



HIGH QUALITY

**S&B**

業務用総合カタログ

2019

年度

*for Professional*

**エスビー食品株式会社**

# CONTENTS

## 香辛料 ..... P.04~P.15

赤缶カレー粉、粉体香辛料、スパイスソース、ラー油 .....	P.05
業務用チューブシリーズ .....	P.07
生タイプスパイス .....	P.10
マルコポーロ香辛料 .....	P.11
デリカスパイス .....	P.12
小袋スパイス .....	P.14
ハラール認証 小袋香辛料 .....	P.15

## セレクトスパイス ..... P.16~P.43

セレクトスパイス .....	P.16
セレクトスパイス「有機スパイス」 .....	P.42

## フレーク・ルウ ..... P.44~P.51

## レトルト・缶詰 ..... P.52~P.61

## IF・冷凍・フィリング ..... P.62~P.66

IF .....	P.62
穀物シリーズ .....	P.63
カレーフィリング .....	P.64
冷凍流通品および冷凍食品のソース&ペースト .....	P.66

## ボンヌママン ..... P.67~P.69

## マイユ ..... P.70~P.71

## アネージ ..... P.72~P.73

# 香辛料

新鮮な風味に、引き立つおいしさ。  
手軽に、幅広く、ご利用いただけます。

香辛料

セレクトスパイス

フレックルウ

レトルト缶詰

IF冷凍フィリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ

# 赤缶カレー粉、粉体香辛料、スパイスソース、ラー油

赤缶の愛称で長年ご愛用いただいているS&Bカレー粉、定番の香辛料まで、ニーズに合った量と種類をご用意しております。

### カレー

「赤缶」の愛称で昔から変わらぬ味を守っています。  
 選びぬかれたスパイスが色・味・香りにおいて最高の演出をします。



栄養成分<分析値>  
 100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 416kcal
- 水分…… 7.6g
- たんぱく質…… 12.7g
- 脂質…… 13.2g
- 炭水化物…… 61.5g
- 灰分…… 5.0g
- ナトリウム…… 74mg
- 食物繊維…… 36.3g
- 食塩相当量…… 0.2g

内容量	400g	2kg	10kg
荷姿	4×5	6	2
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
個装サイズ(重量)	120×φ97(495g)	185×169×131(2,300g)	368×249×249(10,800g)
ボールサイズ(重量)	120×388×97(1,990g)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	145×505×395(10.7kg)	205×415×356(14.8kg)	370×500×252(23.4kg)
品名コード	81990	01980	01990
JANコード	*019709	*019808	*019907
外装印刷ITFコード	14901002019706	14901002019805	14901002019904

【原材料名】  
 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんび、その他香辛料

### コシヨー

良質のブラックペッパーとホワイトペッパーがバランス良くブレンドされ、  
 コシヨー本来の豊かな風味が料理の味をひきたてます。



栄養成分<分析値>  
 100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 385kcal
- 水分…… 11.2g
- たんぱく質…… 12.1g
- 脂質…… 7.9g
- 炭水化物…… 66.4g
- 灰分…… 2.4g
- ナトリウム…… 3mg
- 食物繊維…… 16.7g
- 食塩相当量…… <0.1g

内容量	200g	400g	10kg
荷姿	4×10	4×5	2
賞味期間	36ヶ月	36ヶ月	36ヶ月
個装サイズ(重量)	95×φ81(265g)	119×φ96(495g)	368×249×249(10,800g)
ボールサイズ(重量)	95×324×81(1,066g)	119×384×96(1,990g)	—(—)
ケースサイズ(重量)	215×430×340(11.4kg)	145×505×395(10.7kg)	370×500×252(23.4kg)
品名コード	02030	81980	02050
JANコード	*020309	*020408	—
外装印刷ITFコード	14901002020306	14901002020405	14901002020504

【原材料名】  
 こしょう

### からし

ツーンと鼻に抜ける和からしと、刺激の少ないマイルドな洋からしを様々な料理にあうように、適切な比率でミックスしています。



栄養成分<分析値>  
 100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 457kcal
- 水分…… 2.3g
- たんぱく質…… 39.0g
- 脂質…… 18.1g
- 炭水化物…… 34.6g
- 灰分…… 6.0g
- ナトリウム…… 2mg
- 食物繊維…… 16.6g
- 食塩相当量…… <0.1g

