



業務用商品のご案内

鰹節屋・だし屋、ヤマキ。



「かつお節」加工技術による 幅広い商品ラインナップ

ヤマキはかつお節の
製造から、各種加工に
至るまで、あらゆる
商品でかつお節を
使いこなしています。



だし素材

削る

薄削り



厚削り



粉碎

だしパック



だしの素



粉末



抽出・濃縮

おだし



調味液



持続可能な 水産原料調達への貢献

ヤマキは、持続可能な
水産原料調達への
取り組みとして、
MSC CoC認証を
取得しております。



MSC認証・MSC CoC認証とは



MSCとはMarine Stewardship Council(海洋管理協議会)の略であり、持続可能な漁業を推進することを目的に、1997年に設立された国際的NPOです。

MSCによるMSC認証は海のエコラベルとも呼ばれ、MSC漁業認証とMSC CoC(Chain of Custody)認証の2種類があります。MSC漁業認証は、持続可能で適切に管理されている漁業であることを認証し、MSC CoC認証は、MSC漁業認証を得た水産物が使用され、認証されていない水産物が混入しないように流通・加工されていることを認証するものです。

モルディブ産かつお節について

モルディブは国家としてカツオ漁業を一本釣りに制限しており、更に漁場が近く、日帰りで漁獲・水揚げされます。

この一本釣りのカツオを、ヤマキ海外子会社にてかつお節に加工しております。



ヤマキのMSC認証取得について

上記のモルディブ産かつお節の使用を前提に、ヤマキでは2019年にMSC CoC認証を取得いたしました。

ヤマキは「地球の健康」への取り組みとして、持続可能な水産原料調達への貢献を重要テーマと捉えております。

MSC認証体制整備は、このテーマへの取り組みの一つと位置付け、他の取り組みと合わせ持続可能な水産原料調達への貢献に、継続して取り組んでまいります。

目次

削り節

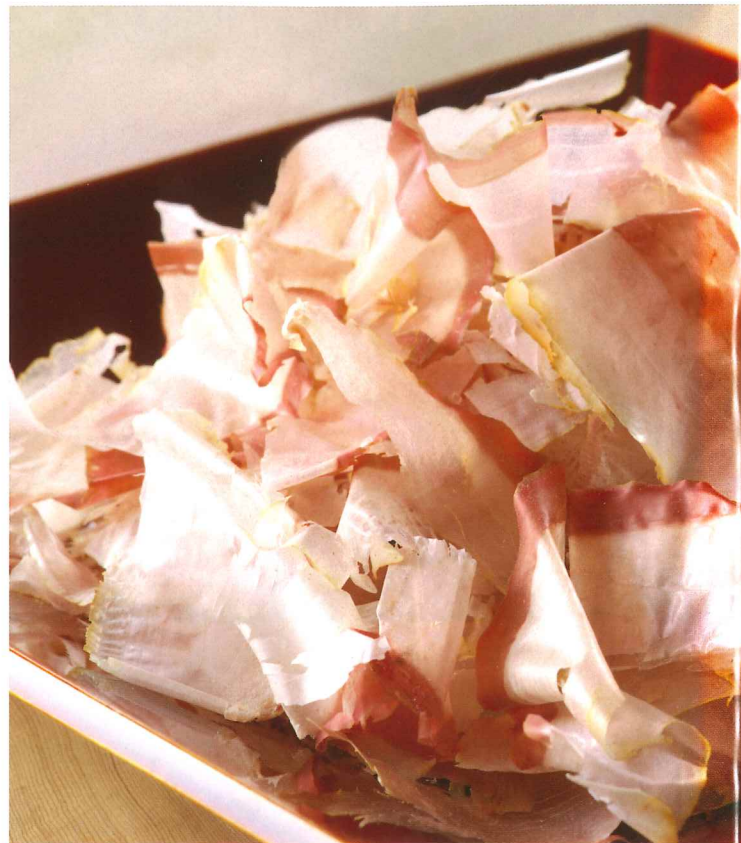
花かつお ————— P05

お好み焼き花かつお150gV	マイルドノパック100g
業務用花かつお100gA	カツオノパック100gNチャック付
(N)業務用花かつお500gA	カツオノパックおかか500gY
業務用花かつお500gP	カツオノパック1kgNE
(N)業務用かつお・そだ削り500g	糸かつお100g
業務用花かつお 大	糸がき100g(M)
割烹かつお削り500g	
氷温熟成厚削り1kg	
鯉厚削り1kg萩	
濃厚鯉厚削り500g	



削り節 ————— P08 カツオノパック ————— P09

さばノバラ	(N)花かつお1gN
混合ノバラ	カツオノパック1gR
さば厚削り1kg萩	Nカツオノパック0.7gF
業務用削りぶしSB-3	業務用カツオノパック40P
	カツオノパック2.5gN



