09	1.4	Tr	11.7	9		
	五穀と梅しそ	400g 110g	230	7.5	7.5	35.5	6.1	14.7	5,300	210	220	84	140	2.6	1.4	0	1,300	110	0.12	0.13	1.1	0	13.5	9		
	四種のお豆と五穀	360g 100g	222	11.2	2.2	40.4	9.0	11.8	4,100	490	45	74	170	2.3	1.5	0	640	53	0.16	0.10	1.0	5	10.4	9		
	サーモンと雑穀(スモーク風)	360g 100g	293	19.8	11.7	26.5	4.4	13.2	4,800	500	59	61	210	1.7	0.8	5	1	5	0.20	0.20	3.1	1	12.2	9		
	六種の彩り野菜	320g 85g	175	7.3	0.6	36.4	5.5	15.7	5,800	400	100	31	63	1.1	0.4	0	5,400	450	0.09	0.07	1.1	20	14.7	9		
	鶏そぼろと焦がしネギ※	450g 130g	296	20.9	8.3	33.7	4.0	9.1	2,800	710	65	82	240	2.0	1.3	6	170	20	0.17	0.16	4.5	4	7.1	10		
	青菜とたくあん	330g 85g	180	7.6	5.6	29.9	7.0	18.5	6,600	610	260	87	140	3.2	1.1	0	1,600	130	0.12	0.11	1.9	4	16.8	10		
	梅ひじき	360g 100g	165	6.7	5.8	25.7	9.6	21.4	7,700	380	310	98	86	5.8	1.0	0	830	69	0.09	0.10	1.2	0	19.6	10		
	カリカリ梅	300g	44	0.9	0.1	12.7	4.5	24.9	9,500	160	110	36	14	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.03	0.4	0	24.1	10		
	くさわかめ	1kg	186	5.1	9.0	26.7	7.9	17.3	6,300	150	250	92	110	2.2	1.1	0	87	7	0.10	0.04	1.1	0	16.0	10		
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	ソフトふりかけ ゆかり®	200g	*157	*8.5	*1.9	*26.4	8.3	*29.3	*11,000	270	180	57	66	2.4	0.7	0	7,300	610	0.12	0.39	0.4	0	*27.9	11		
	ゆかり® 梅入り	200g	181	7.3	1.5	36.8	9.1	50.6	19,000	320	210	65	57	2.4	0.8	0	5,300	440	0.12	0.31	0.5	0	48.3	11		
	紫蘇の華※	200g	184	12.3	2.5	35.9	15.2	46.1	17,000	490	340	100	120	4.5	1.3	0	13,000	1,100	0.22	0.72	0.7	0	43.2	11		
	かおり® ※	200g	*222	*8.6	*3.0	*40.1	10.4	*46.3	*16,000	150	510	85	110	4.8	1.7	0	9,900	830	0.11	0.24	3.0	0	*40.6	11		
	炊き込みわかめ	500g 300g	*170	*9.2	*1.5	*29.9	10.9	*56.4	*21,000	250	190	82	110	3.6	1.0	0	720	60	0.04	0.03	1.3	0	*53.3	11		
	炊き込みわかめ※	200g	*172	*9.1	*1.8	*29.8	15.5	*54.6	*20,000	330	270	110	150	5.1	1.5	0	1,000	85	0.06	0.04	1.9	0	*50.8	11		
	紅鮭わかめ※	300g	214	27.4	5.9	20.7	7.8	43.1	16,000	560	150	90	340	3.0	1.4	28	510	71	0.24	0.19	6.6	2	40.6	11		
	菜めし	250g	185	11.1	0.8	37.9	8.1	47.1	18,000	180	210	33	78	2.4	0.6	Tr	2,700	230	0.05	0.15	2.3	1	45.7	12		
	菜めし※	250g	193	7.3	0.8	44.5	9.3	44.6	17,000	200	240	37	94	2.9	0.7	Tr	3,300	280	0.06	0.17	2.9	1	43.2	12		
	紅鮭菜めし※	250g	271	20.3	8.8	31.0	6.7	37.1	14,000	410	270	80	280	2.9	1.4	18	1,900	180	0.22	0.23	5.8	2	35.6	12		
	いりこ菜めし	250g	228	15.9	4.9	34.3	7.8	41.6	16,000	240	320	69	210	2.8	1.3	29	2,300	220	0.10	0.15	3.2	1	40.6	12		
	いりこ菜めし※	250g	234	12.6	5.0	39.9	8.8	39.4	15,000	260	350	72	220	3.2	1.4	29	2,800	260	0.11	0.17	3.7	1	38.1	12		
	菜めし(香ばし醤油味)	300g	302	11.5	10.2	45.3	6.8	30.7	11,000	190	300	80	150	3.0	1.5	0	1,400	120	0.11	0.12	2.2	Tr	27.9	12		
	うめび 梅美®(梅菜めし)※	240g	180	5.7	4.6	36.7	12.1	49.0	18,000	440	360	97	140	3.4	1.4	0	1,200	100	0.13	0.16	2.2	Tr	45.7	12		
	うめちり® ※	280g	341	30.5	16.5	21.7	8.0	26.1	8,800	560	740	200	680	4.2	3.7	140	810	210	0.30	0.15	6.2	0	22.4	12		
	ひじきごはんの素※	250g	229	14.7	1.4	46.5	15.3	32.3	12,000	680	460	120	240	9.5	1.3	54	1,200	160	0.07	0.10	3.4	Tr	30.5	12		
紅鮭※	500g	315	44.7	9.5	9.5	0	33.1	12,000	800	31	67	530	0.8	1.2	56	0	56	0.42	0.34	11.3	3	30.5	12			
わさびごはんの素	200g	303	9.2	16.4	34.3	7.9	37.5	14,000	180	270	70	120	3.0	1.1	0	2,600	220	0.12	0.16	2.7	2	35.6	12			
あかり®(乾燥辛子たらこ)	200g	*282	*39.0	*5.1	*20.1	1.7	*32.3	*12,000	350	18	25	410	1.5	3.7	59	370	90	0.42	0.60	8.3	0	*30.5	12			
混ぜごはんの素	五目釜めし※	1kg																								
		500g	112	3.3	7.4	8.9	2.8	5.6	2,000	160	33	18	36	0.4	0.3	0	2,400	200	0.03	0.05	0.5	1	5.1	13		
		150g																								