内容量	200g	400g
荷姿	4×10	4×5
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	94×φ82(265g)	120×φ96(495g)
ボールサイズ(重量)	94×328×82(1,066g)	120×384×96(1,990g)
ケースサイズ(重量)	220×430×340(11.4kg)	145×505×395(10.7kg)
品名コード	02100	81970
JANコード	*021009	*021108
外装印刷ITFコード	14901002021006	14901002021105

【原材料名】  
 からし(カナダ)、着色料(ターメリック)

### 粉わさび

辛味の飛散を最小限に抑え、かぐわしい風味を自然のまま活かしています。  
 独自の製法により、高品質を保持しています。



栄養成分<分析値>  
 100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 363kcal
- 水分…… 4.4g
- たんぱく質…… 12.5g
- 脂質…… 0.5g
- 炭水化物…… 77.2g
- 灰分…… 5.4g
- ナトリウム…… 75mg
- 食物繊維…… 22.2g
- 食塩相当量…… 0.2g

内容量	200g
荷姿	4×10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	100×φ82(270g)
ボールサイズ(重量)	100×328×82(1,086g)
ケースサイズ(重量)	232×430×340(11.6kg)
品名コード	02130
JANコード	*021306
外装印刷ITFコード	14901002021303

【原材料名】  
 西洋わさび(中国)、着色料(クチナシ、紅花黄)

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

### スパイスソースウスター

たっぷりの野菜と香辛料がソースの中に凝縮し、溶けこんでいます。十分に煮込み、熟成させています。



1ℓ



4ℓ 受注生産品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・123kcal  
●水分・・・59.8g  
●たんぱく質・・・0.4g  
●脂質・・・0.3g  
●炭水化物・・・29.6g  
●灰分・・・9.9g  
●ナトリウム・・・3,900mg  
●食物繊維・・・0.5g  
●食塩相当量・・・9.9g

#### 【原材料名】

野菜(トマト、玉ねぎ、人参、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料/カラメル色素

内容量	1ℓ	4ℓ
荷姿	6	4
賞味期間	36ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	272×φ87(1,269g)	200×195×193(5,160g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	289×260×180(7.9kg)	235×410×410(21.6kg)
品名コード	15526	15529
JANコード	*130800	—
外装印刷ITFコード	14901002130807	14901002122116

### スパイスソース中濃

野菜・果実、スパイスがじっくり熟成され、お口にとろける中濃ソースに仕上げました。



1ℓ

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・133kcal  
●水分・・・59.0g  
●たんぱく質・・・0.6g  
●脂質・・・0.4g  
●炭水化物・・・31.7g  
●灰分・・・8.3g  
●ナトリウム・・・3,200mg  
●食物繊維・・・1.0g  
●食塩相当量・・・8.1g

#### 【原材料名】

野菜・果実(トマト、デーツ、リンゴ、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料/カラメル色素、(一部にりんごを含む)

内容量	1ℓ
荷姿	6
賞味期間	36ヶ月
個装サイズ(重量)	272×φ87(1,259g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	289×260×180(7.8kg)
品名コード	15527
JANコード	*131104
外装印刷ITFコード	14901002131101

### スパイスソースとんかつ

おろした野菜や果実がソースの中にたっぷり詰めこまれています。沈殿を防ぐため、良く振ってお使いください。



1ℓ 受注生産品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・134kcal  
●水分・・・59.1g  
●たんぱく質・・・0.7g  
●脂質・・・0.3g  
●炭水化物・・・32.1g  
●灰分・・・7.8g  
●ナトリウム・・・2,900mg  
●食物繊維・・・1.4g  
●食塩相当量・・・7.4g

#### 【原材料名】

野菜・果実(トマト、デーツ、リンゴ、その他)、砂糖、醸造酢、食塩、香辛料/カラメル色素、増粘剤(グァーガム)、(一部にりんごを含む)