粉末

粉末 ————— P10

鯉節粉末Y(C)	鯉節粉末A10kg
にぼし微粉末TK1kg(1mm)	鯉節粉末I 10kg
鯉節粉末I 1kg	混合微粉末15kg(1mm)
鯉節粉末A1kg	超微粉末かつお15kg
混合微粉末500g(1mm)	超微粉末煮干15kg
混合微粉末1kg(1mm)	



風味調味料

だしパック ————— P12 だしの素 ————— P13

だしパックかつおK 50g 10P	だしの素1kgS
だしパック合わせK 50g 10P	(N)業務用いりこだし顆粒1kg
追いだしパックかつおF 25g 10P	(N)業務用あごだし顆粒500g
追いだしパック合わせF 25g 10P	
だしパックかつおさばいわし500g	
濃厚いわしだしパック500g	





おかか

おかか ————— P14

調味おかかKS250g

調味おかかKMS1kg

調味おかか1kg(枕崎産鰹節使用)

味付けおかか1kg



液体調味料

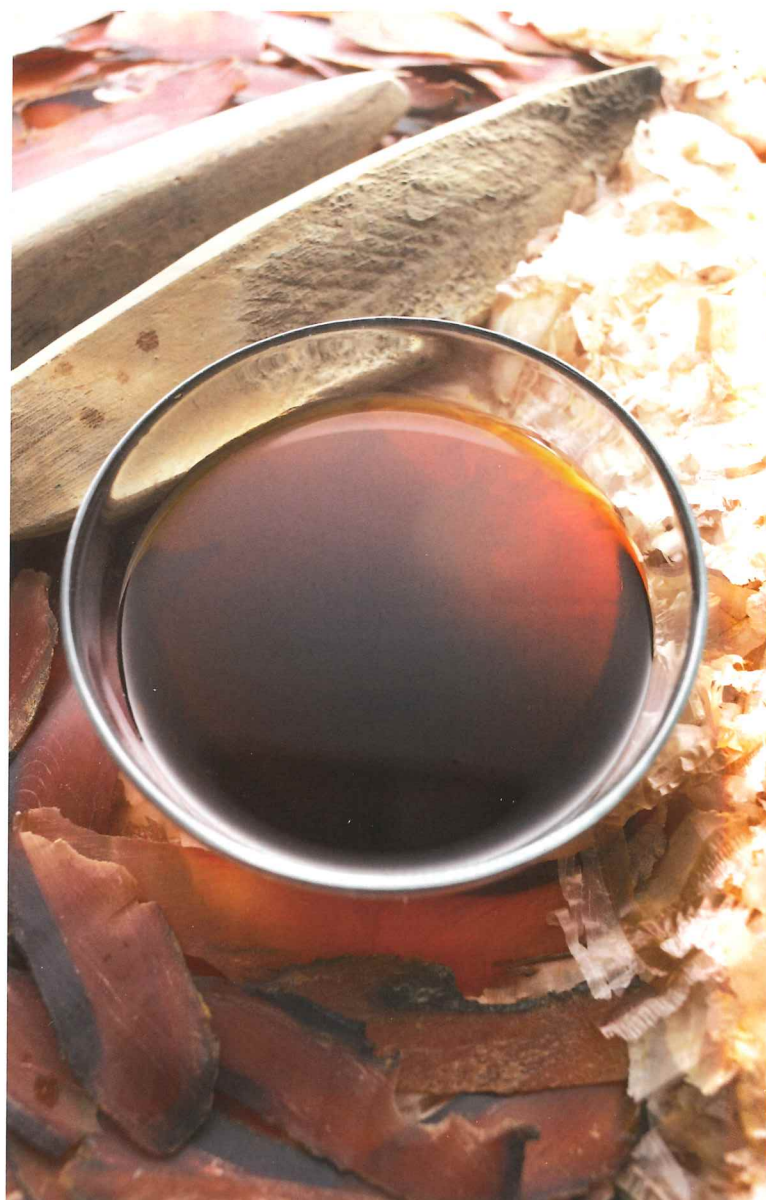
おだし ————— P17 エキス ————— P19

おだし(薩摩産かつお)1kg	ボニテイストAR-107
おだし(瀬戸内産いわし煮干)1kg	ボニテイストAP-111
おだし(こんぶ)500g	ボニテイストAE-304
おだし(こんぶ)1kg	ボニテイストAM-302
おだし(焼きあご)500g	ボニテイストNE-508
おだし(焼きあご)1kg	ボニテイストAP-507
おだし(かつお・そうだ・こんぶ)500g	
おだし(かつお・そうだ・こんぶ)1kg	
おだし(合わせ)1kg	
おだしS-107 10kg	
おだしE-303 10kg	