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商 品 名		内容量	エネルギー					炭水化物	食物繊維	灰分	無 機 質						ビ タ ミ ン								食塩 相当量	掲載 ページ
			たんぱく質	脂質	糖質	食物繊維	ナトリウム				カリウム	カルシウム	マグネシウム	リン	鉄	亜鉛	A			B1	B2	ナイアシン	C			
																	β-カロテン 当量	レチノール 当量	レチノール 活性当量							
																								μg		
			kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g			
混ぜごはんの素	松茸ごはん	1kg 500g	86	4.5	4.4	7.4	1.8	4.6	1,700	110	22	15	51	0.9	0.5	0	960	80	0.05	0.09	1.1	Tr	4.3	13		
	たけのこ山菜ごはん	1kg 150g	117	4.3	7.9	6.6	1.6	5.4	1,800	93	32	16	44	0.5	0.3	0	1,200	100	0.02	0.03	0.2	1	4.6	13 14		
	チキンライス	1kg 500g	166	5.1	7.9	17.9	1.6	4.8	1,600	290	17	15	47	0.4	0.2	2	1,700	140	0.06	0.04	1.7	5	4.1	13		
	カレーピラフ※	1kg	247	5.7	17.4	16.2	2.6	6.0	2,100	240	33	19	63	0.6	0.3	6	2,600	220	0.06	0.05	2.1	2	5.3	13		
	五目チャーハン	1kg	132	3.6	9.7	8.4	2.3	5.1	1,900	140	13	8	34	0.2	0.3	Tr	1,700	150	0.09	0.05	0.9	2	4.8	13		
	ちらしずし	1.2kg																								
		600g	120	2.1	0.2	29.3	2.2	4.8	1,700	150	14	9	30	0.2	0.2	0	1,600	140	0.03	0.05	0.6	2	4.3	13		
		180g																								
	ちらしずし※	1.2kg	119	1.9	0.2	29.3	2.2	4.7	1,700	150	14	9	30	0.2	0.2	0	1,600	140	0.03	0.05	0.6	2	4.3	13		
	山菜ちらし	1.2kg	135	2.1	3.3	25.0	1.4	4.6	1,600	71	17	10	28	0.3	0.2	0	1,000	84	0.02	0.03	0.4	1	4.1	13		
	桜ずし	1kg																								
		500g	146	1.7	3.1	28.6	0.9	5.0	1,700	70	10	5	19	0.2	0.2	0	650	55	0.02	0.01	0.1	2	4.3	13		
		150g																								
	桜ちらし※	1.2kg	122	2.0	1.8	24.9	1.2	3.9	1,400	90	20	8	37	0.2	0.2	4	720	64	0.02	0.02	0.3	3	3.6	13		
きのごはん	155g	104	3.6	6.7	8.7	3.2	4.5	1,600	210	15	21	59	0.5	0.5	0	750	63	0.05	0.08	1.6	1	4.1	14			
昆布と帆立ごはん	135g	114	8.1	4.9	9.9	1.7	7.6	2,600	450	56	48	87	0.6	0.7	0	930	78	0.05	0.07	0.6	2	6.6	14			
洋風混ぜごはんの素 カレーピラフ	155g	202	6.3	10.3	20.5	3.3	6.0	2,100	200	28	18	59	0.6	0.3	3	880	76	0.04	0.04	2.2	2	5.3	14			
洋風混ぜごはんの素 チキンライス	150g	196	5.7	8.2	24.3	1.2	7.6	2,700	260	15	15	56	0.3	0.2	3	1,200	100	0.05	0.04	2.5	4	6.9	14			
洋風混ぜごはんの素 パエリア	150g	137	4.5	7.5	12.6	0.9	6.0	2,200	120	13	8	33	0.2	0.2	2	530	45	0.03	0.03	1.2	21	5.6	14			
混ぜ込み・炊き込み兼用ごはんの具	四季のごはんベース	1ℓ	97	8.8	0.1	10.0	0	17.2	6,600	220	18	36	91	0.9	0.5	0	0	0	0.03	0.09	0.7	0	16.8	15		
	季節ごはんの具(彩り五目)※	1.2kg	146	3.2	12.4	5.7	2.4	1.4	360	98	50	24	53	0.6	0.5	0	1,100	88	0.02	0.03	0.2	1	0.9	15		
	ちらしずしの具	1kg	98	2.0	0.2	24.3	3.3	2.9	910	180	20	13	38	0.3	0.3	0	1,900	160	0.04	0.06	0.7	3	2.3	15		
	ビュッフェごはんベース だし香る醤油	500g 75g	255	5.9	20.2	9.9	0	12.8	5,000	76	6	12	29	0.3	0.2	0	0	0	0.01	0.03	0.2	0	12.7	15		
	ビュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ	105g	259	3.0	22.0	11.9	0.9	9.3	3,500	83	12	8	22	0.2	0.2	4	400	38	0.02	0.02	0.3	1	8.9	15		
炊き込みごはんの素	赤飯※	1kg 500g	118	8.4	0.7	19.2	6.5	5.1	1,500	490	27	60	140	2.0	1.7	0	7	1	0.17	0.03	0.9	0	3.8	16		
	五目釜めし	1kg 500g	145	7.3	8.8	8.6	2.1	6.0	2,100	180	39	28	78	0.6	0.5	2	840	72	0.03	0.06	1.5	1	5.3	16		
	京ごもく	1kg 500g	131	5.5	7.9	8.8	2.0	6.8	2,500	140	42	25	57	0.6	0.4	0	1,300	110	0.03	0.05	0.5	1	6.4	16		
	とりごはん	1kg	147	5.9	9.0	9.6	2.0	7.5	2,800	170	18	19	53	0.3	0.3	2	1,200	100	0.03	0.05	1.7	1	7.1	16		
	ひじきごはん	1kg	71	6.3	1.6	7.9	1.9	7.1	2,600	190	53	30	52	0.5	0.3	1	1,100	91	0.03	0.03	1.1	1	6.6	16		
	桜ごはん	1kg	58	1.1	3.1	6.6	1.0	5.2	1,900	86	10	5	22	0.1	0.1	0	990	83	0.02	0.01	0.1	3	4.8	16		
	桜えびごはん	700g	125	8.0	7.2	8.8	1.4	10.9	3,700	310	250	61	140	0.9	0.7	0	31	3	0.05	0.04	0.8	1	9.4	16		
	たけの子釜めし※	1kg	102	8.3	4.9	5.8	1.0	6.8	2,400	160	24	21	87	0.5	0.5	3	0	3	0.03	0.06	2.3	Tr	6.1	16		
	あさりごはんの素	1.2kg	138	9.9	7.5	6.4	1.1	5.6	1,900	91	64	31	120	9.9	1.4	1	1,100	96	0.02	0.05	0.4	1	4.8	16		
	山菜釜めし※	1kg	98	4.8	5.6	5.5	1.8	5.4	2,000	96	29	17	50	0.6	0.4	0	180	16	0.01	0.04	0.2	1	5.1	16		
	松茸ごはん	1kg 150g	93	4.9	5.1	7.0	1.8	5.5	2,000	100	27	18	57	1.0	0.5	0	610	51	0.05	0.10	1.1	Tr	5.1	16		