内容量	1ℓ
荷姿	6
賞味期間	36ヶ月
個装サイズ(重量)	272×φ87(1,219g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	289×260×180(7.6kg)
品名コード	15528
JANコード	*131401
外装印刷ITFコード	14901002131408

### ラー油

厳選された唐辛子と風味豊かなごま油を使用しております。



920g



3680g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・900kcal  
●水分・・・0.0g  
●たんぱく質・・・0.1g  
●脂質・・・99.9g  
●炭水化物・・・0.0g  
●灰分・・・0.0g  
●ナトリウム・・・0.0mg  
●食物繊維・・・0.0g  
●食塩相当量・・・0g

#### 【原材料名】

食用ごま油(国内製造)、食用とうもろこし油/香辛料、パプリカ色素、(一部にごまを含む)

内容量	920g	3,680g
荷姿	6	4
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	272×φ87(969g)	240×180×107(4,060g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	289×260×180(6.1kg)	273×375×215(18.4kg)
品名コード	09649	09650
JANコード	*096496	—
外装印刷ITFコード	14901002096493	14901002096509

### ラー油唐からし入 920g

粗挽きの唐辛子と風味豊かなごま油を使用しております。



受注生産品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・854kcal  
●水分・・・0.4g  
●たんぱく質・・・1.4g  
●脂質・・・91.4g  
●炭水化物・・・6.4g  
●灰分・・・0.4g  
●ナトリウム・・・0.002mg  
●食物繊維・・・3.3g  
●食塩相当量・・・0g

#### 【原材料名】

食用ごま油(国内製造)、食用とうもろこし油、赤唐辛子/香辛料、パプリカ色素、(一部にごまを含む)

内容量	920g
荷姿	6
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	272×φ87(969g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	289×260×180(6.1kg)
品名コード	09652
JANコード	*096526
外装印刷ITFコード	14901002096523

# 業務用チューブシリーズ

片手で簡単、絞るだけ。  
調理の簡素化にお役に立ちます。  
S&B業務用チューブは、豊富な商品ラインナップでニーズにお応えします。



香辛料

セレクトスパイス

フレークパウ

レトルト缶詰

IF冷凍フィリ

ボンヌマン

マイユ

アネージ

## 本生 本わさび 300g(無着色)

使用するわさびは100%本わさびです。  
板わさ、山かけ、お茶漬、手巻き寿司、ざるそば等にご使用いただき、爽やかな香りをお楽しみください。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・289kcal  
●水分……33.8g  
●たんぱく質……0.6g  
●脂質……7.8g  
●炭水化物……54.2g  
●灰分……3.6g  
●ナトリウム・1,300mg  
●食物繊維……9.3g  
●食塩相当量……3.3g

### 【原材料名】

本わさび、でん粉、コーン油、砂糖、食塩/ソルビット、セルロース、加工デンプン、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)

内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.0kg)
品名コード	15855
JANコード	*158552
外装印刷ITFコード	14901002158559

## 本生 本からし 310g(無着色)

良質の和からしと洋からしをブレンド。きめ細かく、なめらかにすりつぶし、からし本来の風味が楽しめる本生本からしです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・313kcal  
●水分……32.3g  
●たんぱく質……7.5g  
●脂質……16.5g  
●炭水化物……33.9g  
●灰分……10.2g  
●ナトリウム・3,800mg  
●食物繊維……3.1g  
●食塩相当量……9.7g

### 【原材料名】

からし、でん粉、食塩、コーン油/ソルビット、酸味料、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンC)

内容量	310g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.1kg)
品名コード	15856
JANコード	*139261
外装印刷ITFコード	14901002139268

## おろし生わさび 310g(無着色)

西洋わさびに本わさびをブレンドし、わさびのシャープな辛味と風味がお楽しみいただけるおろしわさびです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・281kcal  
●水分……31.6g  
●たんぱく質……2.2g  
●脂質……8.8g  
●炭水化物……48.2g  
●灰分……9.2g  
●ナトリウム・3,400mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……8.6g

### 【原材料名】

西洋わさび、本わさび、コーン油、食塩、でん粉、砂糖/ソルビット、セルロース、酸味料、香料、増粘剤(キサンタン)