調味液 ————— P20 小袋つゆ ————— P22

Rめんつゆ1.8L紙パック	つゆストレート35g(N)
かけでおいしいめんつゆ1.8L	つゆストレート55g(N)
R関西風うどんつゆ1.8L紙パック	めんつゆストレート40gS
N本格讃岐風うどんつゆ1.8L紙パック	つゆ35gRN
Nそばつゆ1.8L紙パック	天つゆストレート30gRN
味付けぼん酢1.8L紙パック	揚げだし豆腐つゆ40g
N八方だし地鶏と鰹のだし1L紙パック	
N八方だし地鶏と鰹のだし1.8L紙パック	
N八方だし真鯛のだし1L紙パック	
N八方だし鶏と野菜のだし1L紙パック	
R白だし1.8L紙パック	
N井のたれ1.8L紙パック	
だしご飯ベース1.8L	



削り節〈花かつお〉

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

お好み焼き 花かつお150gV

- ベトナム製造のかつお節を使用。



弊社商品コード 01204

内容量／150g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／12×1×2 JANコード／4903065012048 アレルギ-物質／－

(使用例)
お好み焼き、たこ焼きなどのトッピング用としてご使用ください。

業務用 花かつお100gA

- 国内製造のかつお節を薄く削っておりま。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しております。



弊社商品コード 01232

内容量／100g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／12×1×2 JANコード／4903065012321 アレルギ-物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

(N)業務用 花かつお500gA

- 国内製造のかつお節を薄く削っておりま。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しております。



弊社商品コード 01231

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／4×1×2 JANコード／4903065012314 アレルギ-物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

業務用 花かつお500gP

- フィリピン製造のかつお節を薄く削っておりま。
- 遠赤外線加工により、良好なかつお節特有の風味を有しております。



弊社商品コード 01376

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／4×1×2 JANコード／4903065013762 アレルギ-物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

(N)業務用かつお そうだ削り500g

- かつお節、宗田かつお節を混合しておりますのでコクのある風味豊かなだしが取れます。
- 遠赤外線加工により、良好な風味を有しております。



弊社商品コード 01239

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／4×1×2 JANコード／4903065012390 アレルギ-物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

業務用 花かつお 大

- 良好なかつお節特有の風味を有しており、だしとしては風味豊かなかつおだしが取れます。



弊社商品コード 01201

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／3×1×2 JANコード／4903065012017 アレルギ-物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

〈花かつお〉

割烹かつお削り 500g



- かつおの生利節を昆布だしで漬け込む独自製法で仕上げた良質のかつお節と国内製造かつお節をブレンドしました。



弊社商品コード 01260

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／4×1×2 JANコード／4903065012604 アレルギー物質／－

(使用例)
だし抽出用、トッピング用としてご使用ください。

氷温熟成厚削り 1kg



- 氷温熟成法とは0℃以下の鰹が凍る直前までの温度帯(氷温帯)で、鰹の鮮度を保ちながらよりおいしいかつお節に仕上げる製法です。
- かつお節のおいしさの目安、「イノシン酸」が当社かつお削りおし商品の中で一番多く含まれています。
- 0.3mm～0.5mmの厚削り。



弊社商品コード 01255

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／5×1×2 JANコード／4903065012550 アレルギー物質／－

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

鰹厚削り1kg萩



- 遠赤外線加工により、かつお節特有の風味を有しており、コクのある風味豊かなかつお節のだしが取れます。
- 国内製造のかつお節を使用。
- 0.3mm～0.5mmの厚削り。



弊社商品コード 01247

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／5×1×2 JANコード／4903065012475 アレルギー物質／－

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

濃厚鰹厚削り500g



- かつお節特有の焙乾香をきかせ、濃厚でコクのあるだしが取れます。
- 国内製造のかつお節を使用。
- 0.3mm～0.5mmの厚削り。



弊社商品コード 01207

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／5×1×2 JANコード／4903065012079 アレルギー物質／－

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

削り節

粉末

風味調味料

おなか

液体調味料

〈花かつお〉

削り節

マイルドパック100g

- 国内製造のかつお節を使用。
- 薄削りで食感がマイルド、味わいまろやかです。



弊社商品コード 01324

内容量／100g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／10×1×2 JANコード／4903065048450 アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

カツオパック100gN チャック付

- 国内製造のかつお節を薄く削り、細かく粉碎しています。



弊社商品コード 04290

内容量／100g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／15×1×2 JANコード／4903065042908 アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

粉末

カツオパックおかか 500gY

- かつお節特有の風味を有しております。
- インドネシア製造のかつお節を薄く削り細かく破碎しています。



弊社商品コード 04850

内容量／500g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／5×1×2 JANコード／4903065048504 アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

カツオパック 1kgNE

- かつお節特有の風味を有しております。
- インドネシア製造のかつお節を薄く削り細かく破碎しています。



弊社商品コード 04219

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／4×1×1 JANコード／－ アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

風味調味料

おかか

糸かつお100g

- かつお節特有の風味を有する糸状削りです。



弊社商品コード 01110

内容量／100g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／10×1×2 JANコード／4903065011102 アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

糸がき100g(M)

- まぐろ節特有の淡白な風味・色合を有する糸状削りです。
- モルディブ製造の血合い抜きまぐろ節を使用。



弊社商品コード 01226

内容量／100g 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／10×1×2 JANコード／4903065012260 アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング用としてご使用ください。