栄養成分表 (100g当たり) 2021年4月1日現在

商 品 名		内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	無 機 質							ビ タ ミ ン							食塩 相当量	掲載 ページ
			g	g	g	g			g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	A			B1	B2	ナイアシン		
			kcal	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	μg	μg	μg	mg	mg	mg	mg	g		
炊き込みごはんの素	舞茸ごはんの素※	1kg	97	2.7	7.1	6.6	2.0	4.7	1,700	93	24	17	46	0.4	0.4	0	480	41	0.03	0.04	0.8	Tr	4.3	17
	きのご狩り®	1.2kg	93	3.8	5.1	8.8	2.8	5.0	1,800	200	12	15	54	0.5	0.6	0	1,300	110	0.10	0.12	2.4	1	4.6	17
	鯛ごはん	1kg	137	12.9	7.6	2.3	Tr	6.4	2,300	250	13	18	120	0.1	0.3	5	0	5	0.09	0.04	3.2	1	5.8	17
	帆立ごはん	1kg	85	7.3	3.1	5.9	0.5	6.6	2,500	86	9	12	54	0.2	0.5	0	0	0	0.02	0.03	0.4	0	6.4	17
	焼紅鮭※	600g	223	24.0	12.3	3.3	1.3	11.1	3,700	430	20	64	350	1.0	1.1	27	Tr	27	0.33	0.18	6.0	2	9.4	17
	ちらしすし(炊飯用)	1.2kg	148	2.7	3.8	27.2	1.9	4.7	1,600	130	22	13	38	0.3	0.3	0	1,300	110	0.03	0.05	0.5	2	4.1	17
	バレンシア※	1kg	301	3.3	27.0	10.2	1.0	6.3	2,300	120	14	8	30	0.2	0.1	8	1,100	100	0.03	0.03	1.0	11	5.8	17
	カレーピラフ	1kg	164	2.6	10.7	14.0	2.2	7.6	2,800	160	24	13	27	0.4	0.2	3	2,500	210	0.04	0.03	0.5	2	7.1	17
	五目チャーハン	1kg	133	3.6	9.6	9.0	2.3	7.9	3,000	130	13	8	31	0.2	0.3	Tr	1,600	130	0.08	0.05	0.8	1	7.6	17
	炊飯用 チキンライスの素※	1kg	172	5.9	8.6	17.5	2.1	7.9	2,700	280	22	19	61	0.4	0.3	3	1,300	110	0.06	0.05	2.3	3	6.9	18
	えびピラフ※	1.1kg	147	5.9	9.5	8.9	1.1	5.7	2,100	150	22	13	90	0.4	0.4	1	1,400	120	0.03	0.03	0.9	2	5.3	18
	キャロットピラフ※	1.1kg	152	4.3	10.1	10.6	1.9	6.1	2,200	160	13	10	38	0.2	0.2	2	4,200	350	0.04	0.04	1.6	12	5.6	18
	炊飯用 炊き込みわかめ※	230g	127	6.9	1.6	35.4	11.5	53.2	20,500	260	260	86	110	3.8	1.1	0	760	64	0.04	0.03	1.4	0	52.1	18
惣 菜	黒花豆の甘煮	1kg	150	3.9	0.4	33.1	4.7	1.1	150	270	17	31	87	1.0	0.5	0	1	Tr	0.09	0.03	0.2	0	0.4	19
	白花豆の甘煮	1kg	141	3.8	0.4	31.1	4.5	1.1	140	260	17	30	84	1.0	0.5	0	1	0	0.08	0.03	0.2	0	0.4	19
	白いんげん豆の五目煮※	1kg	117	4.2	2.5	20.6	6.9	1.9	380	310	39	31	74	1.0	0.6	0	1,100	89	0.09	0.06	0.5	1	1.0	19
	大豆とひじきの煮物※	1kg	130	6.7	6.0	12.5	3.6	2.4	590	290	52	49	87	1.0	0.8	0	1,400	120	0.08	0.05	0.3	1	1.5	19
	たけのこの土佐煮	1kg	49	4.3	0.2	8.0	1.8	2.0	630	100	18	9	52	0.5	0.4	Tr	0	Tr	0.02	0.05	0.8	0	1.6	19
	姫竹とかつお煮	1kg	120	13.7	1.9	11.1	1.1	2.4	670	250	17	18	200	1.7	0.6	0	0	0	0.13	0.10	10.4	0	1.7	19
	山菜と湯葉の煮物	1kg	71	2.1	3.6	7.9	1.8	1.7	550	96	36	10	26	0.5	0.3	0	1,700	140	0.01	0.02	0.1	1	1.4	19
	きのこと湯葉の煮物	1kg	71	3.2	4.0	7.9	2.2	2.0	590	160	10	12	60	0.7	0.6	0	770	64	0.11	0.10	2.8	1	1.5	19
	刻み昆布の煮物	1kg	79	2.7	2.9	11.7	3.1	3.1	760	410	52	58	54	0.5	0.3	0	440	37	0.03	0.04	0.3	3	1.9	19
	昆布の煮物※	1kg	91	2.9	3.8	14.1	4.0	4.0	950	570	63	81	62	0.6	0.3	0	1,300	110	0.03	0.06	0.4	2	2.4	19
	黒酢根菜さんびら	1kg	101	2.0	2.6	17.9	2.3	2.5	790	200	37	20	62	0.5	0.4	0	890	74	0.04	0.02	0.3	8	2.0	19
	たらこ※	1kg 500g	266	19.5	20.1	0.9	0	2.7	830	150	7	10	270	0.7	2.4	40	0	40	0.27	0.37	5.3	0	2.1	20
	寿司しいたけ	1kg	122	2.7	0.3	34.0	4.5	2.6	880	170	5	14	43	0.3	0.3	0	0	0	0.04	0.15	1.3	0	2.2	20
	椎茸の含め煮スライス※	1kg	66	3.4	0.3	19.7	5.2	2.5	790	180	5	14	42	0.3	0.4	0	0	0	0.05	0.17	1.5	0	2.0	20
	椎茸煮ホール (L)(M)(S)	500g	64	3.1	0.3	19.2	5.2	2.0	600	170	4	12	38	0.3	0.3	0	0	0	0.04	0.17	1.4	0	1.5	20
	きのこの煮物 (ミックス)	1kg	27	2.8	0.2	7.0	2.8	1.6	420	210	3	11	71	0.6	0.9	0	0	0	0.18	0.17	4.9	0	1.1	20
	きのごトリオ※	1kg 500g	25	3.0	0.2	7.1	3.5	1.5	360	210	1	9	67	0.5	1.0	0	0	0	0.20	0.20	5.0	0	0.9	20
	スライス松茸※	500g	12	0.9	0.1	3.7	3.3	1.4	470	3	3	2	22	2.0	0.4	0	0	0	0.03	0.18	1.2	0	1.2	20
	スライス松茸3※	500g																						
スライス松茸5※	500g																							