内容量	310g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.1kg)
品名コード	13925
JANコード	*139254
外装印刷ITFコード	14901002139251

## ねりからし 300g(無着色)

和・洋・中を問わず幅広い料理にご使用いただけるなめらかなからしです。和からしと洋からしのブレンドが料理の味を引き立てます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・282kcal  
●水分……35.0g  
●たんぱく質……8.1g  
●脂質……12.5g  
●炭水化物……34.2g  
●灰分……10.2g  
●ナトリウム・3,600mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……9.1g

### 【原材料名】

からし、でん粉、食塩、コーン油/ソルビット、酸味料、香辛料抽出物、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンC)

内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.0kg)
品名コード	13927
JANコード	*139278
外装印刷ITFコード	14901002139275

## おろし生しょうが 270g(無着色)

爽やかな辛味、みずみずしい香りが特徴のおろししょうがです。天ぷら、焼きなす、鰹のたたき、ホットドリンクなどに。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・45kcal  
●水分……87.6g  
●たんぱく質……0.6g  
●脂質……0.4g  
●炭水化物……9.7g  
●灰分……1.7g  
●ナトリウム・560mg  
●食物繊維……2.8g  
●食塩相当量……1.4g

### 【原材料名】

しょうが、醸造酢、食塩/加工デンプン、酒精、セルロース、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタン)、酸味料、香料

内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.6kg)
品名コード	15857
JANコード	*100940
外装印刷ITFコード	14901002100947

## おろし生にんにく 290g(無着色)

豊富な旨みと、力強い香りが特徴のおろしにんにくです。ラーメン、鰹・牛肉のたたき、餃子、ガーリックトーストなどに。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・128kcal  
●水分……61.5g  
●たんぱく質……4.5g  
●脂質……0.2g  
●炭水化物……27.1g  
●灰分……6.6g  
●ナトリウム・2,400mg  
●食物繊維……2.7g  
●食塩相当量……6.1g

### 【原材料名】

にんにく、食塩/ソルビット、酸味料、環状オリゴ糖、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量	290g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(307g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.9kg)
品名コード	15858
JANコード	*100957
外装印刷ITFコード	14901002100954

## つぶ入りマスタード 260g(無着色)

マスタードの風味を大切に、まろやかな辛さに仕上げたあらびきタイプです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・248kcal  
●水分……50.4g  
●たんぱく質……8.1g  
●脂質……14.4g  
●炭水化物……21.4g  
●灰分……5.7g  
●ナトリウム・1,900mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……4.8g

### 【原材料名】

からし、醸造酢、はちみつ、コーン油、リンゴ果汁、食塩、ソルビット、酸味料、増粘剤(キサンタン)

内容量	260g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(277g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.5kg)
品名コード	10096
JANコード	*100964
外装印刷ITFコード	14901002100961

## ねり梅 310g(無着色)

紀州(和歌山県)産の梅干しを用い、丁寧に種子を取りのぞきました。自然の梅の色・風味を上品にまとめあげています。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・45kcal  
●水分……66.9g  
●たんぱく質……0.8g  
●脂質……0.3g  
●炭水化物……9.7g  
●灰分……22.3g  
●ナトリウム・8,600mg  
●食物繊維……2.7g  
●食塩相当量……21.8g

### 【原材料名】

梅(国産)、食塩

内容量	310g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(327g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.1kg)
品名コード	10098
JANコード	*100988
外装印刷ITFコード	14901002100985

### もみじおろし 270g(無着色)

使いやすいチューブタイプ。丁寧にすりおろした大根の食感と唐辛子の辛さと風味がマッチした本格的なもみじおろしです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…48kcal  
●水分…86.9g  
●たんぱく質…0.8g  
●脂質…0.3g  
●炭水化物…10.5g  
●灰分…1.5g  
●ナトリウム…460mg  
●食物繊維…1.8g  
●食塩相当量…1.2g

【原材料名】	大根、赤唐辛子、醸造酢、砂糖、食塩、発酵調味料、加工デンプン、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘多糖類、酸味料
内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.6kg)
品名コード	10099
JANコード	*100995
外装印刷ITFコード	14901002100992