液体調味料

〈削り節〉

さばバラ

- さば節特有のコクのある風味豊かなだしが取れます。



弊社商品コード 02215

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／2×1×2 JANコード／4903065022153 アレルギ-物質／「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

混合バラ

- さば節といわし煮干を混合することでコクのある風味豊かなだしが取れます。



弊社商品コード 02214

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／2×1×2 JANコード／4903065022146 アレルギ-物質／「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

さば厚削り1kg萩

- さば節をだし取り向けに厚く削っています。
- 濃厚で風味の強いだしが取れます。
- さば節の厚削り。



弊社商品コード 02209

内容量／1kg 賞味期間／未開封：12ヶ月
入数／5×1×2 JANコード／4903065022092 アレルギ-物質／「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

業務用 削りぶしSB-3

- 切削片が酸化されるのを防ぐ為、気密性包材を使用し空気を抜いて圧縮する方法で包装しています。
- いわし煮干、さば節の厚削り。



弊社商品コード 02307

内容量／1kg 賞味期間／未開封：10ヶ月
入数／5×1×1 JANコード／— アレルギ-物質／「さば」

(使用例)
だし抽出用としてご使用ください。

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

〈カツオパック〉

削り節

(N) 花かつお 1gN

- 国内製造のかつお節を大きめ（約9.5mm幅）に薄く削っています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04227

内容量／1g 賞味期間／未開封：18ヶ月
入数／1500×1×1 JANコード／－

アレルギー物質／－

（使用例）
トッピング用としてご使用ください。

カツオパック 1gR

- 国内製造のかつお節を薄く削り細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04222

内容量／1g 賞味期間／未開封：18ヶ月
入数／1000×1×1 JANコード／－

アレルギー物質／－

（使用例）
トッピング用としてご使用ください。

粉末

Nカツオパック 0.7gF

- 鹿児島県枕崎製造のかつお節を薄く削り細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04242

内容量／0.7g 賞味期間／未開封：18ヶ月
入数／1500×1×1 JANコード／－

アレルギー物質／－

（使用例）
トッピング用としてご使用ください。

業務用 カツオパック40P

- 良質なかつお節を薄く削り細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04223

内容量／1g×40袋 賞味期間／未開封：18ヶ月
入数／10×1×2 JANコード／4903065042236 アレルギー物質／－

（使用例）
トッピング用としてご使用ください。

風味調味料

おかか

カツオパック 2.5gN

- 国内製造のかつお節を薄く削り細かく破碎しています。
- 別添等、セット商材として幅広くお使いいただけます。



弊社商品コード 04292

内容量／2.5g 賞味期間／未開封：18ヶ月
入数／500×1×1 JANコード／－

アレルギー物質／－

（使用例）
トッピング用としてご使用ください。

液体調味料

粉末

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



鰹節粉末Y(C)

- かつお節特有の香りが強い原料を微粉末にしました。
- 枕崎製造のかつお節を使用しています。
- 一般生菌数3,000個/g以下で管理しています。

弊社商品コード 13024

内容量／1kg
入数／2×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



にぼし微粉末 TK1kg(1mm)

- 良質ないわしを煮干して丸ごとほどよく粉砕しました。
- コクのある旨みが特長です。
- 一般生菌数3,000個/g以下で管理しています。

弊社商品コード 13025

内容量／1kg
入数／2×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



鰹節粉末I 1kg

- 加工食品の原料に適した粒度と風味を持ったかつお節、宗田かつお節の粉末です。

弊社商品コード 13423

内容量／1kg
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



鰹粉末A1kg

- かつお節を薄く削った後、細かく粉砕しております。
- 原料を直接粉砕したもの比べ、トッピングや混ぜ込みに使用した際に、粉末のざらつき感が抑えられるのが特長です。

弊社商品コード 13091

内容量／1kg
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065130919
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



混合微粉末500g (1mm)

- さば節、いわし煮干、宗田かつお節、むろあじ節特有の風味を有する微粉末です。

弊社商品コード 13017

内容量／500g
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065130179
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



混合微粉末1kg (1mm)

- さば節、いわし煮干、宗田かつお節、むろあじ節特有の風味を有する微粉末です。

弊社商品コード 13014

内容量／1kg
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065130148
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

〈粉末〉

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



鰹粉末A10kg

- かつお節を薄く削った後、細かく粉碎しております。
- 原料を直接粉碎したものと比べ、トッピングや混ぜ込みに使用した際に、粉末のざらつき感が抑えられるのが特長です。

弊社商品コード 13005

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：3ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



鰹節粉末I10kg

- 加工食品の原料に適した粒度と風味を持ったかつお節、宗田かつお節の粉末です。

弊社商品コード 13425

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：3ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



混合微粉末15kg (1mm)

- さば節、いわし煮干、宗田かつお節、むろあじ節特有の風味を有する微粉末です。

弊社商品コード 13003

内容量／15kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：3ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
トッピング、混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