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商 品 名		内容量	エネルギー	たんぱく質	脂質	炭水化物	食物繊維	灰分	無 機 質								ビ タ ミ ン								食塩 相当量	掲載 ページ
			kcal	g	g	g			g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg	A			B1	B2	ナイアシン	C		
																		レチノール	β-カロテン 当量	レチノール 活性当量						
																		μg	μg	μg						
栗	マロン (M)※(S)※	1kg	169	2.8	0.5	38.5	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	120	0	21		
	マロン300※	300g																								
	栗渋皮煮20※	400g	221	1.1	0.2	55.2	1.7	0.1	4	45	5	5	15	0.4	0.1	0	19	2	0.04	0.02	0.2	0	0	21		
	マロン (手切り)※	1kg 200g	173	2.8	0.5	39.4	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	61	0	21		
	栗煮 (カット)※	1kg	180	2.8	0.5	41.5	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	71	0	21		
	マロン (カット)200※	200g	188	2.5	0.4	44.1	4.6	0.6	1	320	16	32	50	0.5	0.4	0	26	2	0.12	0.06	0.7	58	0	21		
	マロンペースト※	1kg	234	1.4	0.2	57.9	2.6	0.3	Tr	180	9	18	29	0.3	0.2	0	15	1	0.07	0.03	0.4	110	0	21		
	ソフトマロンペースト※	300g	253	1.8	0.3	62.1	3.3	0.4	1	230	12	23	37	0.4	0.3	0	19	2	0.09	0.04	0.5	69	0	21		
	ソフトマロンペースト (ブラウン)※	300g	245	1.8	0.3	60.1	3.4	0.4	1	240	12	23	38	0.4	0.3	0	19	2	0.09	0.04	0.5	13	0	21		
冷凍	茶碗蒸しの素 濃縮タイプ	1kg	190	14.9	11.5	3.8	0	4.9	1,600	170	59	16	210	2.1	1.5	160	19	170	0.07	0.49	0.2	0	4.1	21		
	茶碗蒸しの素 (薄口) 濃縮タイプ	1kg	196	15.5	12.5	2.6	0	4.4	1,400	160	63	14	220	2.2	1.6	170	21	180	0.07	0.52	0.1	0	3.6	21		
	スライス人参 (梅)※	100g	36	0.7	0.1	8.4	2.8	1.5	340	240	29	9	26	0.2	0.2	0	8,600	720	0.06	0.05	0.6	4	0.9	22		
	スライス人参 (もみじ)※	100g																								
	スライス人参 (星)※	70g																								
	スライス人参 (ハート)※	80g																								

規格表

2021年4月1日現在

商 品 名	内容量	荷 姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
ふりかけ・調味料	瀬戸風味 [®]	2.5g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (35)	3.2 (146)	416	336	219	4.1	182960	4902765151163
												34902765151164	4902765151170
	味かつお	2.5g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (35)	3.2 (146)	416	336	219	4.1	170940	14902765151177
												4902765151033	14902765151030
	海苔香味	2.0g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (40)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170790	14902765151064
												14902765151061	4902765151071
	こんぶふりかけ※	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170820	14902765151078
												4902765151057	14902765151054
	わかめふりかけ※	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170830	4902765151040
												14902765151047	4902765151156
	味ごまふりかけ	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170810	14902765151153
												4902765151101	4902765151108
	10種類の野菜ふりかけ※	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170800	14902765151149
												14902765151146	4902765151088
	よくかむふりかけ 海の恵み※	1.3g	40×25	63 (235)	3 (10)	77 (280)	2.0 (90)	416	336	219	2.7	170920	14902765151085
												4902765000591	14902765000598
	やさしいふりかけ しそこんぶ※	1.3g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	2.0 (98)	416	336	219	2.9	170860	4902765101328
												14902765101325	4902765104176
	やさしいふりかけ のりかつお※	1.3g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	2.0 (98)	416	336	219	2.9	170910	34902765104177
												4902765110115	14902765110112
	やさしいふりかけ いろいろやさい※	1.2g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	1.9 (94)	416	336	219	2.8	170840	4902765116131
												34902765116132	4902765126116
	やさしいふりかけ ひじき※	1.3g	40×25	63 (280)	4 (20)	77 (300)	2.0 (90)	495	350	176	2.8	200990	14902765126113
												4902765302176	34902765302177
	瀬戸風味 [®] ※	2.0g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	2.6 (128)	546	210	224	3.7	130790	4902765302725
												14902765302722	4902765302084
	味かつお※	2.5g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	3.1 (148)	546	210	224	4.2	181860	14902765302081
												4902765414114	14902765414111
	いわしふりかけ※	2.5g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	3.1 (148)	546	210	224	4.2	015070	4902765418129
												14902765418126	4902765412110
	梅ふりかけ※	2.0g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	2.6 (128)	546	210	224	3.7	182680	14902765412117
												4902765151095	14902765151092
	ごまふりかけ※	2.5g	40×25	25 (105)	7 (200)	100 (40)	3.1 (148)	546	210	224	4.2	014100	4902765151125
												14902765151122	4902765151132
	ゆかり [®] ※	1.7g	40×25	25 (85)	7 (200)	85 (40)	2.2 (114)	456	211	221	3.4	181870	14902765151139
												4902765151293	14902765151290
	ゆかり [®]	1.0g	20×50	60 (145)	3 (12)	40 (225)	1.3 (32)	486	216	159	1.9	161230	4902765151286
												14902765151283	4902765000195
	ゆかり [®] ※	0.8g	40×25	50 (145)	2 (15)	40 (225)	1.0 (45)	356	256	149	1.4	191360	14902765000192
												4902765000201	4902765101137
ごましお	1.0g	40×25	45 (145)	2 (15)	40 (225)	1.2 (53)	356	216	159	1.6	991600	34902765101138	
											4902765101199	4902765104312	
抹茶塩	1.0g	20×50	45 (145)	1.5 (12)	40 (175)	1.2 (30)	356	216	159	1.8	050770	14902765104152	
											14902765104159	4902765103131	
調味しお	0.5g	40×50	45 (145)	2 (15)	40 (225)	0.7 (34)	426	226	179	2.0	102100	14902765103138	
											4902765102134	14902765102131	
しそかつおふりかけ※	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170850	4902765116148	
											34902765116149	4902765150111	
だいず 大豆ふりかけ※	2.5g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	3.2 (146)	416	336	219	4.1	170890	14902765150118	
											4902765201141	4902765701153	
こくもつ 穀物ふりかけ※	2.5g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	3.2 (146)	416	336	219	4.1	170900	14902765701150	
											4902765404108	14902765404105	
ソフトふりかけわかめ※	3.0g	40×25	70 (280)	5.2 (40)	80 (300)	4.0 (170)	586	270	250	4.7	181400		
											4902765151286		
ソフトふりかけひじき※	3.0g	40×25	70 (280)	4.8 (40)	80 (300)	4.0 (170)	586	270	250	4.7	181390		
											1490276515283		
高カルシウムお魚ふりかけ※	2.8g	40×25	63 (235)	5 (20)	77 (280)	3.5 (158)	416	336	219	4.4	181950		
											4902765000195		
高カルシウム こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ※	2.5g	40×25	63 (280)	5 (20)	77 (300)	3.5 (150)	456	301	286	4.3	183020		
											14902765000208		
瀬戸風味 [®]	500g	10入	250	38	350	512	526	306	214	5.7	182980	4902765101137	
	250g	10入	210	35	300	262	396	291	164	3.0	182970	34902765101138	
味かつお	500g	10入	250	38	350	512	526	306	214	5.7	016160	4902765101199	
	250g	10入	210	35	300	262	396	291	164	3.0	016140	4902765104312	
かつおみりん	500g	10入	250	31	350	512	526	306	214	5.7	014240	14902765104152	
海苔香味	500g	10入	250	37	350	512	436	306	211	5.7	971040	14902765104159	
梅ふりかけ※	250g	10入	180	22	285	262	356	286	115	2.9	182690	4902765103131	
											14902765103138		
瀬戸の香	500g	10入	210	34	300	510	506	291	139	5.6	070070	4902765102134	
											14902765102131		
お茶漬わかめ	500g	10入	250	38	350	514	526	306	214	5.7	971080	4902765116148	
											34902765116149		
お吸いもの	3.6g	40×25	65 (280)	6 (26)	80 (340)	4.6 (194)	590	311	269	5.15	160550	4902765150111	
											14902765150118		
だしミックス	1kg	10入	200	39	330	1,016	486	296	139	10.7	015380	4902765201141	
											14902765201148		