### 柚子こしょう 280g

使いやすいチューブタイプ。香りのよい柚子と青唐辛子を程よくブレンドした、爽快な風味と辛さが特徴の柚子こしょうです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…44kcal  
●水分…72.8g  
●たんぱく質…0.9g  
●脂質…0.5g  
●炭水化物…9.0g  
●灰分…16.8g  
●ナトリウム…6,400mg  
●食物繊維…4.5g  
●食塩相当量…16.3g

【原材料名】	ゆず(国産)、青唐辛子、食塩、発酵調味料、香料、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(キサンタン)、クチナシ色素
内容量	280g
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(297g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.8kg)
品名コード	08551
JANコード	*085513
外装印刷ITFコード	14901002085510

### 食べるゆず入り七味 300g

唐辛子のマイルドな辛みと、ゆず、白ごま、山椒の風味、かつおだしのうま味が特徴の、ペースト状の七味唐からしです。麺類、和え物、焼き鳥、鍋物の薬味など、幅広くお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…241kcal  
●水分…39.0g  
●たんぱく質…5.9g  
●脂質…7.1g  
●炭水化物…38.3g  
●灰分…9.7g  
●ナトリウム…3,400mg  
●食物繊維…7.0g  
●食塩相当量…8.6g

【原材料名】	柚子(国産)、果糖ぶどう糖液糖、デキストリン、赤唐辛子、白ごま、食塩、かつおエキスパウダー、こしょう、しょうが、ちんぴ、山椒/酒精、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部にごまを含む)
内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.0kg)
品名コード	16127
JANコード	*161279
外装印刷ITFコード	14901002161276

### 食べるわさび 300g

辛みを抑えながらわさびの風味、わさび茎の食感を楽しめるように仕上げました。かつおだしのうま味とともに、ごはん類、麺類など幅広いメニューでお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…223kcal  
●水分…42.5g  
●たんぱく質…2.7g  
●脂質…8.3g  
●炭水化物…34.3g  
●灰分…12.2g  
●ナトリウム…4,500mg  
●食物繊維…4.6g  
●食塩相当量…11.4g

【原材料名】	本わさび、西洋わさび、食塩、コーン油、でん粉、砂糖、柚子、かつおエキスパウダー/ソルビット、酒精、酸味料、増粘多糖類、着色料(紅花黄、クチナシ)、調味料(アミノ酸等)、香料、ユッカ抽出物
内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.0kg)
品名コード	16128
JANコード	*126070
外装印刷ITFコード	14901002126077

### クリーミーバジルソース 270g

「ハーブの王様」とも呼ばれる人気のハーブ「バジル」。爽やかで深みのあるバジルの香りが「キャップを開けてかけるだけで手軽に楽しめるクリーミーな味わいのバジルソースです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…300kcal  
●水分…48.4g  
●たんぱく質…0.2g  
●脂質…22.9g  
●炭水化物…23.2g  
●灰分…5.3g  
●ナトリウム…2,000mg  
●食物繊維…0.3g  
●食塩相当量…5.1g

【原材料名】	コーン油、オリーブオイル、食塩、砂糖、醸造酢、バジル、にんにく、ソルビット、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、着色料(紅花黄、クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、香料、調味料(アミノ酸)
内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.6kg)
品名コード	14238
JANコード	*142384
外装印刷ITFコード	14901002142381

### クリーミーパクチーソース 270g

独特な香りがクセになる人気のハーブ「パクチー」。パクチーの香りにレモン果汁の酸味と魚醤の旨味のアクセントを加えた爽やかな味わいのパクチーソースです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…301kcal  
●水分…50.3g  
●たんぱく質…0.9g  
●脂質…24.9g  
●炭水化物…18.3g  
●灰分…5.6g  
●ナトリウム…2,200mg  
●食物繊維…0.6g  
●食塩相当量…5.6g

【原材料名】	コーン油、砂糖、食塩、レモン果汁、魚醤、ガーリック、パクチー、加工デンプン、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、着色料(紅花黄、クチナシ)、酸化防止剤(ビタミンE)、香料
内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.6kg)
品名コード	14247
JANコード	*142476
外装印刷ITFコード	14901002142473