超微粉末かつお 15kg

- -100℃で凍結粉碎している為、熱による原料の香りの品質劣化が抑えられております。
- 粒度が非常に細かい為、少量添加で風味を強化できるのが特長です。

弊社商品コード 19767

内容量／15kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－
保存方法／冷凍(-15℃以下)で保存してください。

(使用例)
混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。



超微粉末煮干 15kg

- -100℃で凍結粉碎している為、熱による原料の香りの品質劣化が抑えられております。
- 粒度が非常に細かい為、少量添加で風味を強化できるのが特長です。

弊社商品コード 19773

内容量／15kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／－
アレルギー物質／－
保存方法／冷凍(-15℃以下)で保存してください。

(使用例)
混ぜ込み、だし用途として適量添加ください。

風味調味料〈だしパック〉

だしパックかつおK 50g 10P

- かつお節、宗田かつお節を粉砕した、天然素材100%のだしパックです。



弊社商品コード 07400

内容量／500g (50g×10袋)
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065074008
アレルギー物質／－

(使用例)
沸騰したお湯4.5～5Lに対し、本品1袋(50g)を入れ15～20分間中火で煮出してください。

だしパック合わせK 50g 10P

- かつお節、うるめいわし節、さば節、むろあじ節を粉砕した、天然素材100%のだしパックです。



弊社商品コード 07405

内容量／500g (50g×10袋)
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065074053
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
沸騰したお湯4.5～5Lに対し、本品1袋(50g)を入れ15～20分間中火で煮出してください。

追いだしパック かつおF 25g 10P

- かつお節、宗田かつお節を切削粉砕した、天然素材100%のだしパックです。



弊社商品コード 07310

内容量／250g (25g×10袋)
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065073100
アレルギー物質／－

(使用例)
かけつゆ約4.5L(15人分)を軽く煮立たせ、本品1袋(25g)を入れ、5～10分中火で煮出してください。

追いだしパック 合わせF 25g 10P

- 宗田かつお節、さば節、うるめいわし節を切削粉砕した、天然素材100%のだしパックです。



弊社商品コード 07305

内容量／250g (25g×10袋)
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065073056
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
かけつゆ約4.5L(15人分)を軽く煮立たせ、本品1袋(25g)を入れ、5～10分中火で煮出してください。

だしパック かつおさばいわし 500g

- かつお節、さば節、いわし煮干をバランスよく配合した天然素材100%のだしパックです。



弊社商品コード 07057

内容量／500g (50g×10袋)
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065070574
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
2.5Lの水又はお湯に本品1袋(50g)入れて、沸騰後中火で10分煮出してください。

濃厚いわし だしパック500g

- 厳選したいわし煮干を使用した天然素材100%のだしパックです。
- 通常よりも脂肪分の多いいわし煮干を使用することで、脂由来の旨味、コクの強いだしがとれます。



弊社商品コード 07058

内容量／500g (50g×10袋)
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
JANコード／4903065070581
アレルギー物質／－

(使用例)
2.5Lの水又はお湯に本品1袋(50g)入れて、沸騰後中火で10分煮出してください。

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

〈だしの素〉

削り節



だしの素1kgS

- かつお節本来の豊かな風味と昆布の旨みをバランスよくブレンドした使いやすく経済的な風味調味料です。
- 枕崎製造のかつお節と北海道産利尻昆布を使用しています。※原材料のかつお節粉末は枕崎製造のかつお節を使用しています。

弊社商品コード 06207

内容量／1kg
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065062074
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「鶏肉」

(使用例)

みそ汁のだし1人分(150ml)に約1g
煮物のだし1人分(150ml)に約1g

粉末



(N)業務用 いりだし顆粒1kg

- いりこ本来の豊かな風味を活かした使いやすく経済的な風味調味料です。
- 瀬戸内産煮干いわしを使用しています。

弊社商品コード 06247

内容量／1kg(500g×2袋)
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065062470
アレルギー物質／「大豆」

(使用例)

みそ汁のだし1人分(150ml)に約1g
煮物のだし1人分(150ml)に約1g

風味調味料



(N)業務用 あごだし顆粒500g

- 炭火で丹念に焼き上げた長崎産あご(とびうお)を使用し、焼きあご特有の上品な風味を大切にした風味調味料です。

弊社商品コード 06801

内容量／500g(250g×2袋)
入数／20×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065068014
アレルギー物質／—

(使用例)

みそ汁のだし1人分(150ml)に約1g
煮物のだし1人分(150ml)に約1g

おかか

液体調味料

おかか

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



調味おかか KS250g

- かつお節、さば節を破片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 雑節の旨味が味わえるおかかです。

弊社商品コード 01343

内容量／250g
入数／10×4×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065013434
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。



調味おかか KMS1kg

- かつお節、まぐろ節、さば節を破片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 雑節の旨味が味わえるおかかです。

弊社商品コード 01349

内容量／1kg
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065013496
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。



調味おかか1kg (枕崎産鰹節使用)