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

商 品 名	内容量	荷 姿 (ケース)	寸法 (mm)・重量								商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
ベースト製品 (佃煮・梅肉加工品・調味みそ)	のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190460	4902765903625 34902765903626
		520g	12入	120	55	290	560	300	181	219	7.0	190470	4902765802157 44902765802155
	減塩のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190480	4902765903632 34902765903633
		500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190490	4902765803147 44902765803145
	高鉄 減塩のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190230	4902765903649 34902765903640
		500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190240	4902765902338 44902765902336
	あまのり佃煮※	8g	40×20	36 (170)	5 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190500	4902765903670 34902765903671
		520g	12入	120	55	290	560	300	181	219	7.0	190510	4902765903687 34902765903688
	減塩あまのり佃煮※	8g	40×20	36 (170)	5 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190520	4902765903694 34902765903695
		500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190530	4902765903700 34902765903701
	芽株佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190540	4902765903656 34902765903657
		510g	12入	120	55	290	550	300	181	219	6.9	190550	4902765806124 44902765806122
	高食物繊維 減塩昆布佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190250	4902765903663 34902765903664
		500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190260	4902765902277 44902765902275
	うめびしお	8g	40×20	36 (170)	6 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190560	4902765804113 34902765804114
		480g	12入	120	55	290	520	300	181	219	6.5	190570	4902765804144 44902765804142
		1kg	10入	160	70	240	1,038	391	276	230	11.1	190580	4902765804137 34902765804138
	高食物繊維 減塩うめびしお※	6g	40×20	36 (170)	5 (103)	100 (40)	6.4 (300)	436	181	217	6.4	190270	4902765902307 34902765902308
		490g	12入	120	55	290	530	300	181	219	6.7	190280	4902765902345 44902765902343
	たいみそ※	8g	40×20	36 (170)	5 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190590	4902765805134 34902765805135
		540g	12入	120	55	290	580	300	181	219	7.3	190600	4902765805127 44902765805125
	ゆずみそ	8g	40×20	30 (170)	5.5 (108)	105 (30)	8.4 (380)	456	181	167	8.0	190610	4902765902215 34902765902216
		550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	190620	4902765902444 44902765902442
	もろみみそ すり潰しタイプ	5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190630	4902765903359 34902765903350
		560g	12入	120	55	290	600	300	181	219	7.5	190640	4902765903366 44902765903364
	いりこみそ	570g	12入	120	55	290	610	300	181	219	7.6	190650	4902765902116 44902765902114
		8g	40×20	30 (170)	5.5 (108)	105 (30)	8.4 (380)	456	181	167	8.0	190290	4902765902222 34902765902223
	高鉄 減塩いりこみそ すり潰しタイプ	560g	12入	120	55	290	600	300	181	219	7.5	190300	4902765902161 44902765902169
		5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190310	4902765903311 34902765903312
	高鉄 金山寺みそ すり潰しタイプ	560g	12入	120	55	290	600	300	181	219	7.5	190320	4902765903328 44902765903326
		8g	40×20	30 (170)	5.5 (108)	105 (30)	8.4 (380)	456	181	167	8.0	190330	4902765902239 34902765902230
	高カルシウム えびみそ	590g	12入	120	55	290	630	300	181	219	7.9	190340	4902765902178 44902765902176
		8g	40×20	30 (170)	4.5 (108)	105 (30)	8.4 (380)	456	181	167	8.0	200660	4902765000553 14902765000550
	高カルシウム いわし生姜煮風ペースト	540g	12入	120	55	290	580	300	181	219	7.3	200650	4902765000546 14902765000543
		5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190660	4902765903533 34902765903534
	高亜鉛 かつおみそ	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	190670	4902765903526 44902765903524
		青唐辛子みそ	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	190680
	練り梅(梅・しそ入り)	240g	20入	180	9	280	245	265	210	178	5.2	181930	4902765000188 14902765000185
和え物の素	ごまあえの素	500g	20入	185	32	290	512	471	301	199	11.0	013930	4902765402128 14902765402125
		240g	30入	160	20	240	250	476	266	174	7.9	150040	4902765402173 14902765402170
	ピーナツあえの素	500g	20入	185	33	290	512	471	291	205	11.0	014930	4902765403101 14902765403108
		240g	30入	160	19	240	250	476	266	174	7.9	150050	4902765403156 14902765403153