### きざみパクチー 290g

人気のハーブ「パクチー」を細かくきざみ、ライム、魚醤の風味がほんのり薫る、素材感のあるパクチーペーストです。調味料としてはもちろん、トッピングとしても料理を鮮やかに彩ります。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…271kcal  
●水分…43.4g  
●たんぱく質…1.5g  
●脂質…15.2g  
●炭水化物…32.0g  
●灰分…7.9g  
●ナトリウム…3,100mg  
●食物繊維…3.1g  
●食塩相当量…7.9g

【原材料名】	パクチー(フランス)、デキストリン、コーン油、食塩、ガーリック、魚醤/ソルビット、加工デンプン、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)、酸味料、増粘多糖類、着色料(紅花黄、クチナシ)、香料
内容量	290g
荷姿	12
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(307g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.9kg)
品名コード	14689
JANコード	*146894
外装印刷ITFコード	14901002146891

### 豆板醤 300g

長期熟成させた唐辛子にさら豆味噌を加えた、醬(ジャン)調味料です。チューブ入りで使いやすい、料理になじみやすいペーストタイプです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…106kcal  
●水分…61.1g  
●たんぱく質…6.3g  
●脂質…1.8g  
●炭水化物…16.2g  
●灰分…14.6g  
●ナトリウム…5,400mg  
●食物繊維…—  
●食塩相当量…13.7g

【原材料名】	赤唐辛子、味噌、食塩、還元水飴、空豆味噌、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、トウガラシ色素
内容量	300g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(317g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.2kg)
品名コード	11517
JANコード	*115173
外装印刷ITFコード	14901002115170

### コチュジャン 320g

焼肉などによく使われる赤唐辛子を熟成させた、辛さの中に旨味とコクのある醬(ジャン)調味料です。ホタテエキスを使用することにより、コクや旨味を一層引き立てております。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…203kcal  
●水分…39.6g  
●たんぱく質…6.9g  
●脂質…1.8g  
●炭水化物…39.9g  
●灰分…11.8g  
●ナトリウム…4,400mg  
●食物繊維…—  
●食塩相当量…11.2g

【原材料名】	味噌(国内製造)、砂糖、塩蔵赤唐辛子、ぶどう糖液糖、ほたてエキス、赤唐辛子、水飴、発酵調味料、食塩、酵母エキスパウダー、米粉、調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、(一部に大豆を含む)
内容量	320g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(337g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(4.2kg)
品名コード	11518
JANコード	*115180
外装印刷ITFコード	14901002115187

### トッピングカレー ペースト 270g

人気の「カレーフレーバー」を手軽にトッピングできる、なめらかなカレーペーストです。肉・魚等の主菜のソースとしてはもちろん、サラダ、和え物などの副菜、ホットドック等の軽食にも。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…336kcal  
●水分…44.8g  
●たんぱく質…1.2g  
●脂質…27.6g  
●炭水化物…20.8g  
●灰分…5.6g  
●ナトリウム…2,100mg  
●食物繊維…2.5g  
●食塩相当量…5.3g

【原材料名】	コーン油、砂糖、カレー粉、食塩、ガーリック、香味油、デキストリン/加工デンプン、乳化剤、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料
内容量	270g
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(287g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.6kg)
品名コード	15205
JANコード	*152055
外装印刷ITFコード	14901002152052

### ゴールドンチャツネ 450g

カレー料理、ソースの風味・おいしさを高めるベース(調味料)としてお使いください。果実を熟成させたペースト状のチャツネです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・177kcal  
●水分……55.8g  
●たんぱく質……0.1g  
●脂質……0.1g  
●炭水化物……43.9g  
●灰分……0.1g  
●ナトリウム……13mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……<0.1g

#### 【原材料名】

パパイヤ、砂糖、ぶどう糖、リンゴ、レーズン、香辛料、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、カラメル色素、香料

内容量	450g
荷姿	24
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×130×37(460g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	165×454×304(12.3kg)
品名コード	15560
JANコード	*155605
外装印刷ITFコード	14901002155602