- かつお節を破片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 枕崎製造かつお節を100%使用しています。

弊社商品コード 01361

内容量／1kg
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065013618
アレルギー物質／「小麦」「大豆」「ごま」

(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。



味付けおかか 1kg

- かつお節を破片状に加工し、調味液で味付けしました。
- 食品添加物は使用しておりません。(一次原料での食品添加物の使用はございません。)

弊社商品コード 01362

内容量／1kg
入数／10×1×1
賞味期間／未開封：6ヶ月
JANコード／4903065013625
アレルギー物質／「小麦」「大豆」

(使用例)
おにぎり、お弁当、総菜等に適量ご使用ください。

液体調味料

「おだし」シリーズ

だし原料をヤマキで抽出し、
だし液を無菌充填した商品です。
希釈するだけで
本格的な「だし」が作れます。



だし原料のみを使用しているので、
「おだし」を使用した商品は
「〇〇だし使用」、
もしくは**「濃縮〇〇だし使用」**等の
記載が可能です。



食塩・アルコール・保存料不使用

製造プロセス



「おだし」を使うメリット

本格品質ユーザー様



厚削り・薄削り



だしパック

- 人員削減
- 品質ブレ削減
- コスト削減



簡便派ユーザー様



調味液



だしの素

- 品質アップ
- 他社との差別化

本格&お手軽



すべてのユーザー様にご提案が可能です

	削り節 (厚削り・薄削り)	だしパック	おだし	調味液 だしの素
本格だし	◎	○	○	
他社との差別化	◎		◎	
省人化		○	◎	◎
品質ブレ			◎	◎
だし残渣処理			◎	◎
コスト			○	◎

〈おだし〉

削り節



おだし(薩摩産かつお) 1kg

- 薩摩で製造したかつお節のだしを無菌充填しました。

弊社商品コード 09352

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093528
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 5～7倍



おだし(瀬戸内産いわし煮干) 1kg

- 瀬戸内産いわし煮干のだしを無菌充填しました。
- 鮮度にこだわり、魚を獲ってから1時間以内に釜茹でした新鮮造りの煮干を使用しています。

弊社商品コード 09349

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093498
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 4～6倍

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



おだし(こんぶ) 500g

- 昆布のだしを無菌充填しました。
- 北海道産日高昆布・真昆布を使用しています。

弊社商品コード 09121

内容量／500g
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065091210
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 10～20倍



おだし(こんぶ) 1kg

- 昆布のだしを無菌充填しました。
- 北海道産日高昆布・真昆布を使用しています。

弊社商品コード 09346

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093467
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 10～20倍



おだし(焼きあご) 500g

- 焼きあごのだしを無菌充填しました。
- ※同配合で10kg商品のご用意がございます。(おだし(焼きあご)10kg)

弊社商品コード 09131

内容量／500g
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065091319
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 5～7倍



おだし(焼きあご) 1kg

- 焼きあごのだしを無菌充填しました。
- ※同配合で10kg商品のご用意がございます。(おだし(焼きあご)10kg)

弊社商品コード 09348

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093481
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 5～7倍

〈おだし〉



**おだし(かつお・
そうだ・こんぶ)**
500g
● かつお節、宗田かつお節、
昆布のだしを無菌充填しました。
※同配合で20kg商品のご用意が
ございます。(おだしE-709 20kg)

弊社商品コード 09111

内容量／500g
入数／12×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065091111
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 8～10倍



**おだし(かつお・
そうだ・こんぶ)**
1kg
● かつお節、宗田かつお節、
昆布のだしを無菌充填しました。
※同配合で20kg商品のご用意が
ございます。(おだしE-709 20kg)

弊社商品コード 09345

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093450
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 8～10倍



おだし(合わせ)
1kg
● かつお節、さば節、むろあじ節、
うるめいわし節、いわし煮干、
昆布のだしを無菌充填しました。
※同配合で10kg商品のご用意が
ございます。(おだしE-707 10kg)

弊社商品コード 09347

内容量／1kg
入数／6×1×1
賞味期間／未開封：18ヶ月
JANコード／4903065093474
アレルギー物質／「さば」

(使用例)
標準希釈倍率 8～10倍



おだしS-107
10kg
● 枕崎で製造したかつお節のだしを
濃縮し、無菌充填しました。

弊社商品コード 09326

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
GTINコード／14903065093266
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 15倍



おだしE-303
10kg
● 北海道産利尻昆布のだしを
無菌充填しました。

弊社商品コード 09329

内容量／10kg
入数／1×1×1
賞味期間／未開封：12ヶ月
GTINコード／14903065093297
アレルギー物質／－

(使用例)
標準希釈倍率 5倍

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料

〈エクス〉

削り節



ボニテイスト AR-107

- 熱水抽出のだしを濃縮し、アルコール抽出のエキスをブレンドした濃厚なエクスです。
- 枕崎で製造したかつお節を使用しています。

弊社商品コード 19118

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191184
アレルギー物質/ー

(一般名称)
かつお節エクス



ボニテイスト AP-111

- アルコール抽出等のエクスとかつお節・いわし煮干の粉末を混合した濃厚なエクスです。

弊社商品コード 19122

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191221
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(一般名称)
調味エクス