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

規格表

2021年4月1日現在

商 品 名		内 容 量	荷 姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
				商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
				巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
和食の素	からしあえの素	500g	20入	185	32	290	512	471	301	199	11.0	170990	4902765420214	14902765420211
	ジュレツソ®赤しそ	450g	10入	120	55	290	490	250	181	219	5.2	130070	4902765514500	14902765514507
和食の素	赤しそドリンクYUKARI™ ゆかり®※	900ml	6入	70	70	252	1,030	220	148	267	6.4	150880	4902765514388	14902765514385
	梅しらす	360g	20入	170	25	260	370	448	288	166	7.9	181990	4902765514760	34902765514761
		100g	40入	135	17	215	105	358	228	216	4.5	181980	4902765514777	34902765514778
和食の素	ひじきとわかめ	360g	20入	180	24	285	370	448	288	236	7.9	160730	4902765514944	14902765514941
		100g	40入	135	17	215	106	358	228	276	4.5	160740	4902765514951	14902765514958
和食の素	青菜と小えび	360g	20入	200	27	300	370	448	288	236	7.9	160570	4902765514784	14902765514781
		100g	40入	135	15	215	106	358	228	216	4.5	160580	4902765514791	14902765514798
和食の素	茎わかめとしその実	360g	20入	170	25	260	370	448	288	166	7.9	160690	4902765514906	14902765514903
		100g	40入	135	10	215	106	358	228	216	4.5	160700	4902765514913	14902765514910
和食の素	えびと山椒ちりめん	360g	20入	170	20	260	370	448	288	166	7.9	160590	4902765514807	14902765514804
		100g	40入	135	12	215	106	358	228	216	4.5	160600	4902765514814	14902765514811
和食の素	かつお生薑と昆布	400g	20入	180	25	285	410	448	288	236	8.7	191390	4902765515200	14902765515207
		110g	40入	135	12	215	116	358	228	216	4.9	191380	4902765515194	14902765515191
和食の素	五穀とひじき	400g	20入	200	35	300	410	448	288	236	8.7	160650	4902765514869	14902765514866
		110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	160660	4902765514876	14902765514873
和食の素	五穀と青菜	400g	20入	200	23	300	410	448	288	236	8.7	171160	4902765515118	14902765515115
		110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	171170	4902765515125	14902765515122
和食の素	五穀と梅しそ	400g	20入	200	27	300	410	448	288	236	8.7	182600	4902765514845	34902765514846
		110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	182590	4902765514852	34902765514853
和食の素	四種のお豆と五穀	360g	20入	170	20	260	370	448	288	166	7.9	191350	4902765515156	14902765515153
		100g	40入	135	12	215	106	358	228	216	4.5	191340	4902765515149	14902765515146
和食の素	サーモンと雑穀(スモーク風)	360g	20入	180	13	285	370	448	288	166	7.9	160670	4902765514883	14902765514880
		100g	40入	135	10	215	106	358	228	216	4.5	160680	4902765514890	14902765514897
和食の素	六種の彩り野菜	320g	20入	170	21	260	330	448	288	166	7.1	182660	4902765515002	34902765515003
		85g	40入	135	15	215	90	358	228	216	3.9	182650	4902765515019	34902765515010
和食の素	鶏そぼろと焦がしネギ※	450g	20入	200	24	300	460	448	288	236	9.7	160710	4902765514920	14902765514927
		130g	40入	135	14	215	136	358	228	216	5.7	160720	4902765514937	14902765514934
和食の素	青菜とたくあん	330g	20入	180	23	285	340	448	288	166	7.3	180990	4902765514968	14902765514965
		85g	40入	135	15	215	90	358	228	216	3.9	180980	4902765515132	14902765515139
和食の素	梅ひじき	360g	20入	180	22	285	370	448	288	166	7.9	182620	4902765514999	34902765514990
		100g	40入	135	14	215	105	358	228	216	4.5	182610	4902765514982	34902765514983
和食の素	カリカリ梅	300g	20入	170	16	260	310	448	288	166	6.7	200580	4902765515361	14902765515368
和食の素	くきわかめ	1kg	10入	240	28	310	1,020	317	311	249	10.7	191370	4902765514975	14902765514972
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	ゆかり®	500g	10入	210	27	300	510	506	291	119	5.4	110880	4902765302145	34902765302146
		200g	20入	165	22	240	206	436	260	145	4.6	071410	4902765302459	14902765302456
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	ゆかり®※	150g	20入	165	24	240	156	356	256	169	3.6	030340	4902765302138	14902765302135
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	ソフトふりかけ ゆかり®	200g	10入	180	20	270	211	371	266	104	2.5	140710	4902765302503	34902765302504
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	ゆかり®梅入り	200g	10入	165	24	240	206	371	250	104	2.3	182820	4902765302664	34902765302665
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	紫蘇の華※	200g	10入	180	21	290	210	356	256	149	2.5	113500	4902765317118	14902765317115
ソフトふりかけ・混ぜごはんの素	かおり®※	200g	20入	180	24	240	207	436	260	165	4.4	112700	4902765306129	14902765306126