### おろししょうが 1kg

爽やかな香りと辛味が特徴のおろししょうがです。薬味としてだけでなく、炒め物やスープにも。常温品なので使用場面を選ばず、さまざまな料理にお使いいただけます。



センター出荷品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……44kcal  
●水分……86.1g  
●たんぱく質……0.3g  
●脂質……0.3g  
●炭水化物……10.1g  
●灰分……3.2g  
●ナトリウム……1,200mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……3.0g

#### 【原材料名】

しょうが、醸造酢、食塩、酒精、加工デンプン、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、香料

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	170×φ100(1,090g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	190×415×310(14.0kg)
品名コード	13928
JANコード	*139285
外装印刷ITFコード	14901002139282

### おろし生にんにく 270g

自然な香りと風味が特徴のおろしにんにくです。常温品なので使用場面を選ばず、和・洋・中、さまざまな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……93kcal  
●水分……70.6g  
●たんぱく質……4.1g  
●脂質……0.7g  
●炭水化物……17.5g  
●灰分……7.1g  
●ナトリウム……2,600mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……6.6g

#### 【原材料名】

にんにく、食塩、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量	270g
荷姿	20
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	108×φ70(310g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	130×363×293(7.0kg)
品名コード	13931
JANコード	*139315
外装印刷ITFコード	14901002139312

### おろし生にんにく 1kg

自然な香りと風味が特徴のおろしにんにくです。常温品なので使用場面を選ばず、和・洋・中、さまざまな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……93kcal  
●水分……70.6g  
●たんぱく質……4.1g  
●脂質……0.7g  
●炭水化物……17.5g  
●灰分……7.1g  
●ナトリウム……2,600mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量……6.6g

#### 【原材料名】

にんにく、食塩、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香料

内容量	1kg
荷姿	12
賞味期間	8ヶ月
個装サイズ(重量)	170×φ100(1,090g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	190×415×310(14.0kg)
品名コード	13929
JANコード	*139292
外装印刷ITFコード	14901002139299

### S&Bマスタード 260g

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどによく合う、味の決め手となるマスタードです。辛味のないマイルドなタイプのからしです。調味料として、洋風のみならず幅広いいろいろな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……81kcal  
●水分……80.9g  
●たんぱく質……4.8g  
●脂質……3.8g  
●炭水化物……6.8g  
●灰分……3.7g  
●ナトリウム……1,100mg  
●食物繊維……3.3g  
●食塩相当量……2.8g

#### 【原材料名】

からし、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリック/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量	260g
荷姿	12
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	175×57×50(277g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×305×135(3.5kg)
品名コード	15202
JANコード	*145415
外装印刷ITFコード	14901002145412

### S&Bマスタード 500g

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどによく合う、味の決め手となるマスタードです。辛味のないマイルドなタイプのからしです。調味料として、洋風のみならず幅広いいろいろな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……81kcal  
●水分……80.9g  
●たんぱく質……4.8g  
●脂質……3.8g  
●炭水化物……6.8g  
●灰分……3.7g  
●ナトリウム……1,100mg  
●食物繊維……3.3g  
●食塩相当量……2.8g

#### 【原材料名】

からし、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリック/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量	500g
荷姿	12
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	102×100×100(571g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	135×415×312(7.3kg)
品名コード	15203
JANコード	*145422
外装印刷ITFコード	14901002145429

### S&Bマスタード 5kg

ホットドッグ、サンドイッチ、ハンバーガーなどによく合う、味の決め手となるマスタードです。辛味のないマイルドなタイプのからしです。調味料として、洋風のみならず幅広いいろいろな料理にお使いいただけます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……81kcal  
●水分……80.9g  
●たんぱく質……4.8g  
●脂質……3.8g  
●炭水化物……6.8g  
●灰分……3.7g  
●ナトリウム……1,100mg  
●食物繊維……3.3g  
●食塩相当量……2.8g

#### 【原材料名】

からし、醸造酢、食塩、パプリカ、ガーリック/着色料(ターメリック)、増粘剤(キサンタン)

内容量	5kg
荷姿	2
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	175×225×225(5,240g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	205×462×235(10.9kg)
品名コード	15204
JANコード	*145439
外装印刷ITFコード	14901002145436

# 生タイプスパイス

プチっとした食感から広がる  
華やかな香りが新しい  
新感覚の次世代スパイスが登場!