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



ボニテイスト AE-304

- 低温抽出した昆布だしを濃縮したエクスです。

弊社商品コード 19129

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191290
アレルギー物質/ー

(一般名称)
昆布エクス



ボニテイスト AM-302

- 低温抽出のエキスをベースに、アルコール抽出エキスをブレンドしました。

弊社商品コード 19127

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191276
アレルギー物質/ー

(一般名称)
昆布エクス



ボニテイスト NE-508

- 熱水抽出等のエキスをブレンドした濃厚なエクスです。
- 瀬戸内産いわし煮干を使用しています。

弊社商品コード 19137

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191375
アレルギー物質/ー

(一般名称)
いわし煮干エクス



ボニテイスト AP-507

- 熱水抽出等のエクスといわし煮干の粉末を混合したエクスです。

弊社商品コード 19136

内容量/20kg
入数/1×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
GTINコード/14903065191368
アレルギー物質/ー

(一般名称)
いわし煮干エクス

〈調味液〉



Rめんつゆ 1.8L紙パック

- 4種の節(かつお節、さば節、宗田かつお節、うるめいわし節)と利尻昆布を使用した、風味豊かなめんつゆです。

弊社商品コード 10967

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109670
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

ざるそば・ざるうどん 本品1:水または湯2
かけそば・かけうどん 本品1:水または湯6
煮物 本品1:水または湯5



かけでおいしい めんつゆ1.8L

- かつお節のうま味と香りを引き出した、濃厚で香り高いめんつゆです。

弊社商品コード 17555

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065175552
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)

かけそば・かけうどん 本品1:水または湯6
ざるそば・ざるうどん 本品1:水または湯3
煮物 本品1:水または湯5



R関西風うどんつゆ 1.8L紙パック

- うるめいわし節、宗田かつお節、かつお節、利尻昆布をバランスよく合わせた、風味豊かな関西風のうどんつゆです。

弊社商品コード 10969

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109694
アレルギー物質/「小麦」「大豆」

(使用例)

かけうどん 本品1:水または湯10
炊き込みご飯 本品1:水11
鍋・おでん 本品1:水または湯9



N本格讃岐風うどん つゆ1.8L紙パック

- 瀬戸内伊吹島産いりこから抽出した、だしの旨味を効かせた風味豊かな讃岐風うどんつゆです。

弊社商品コード 10236

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102367
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

かけうどん 本品1:水または湯10
炊き込みご飯 本品1:水11
鍋・おでん 本品1:水または湯9



Nそばつゆ 1.8L紙パック

- かつお枯節、さば枯節、宗田かつお枯節を使用したそばつゆです。

弊社商品コード 10235

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102336
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

ざるそば 本品1:水または湯2
かけそば 本品1:水または湯6
親子丼・かつ丼 本品1:水または湯2



味付けばん酢 1.8L紙パック

- 3種の節(かつお節、宗田かつお節、さば節)を使用したまろやかで香り豊かなばん酢です。

弊社商品コード 10249

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102497
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

鍋もの、焼肉・焼魚、サラダなどの料理に薄めずそのままご使用ください。

〈調味液〉

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



(使用例)
おでん 本品1:水または湯11
鍋 本品1:水または湯12
炊き込みご飯 本品1:水13

N八方だし地鶏と鰹のだし1L紙パック

●徳島産阿波尾鶏(特定JAS認定地鶏)のコクと宗田かつお節のうま味をあわせた濃厚だしです。

弊社商品コード 10265

内容量/1L
入数/6×1×2
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102657
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」「鶏肉」「豚肉」



(使用例)
おでん 本品1:水または湯11
鍋 本品1:水または湯12
炊き込みご飯 本品1:水13

N八方だし地鶏と鰹のだし1.8L紙パック

●徳島産阿波尾鶏(特定JAS認定地鶏)のコクと宗田かつお節のうま味をあわせた濃厚だしです。

弊社商品コード 10264

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102640
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」「鶏肉」「豚肉」



(使用例)
鯛めし(炊き込み) 本品1:水6
鍋 本品1:水または湯12
鯛ラーメン 本品1:水または湯13

N八方だし真鯛のだし1L紙パック

●愛媛宇和海産の真鯛でとっただしを使用した風味豊かな液体だしです。

弊社商品コード 10266

内容量/1L
入数/6×1×2
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065102664
アレルギー物質/「小麦」「大豆」



(使用例)
ポトフ 本品1:水または湯10
スープパスタ 本品1:水または湯13

N八方だし鶏と野菜のだし1L紙パック

●鶏ガラと野菜(玉ねぎ・人参)を炊き出し、更に鶏肉を加えて抽出したチキンブイヨンがベースの液体だしです。

弊社商品コード 10267

内容量/1L
入数/6×1×2
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102671
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「鶏肉」