商 品 名		内容量	荷 姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
				商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
				巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
ソフッぷりかけ・混ぜごはんの素	炊き込みわかめ	500g	10入	250	50	350	514	526	306	214	5.6	110890	4902765301162	
		300g	20入	190	41	320	309	456	301	286	6.9	112100	34902765301163	
	炊き込みわかめ※	200g	20入	190	35	320	209	506	306	233	4.9	920330	4902765301148	
		300g	10入	190	35	320	311	491	286	129	3.5	051290	14902765301145	
	紅鮭わかめ※	250g	20入	180	30	270	261	446	271	199	5.8	920350	14902765301152	
		300g	10入	190	35	320	311	491	286	129	3.5	051290	4902765308147	
	菜めし	250g	20入	180	30	270	261	446	271	199	5.8	920350	14902765308144	
		250g	10入	180	31	285	261	356	256	149	2.9	071460	4902765304132	
	紅鮭菜めし※	250g	10入	180	30	285	261	420	268	118	3.0	130780	14902765304139	
		250g	10入	180	30	285	261	420	268	118	3.0	130780	4902765311192	
	いりこ菜めし	250g	20入	180	28	270	261	456	271	179	5.8	015190	14902765311199	
		250g	10入	180	28	270	261	456	271	179	5.8	015190	4902765310119	
	いりこ菜めし※	250g	10入	180	27	270	261	395	270	145	2.9	071470	14902765310218	
		250g	10入	180	27	270	261	395	270	145	2.9	071470	14902765310215	
	菜めし(香ばし醤油味)	300g	10入	210	20	300	310	420	268	118	3.4	140770	4902765340628	
		240g	10入	180	23	285	251	420	268	118	2.9	182840	14902765340625	
	梅美®(梅菜めし)※	240g	10入	180	23	285	251	420	268	118	2.9	182840	4902765328336	
		280g	10入	180	28	270	287	446	256	124	3.2	182830	34902765328337	
うめちり® ※	280g	10入	180	28	270	287	446	256	124	3.2	182830	4902765307263		
	250g	10入	190	25	300	259	491	286	119	2.9	110930	34902765307264		
ひじきごはんの素※	250g	10入	190	25	300	259	491	286	119	2.9	110930	4902765312113		
	500g	5入	200	38	300	513	371	266	104	2.8	110920	34902765312114		
紅鮭※	500g	5入	200	38	300	513	371	266	104	2.8	110920	4902765320118		
	200g	10入	180	27	270	211	395	270	130	2.4	110910	34902765320119		
わさびごはんの素	200g	10入	180	27	270	211	395	270	130	2.4	110910	4902765309205		
	200g	10入	180	17	220	205	320	216	114	2.3	190100	34902765309206		
あかり®(乾燥辛子たらこ)	200g	10入	180	17	220	205	320	216	114	2.3	190100	4902765322167		
	200g	10入	180	17	220	205	320	216	114	2.3	190100	34902765322168		
混ぜごはんの素	五目釜めし※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	014730	4902765620140	
		500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	014740	14902765620147	
		150g	15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	155 (2,500)	421	311	226	10.5	030290	4902765620133	
	松茸ごはん	1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	015570	14902765620130	
		500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	015590	4902765620126	
		1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	015570	14902765634144	
	たけのこと山菜ごはん	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	140830	4902765634130	
		1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	140830	14902765634137	
		1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	140830	4902765675546	
	チキンライス	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	110770	14902765675543	
		500g	10入	200	14	240	512	250	170	209	5.4	110780	4902765675102	
		1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	013790	14902765675109	
	カレーピラフ※	1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	013790	4902765675119	
		1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	013790	14902765675116	
		1kg	10入	240	19	310	1,020	323	201	245	10.7	080990	4902765616143	
	五目チャーハン	1kg	10入	240	19	310	1,020	323	201	245	10.7	080990	14902765616140	
		1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	211	245	12.7	013250	4902765674396	
		600g	10入	200	15	240	612	250	178	209	6.5	013280	14902765674393	
ちらしすし	180g	15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	185 (2,900)	421	311	226	12.0	022310	4902765603143		
	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	013230	14902765603140		
	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	013230	4902765623110		
ちらしすし※	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	013230	14902765623117		
	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	013230	4902765623110		
	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	013230	14902765623117		
山菜ちらし	1.2kg	10入	240	18	310	1,220	323	226	245	12.7	015680	4902765608148		
	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	016270	14902765608145		
	500g	10入	200	12	240	512	250	170	209	5.4	016300	4902765606144		
桜すし	150g	15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	155 (2,500)	421	311	226	10.5	022330	14902765606141		
	1.2kg	10入	240	21	310	1,220	323	226	245	12.7	016250	4902765606137		
	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	140720	14902765606134		
桜ちらし※	1.2kg	10入	240	21	310	1,220	323	226	245	12.7	016250	4902765606120		
	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	101380	14902765606127		
	150g	40入	135	10	170	155	349	246	147	6.7	101390	4902765636110		
たけのこと山菜ごはん	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	140720	14902765636117		
	155g	40入	135	11	170	160	349	246	147	6.9	140660	4902765675515		
	155g	40入	135	11	170	160	349	246	147	6.9	140660	14902765675512		
きのごはん	155g	40入	135	11	170	160	349	246	147	6.9	140660	4902765675522		
	135g	40入	135	11	170	140	349	246	147	6.1	130410	14902765675529		
	135g	40入	135	11	170	140	349	246	147	6.1	130410	4902765675379		
昆布と帆立ごはん	135g	40入	135	11	170	140	349	246	147	6.1	130410	14902765675376		
	155g	40入	135	13	170	160	349	246	147	6.9	101380	4902765674174		
	150g	40入	135	10	170	155	349	246	147	6.7	101390	14902765674171		
洋風混ぜごはんの素 カレーピラフ	155g	40入	135	13	170	160	349	246	147	6.9	101380	4902765674297		
	150g	40入	135	10	170	155	349	246	147	6.7	101390	14902765674294		
	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	191190	4902765674294		
洋風混ぜごはんの素 チキンライス	150g	40入	135	10	170	155	349	246	147	6.7	101390	4902765674709		
	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	191190	34902765674700		
	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	191190			

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

規格表

2021年4月1日現在

商 品 名	内容量	荷 姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
混ぜ込み炊き込み兼用(はん)の具ベース	四季のごはんベース	1ℓ	9入	φ84	—	272	1,250	252	252	285	11.8	200960	4902765409127
													14902765409124
	季節ごはんの具(彩り五目)※	1.2kg	10入	240	22	310	1,220	323	256	245	12.7	060430	4902765673825
													14902765673822
	ちらしすしの具	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	940970	4902765673603
ビュッフェごはんベース だし香る醤油													14902765673600
													4902765676031
													14902765676038
													4902765676048
													14902765676045
ビュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ	500g	10入	200	12	240	512	250	170	209	5.4	160790	4902765675829	
													14902765675826
	75g	60入	135	5	170	80	291	243	192	5.3	160800	4902765601149	
													4902765601163
													14902765601160
赤飯※	105g	60入	135	9	170	110	291	243	192	7.1	161300	4902765613142	
													14902765613149
													4902765613135
													14902765613132
													4902765610141
													14902765610148
													4902765610134
													14902765610131
													4902765609145
													34902765609146
													4902765600548
													14902765600545
													4902765640117
													14902765640114
													4902765674136
													14902765674133
													4902765602146
													14902765602143
													4902765675423
													14902765675420
													4902765600449
													14902765600446
													4902765605147
													14902765605144
													4902765605123
													14902765605120
													4902765641114
													14902765641111
													4902765604201
													14902765604208
													4902765675577
													14902765675574
													4902765676000
													14902765676007
													4902765673092
													14902765673099
													4902765672361
													14902765672368
													4902765675782
													14902765675789
													4902765617140
													14902765617147
													4902765674372
													14902765674379
													4902765676321
													14902765676328
													4902765674853
													14902765674850
													4902765674877
													14902765674874
													4902765408144
													14902765408141
													4902765675720
													14902765675727
													4902765675768
惣 菜													14902765675765
													4902765672668
													14902765672665
													4902765664113
													14902765664110
													4902765661112
													14902765661119
													4902765658112
													14902765658119
													4902765673023
													14902765673020