(使用例)
吸い物 本品1:水または湯15
茶碗蒸し 本品1:水または湯11
炊き込みご飯 本品1:水9

R白だし1.8L紙パック

●白しょうゆと札幌製造かつお節・宗田かつお節を使用した風味豊かな白だしです。

弊社商品コード 10968

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065109687
アレルギー物質/「小麦」「大豆」



N井のたれ 1.8L紙パック

- 3種の節(かつお節、宗田かつお節、さば節)と日高昆布を使用した風味豊かな井のたれです。

弊社商品コード 10291

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:18ヶ月
JANコード/4903065102817
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

親子丼 本品1:水または湯2
天丼 本品1:水または湯1
牛丼 本品1:水または湯5



だしご飯ベース 1.8L

だしご飯ベース1.8L

- 宗田かつお節、うるめいわし節、さば節、道南産真昆布から抽出しただしに、鯛の風味を付与させた米飯専用の濃縮つゆです。

弊社商品コード 17554

内容量/1.8L
入数/6×1×1
賞味期間/未開封:12ヶ月
JANコード/4903065175545
アレルギー物質/「小麦」「大豆」「さば」

(使用例)

炊き込みご飯
混ぜ込みご飯

本品1:水または湯9
炊き上がったご飯320g(米1
合分)に本品25ml、水15ml
を入れ、よく混ぜ合わせる。

〈小袋つゆ〉

削り節

粉末

風味調味料

おかか

液体調味料



つゆストレート35g(N)

- かつお節、うるめいわし節、宗田かつお節を使用したストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 17309

内容量/35g JANコード/4903065173091
入数/40×8×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:10ヶ月

(使用例)

薄めずそのままご使用ください。



つゆストレート55g(N)

- かつお節、うるめいわし節、宗田かつお節を使用したストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 17134

内容量/55g JANコード/4903065171349
入数/40×6×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:10ヶ月

(使用例)

薄めずそのままご使用ください。



めんつゆストレート40gS

- 4種の節(枕崎製造かつお節、さば節、うるめいわし節、宗田かつお節)と北海道産真昆布のうま味をきかせたストレートタイプのつけつゆです。

弊社商品コード 17310

内容量/40g JANコード/4903065173107
入数/40×8×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:10ヶ月

(使用例)

薄めずそのままご使用ください。



つゆ35gRN

- 宗田かつお節、さば節を使用した濃縮タイプのつゆです。

弊社商品コード 17305

内容量/35g JANコード/4903065173053
入数/150×3×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:12ヶ月 「さば」

(使用例)

ざるそば・ざるうどん 本品1:水または湯2
かけそば・かけうどん 本品1:水または湯8



天つゆストレート30gRN

- かつお節を使用したストレートタイプの天つゆです。

弊社商品コード 10481

内容量/30g JANコード/4903065104811
入数/100×4×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:12ヶ月

(使用例)

薄めずそのままご使用ください。



揚げだし豆腐つゆ40g

- 宗田かつお節、さば節、かつお節を使用したストレートタイプの揚げだし豆腐つゆです。

弊社商品コード 17149

内容量/40g JANコード/4903065171493
入数/90×4×1 アレルギ-物質/「小麦」「大豆」
賞味期間/未開封:10ヶ月 「さば」

(使用例)

薄めずそのままご使用ください。

●他にもたくさんの商品を揃えております。お気軽にお問合せください。

本社・事業部

本社	〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6	TEL:089-982-1231
業務用事業部	〒101-8626 東京都千代田区外神田4-8-2 4F	TEL:03-6859-1080

支社・支店

札幌支店	〒060-0042 北海道札幌市中央区大通西14-1-13 北日本南大通ビル 7F	TEL:011-272-6587
東北支店	〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央4-15-1	TEL:022-772-8101
東京支社	〒101-0021 東京都千代田区外神田6-14-3 VORT末広町II 3F	TEL:03-6854-0047
名古屋支店	〒454-0013 愛知県名古屋市中川区八熊2-2-4	TEL:052-331-1761
大阪支店	〒550-0004 大阪府大阪市西区靱本町3-5-30	TEL:06-6444-4851
中国支店	〒733-0035 広島県広島市西区南観音6-13-5	TEL:082-293-8811
四国支店	〒799-3194 愛媛県伊予市米湊1698-6	TEL:089-982-4203
九州支店	〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南4-1-17 岩保ビル駅南 1F	TEL:092-415-6181

営業所

関東営業所	〒331-0812 埼玉県さいたま市北区宮原町3-527-1 第二シマ企画ビル 7F	TEL:048-667-2131
信越営業所	〒950-0916 新潟県新潟市中央区米山3-1-63 マルヤマビル406号	TEL:025-246-2181
岡山営業所	〒700-0962 岡山県岡山市北区北長瀬表町3-9-25 A-21北長瀬ビル 1F	TEL:086-241-0105