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

商 品 名		内容量	荷 姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
				商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
				巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
惣菜	きのこ湯葉の煮物	1kg	10入	240	20	310	1,020	323	201	245	10.7	040730	4902765673184 14902765673181	
	刻み昆布の煮物	1kg	10入	240	24	310	1,020	323	281	245	10.7	191200	4902765659119 34902765659110	
	昆布の煮物※	1kg	10入	240	19	310	1,020	323	281	245	10.7	015860	4902765660115 14902765660112	
	黒酢根菜きんぴら	1kg	10入	240	23	310	1,020	323	211	245	10.7	110170	4902765674952 14902765674959	
	たらこ※	1kg	10入	240	18	350	1,020	353	216	230	10.7	910720	4902765666124 14902765666121	
		500g	10入	200	18	240	512	250	206	209	5.4	012770	4902765666131 14902765666138	
	寿司しいたけ	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	204	245	10.7	016060	4902765645129 14902765645126	
	椎茸の含め煮スライス※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	016960	4902765647116 14902765647113	
	椎茸煮ホール(L)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	031160	4902765656132 14902765656139	
	椎茸煮ホール(M)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	016940	4902765656125 14902765656122	
	椎茸煮ホール(S)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	016950	4902765656118 14902765656115	
	きのこの煮物(ミックス)	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	015280	4902765625114 14902765625111	
	きのこトリオ※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	014660	4902765626111 14902765626118	
		500g	10入	200	17	240	512	253	171	212	5.4	015150	4902765626128 14902765626125	
	スライス松茸※	500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	013050	4902765643118 14902765643115	
	スライス松茸3※	500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	011750	4902765631146 14902765631143	
	スライス松茸5※	500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	016730	4902765631153 14902765631150	
栗	マロン(M)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	467	312	199	11.3	960620	4902765600128 14902765600125	
	マロン(S)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	467	312	199	11.3	960610	4902765600135 14902765600132	
	マロン 300※	300g	10入	200	28	240	312	256	226	209	3.5	981090	4902765600111 14902765600118	
	栗渋皮煮20※	400g	20入	165 (160)	40 (47)	205 (205)	410 (467)	512	343	227	10.0	110820	4902765674600 14902765674607	
	マロン(手切り)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	486	312	184	11.4	140270	4902765675454 14902765675451	
		200g	10×4	150 (213)	20 (146)	200 (237)	207 (2,300)	438	304	254	10.0	140280	4902765675461 14902765675468	
	栗煮(カット)※	1kg	10入	240	35	310	1,020	510	313	164	11.3	951260	4902765600197 14902765600194	
	マロン(カット)200※	200g	10×4	150 (213)	23 (146)	200 (237)	207 (2,300)	438	304	254	10.0	110850	4902765674631 14902765674638	
	マロンペースト※	1kg	10入	240	15	310	1,020	323	201	245	11.1	960450	4902765600203 14902765600200	
	ソフトマロンペースト※	300g	20入	150	14	200	307	296	216	169	6.6	060950	4902765673894 14902765673891	
	ソフトマロンペースト(ブラウン)※	300g	20入	150	14	200	307	296	216	169	6.6	060960	4902765673900 14902765673907	
冷凍	茶碗蒸しの素 濃縮タイプ	1kg	10入	240	24	310	1,020	490	322	144	10.8	140030	4902765514586 14902765514583	
	茶碗蒸しの素(薄口) 濃縮タイプ	1kg	10入	240	24	310	1,020	490	322	144	10.8	140050	4902765514609 14902765514606	
	スライス人参(梅)※	100g	20入	150	22	180	105	386	306	119	2.7	191270	4902765515057 34902765515058	
	スライス人参(もみじ)※	100g	20入	150	22	180	105	386	306	119	2.7	191280	4902765515064 34902765515065	
	スライス人参(星)※	70g	20入	150	16	180	75	386	306	119	2.1	191290	4902765515071 34902765515072	
	スライス人参(ハート)※	80g	20入	150	20	180	85	386	306	119	2.3	191300	4902765515163 34902765515164	

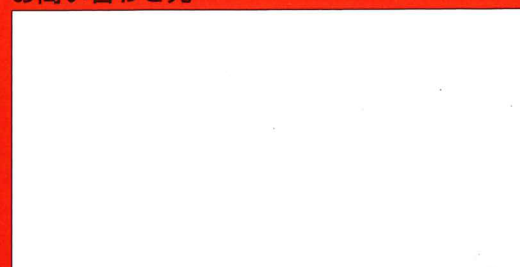
商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。



三島食品株式会社

- 東京本社／〒168-0065 東京都杉並区浜田山4丁目10番25号
TEL (03)3317-1212(代) FAX (03)3313-1220
- 広島本社／〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1番53号
TEL (082)245-3211(代) FAX (082)249-2557
- 札幌営業所／TEL (011)204-8800(代) FAX (011)204-8810
- 東北支店／TEL (022)236-6555(代) FAX (022)238-4710
- 関東支店／TEL (049)284-3311(代) FAX (049)284-3399
- 東京支店／TEL (03)3317-1212(代) FAX (03)3313-1220
- 名古屋支店／TEL (052)524-0888(代) FAX (052)524-4555
- 金沢営業所／TEL (076)263-3130(代) FAX (076)263-3128
- 大阪支店／TEL (072)829-3711(代) FAX (072)829-0700
- 中四国支店／TEL (082)233-0015(代) FAX (082)233-7878
- 九州支店／TEL (092)621-2111(代) FAX (092)622-1200
- 関東工場／TEL (049)284-3311(代) FAX (049)284-3399
- 広島工場／TEL (082)245-3211(代) FAX (082)249-2557

お問い合わせ先



※このパンフレットは2021年4月の改訂版です。
改訂後、デザイン、規格、品質変更されている場合がございますが、ご了承願います。