## 粒こしょう生タイプ50g



〈個装写真〉



〈中身写真〉

華やかな香りと鋭い辛みが特徴です。生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感。  
“黒い宝石”を思わせる、光沢のある粒。

【原材料名】  
こしょう(ベトナム)、食塩

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	50g
●エネルギー・83kcal	荷姿	6
●水分……67.4g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……3.3g	個装サイズ(重量)	78×φ59(178g)
●脂質……2.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……13.0g	ケースサイズ(重量)	100×199×135(1.2kg)
●灰分……14.3g	品名コード	15601
●ナトリウム 5400mg	JANコード	*156015
●食物繊維……9.7g	外装印刷ITFコード	14901002156012
●食塩相当量……13.7g		



業務用

# 料理を格上げする、新感覚スパイス 粒こしょう生タイプ

特許出願中



### 新感覚の次世代スパイス

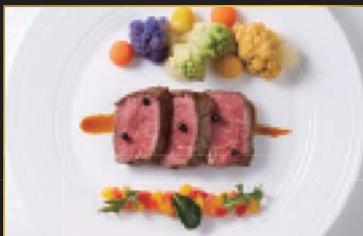
1. 味わい……華やかな香りと鋭い辛みが様々な料理のアクセントに。
2. 食感……生タイプならではのプチッと果肉感のある新食感。
3. 外観……“黒い宝石”を思わせる、光沢のある粒。



### 料理の印象を格上げする一粒を添えて



白身魚とカラフル野菜のセビーチュ



牛ヒレ肉のステーキ野菜のマリネ添え



オレンジコンフィとブランマンジェ

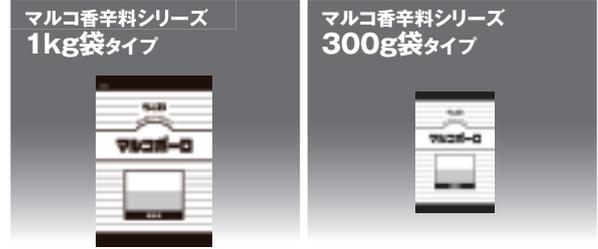
\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

\*4901002の略

# マルコポーロ香辛料

リーズナブルな価格で  
幅広い使用場面に  
お使いいただける商品を  
取り揃えました。

## 形態一覧



※味付塩こしょうは内容量500gとなります。

※アイテムにより個装サイズ・ケースサイズが異なります。  
各アイテム欄に記載しております。

は賞味期間24ヶ月間

### テイストコショ- (黒) パウダー

ブラックペッパーを使用しています。野性的な香りと辛みをもったコショ-です。

原材料名  
コーンフラワー、ブラックペッパー、デキストリン／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15206	※098049	*098046	250×160	308g	225×395×330	9.94kg
300g袋	300g	30							

### コショ- (黒) パウダー

ブラックペッパーを使用し、マイルドな辛さに仕上げました。

原材料名  
コーンフラワー、デキストリン、ブラックペッパー／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15207	※098070	*098077	340×230	1,017g	265×393×329	10.76kg
300g袋	300g	30	15208	※098087	*098084	240×145	305g	225×395×330	9.85kg

### 白コショ- パウダー

ホワイトペッパーを使用しています。料理の下ごしらえや仕上げなどの調理、テーブルユースとしてお使いください。

原材料名  
コーンフラワー、デキストリン、ホワイトペッパー／リン酸カルシウム

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15209	※098124	*098121	340×230	1,017g	265×393×329	10.76kg
300g袋	300g	30	15211	※098131	*098138	250×160	308g	225×395×330	9.94kg

### からし パウダー

和からしを主原料としています。鼻を抜けるような辛味が特徴です。

原材料名  
からし、でん粉、デキストリン／着色料(ターメリック)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15212	※098223	*098220	340×230	1,017g	265×393×329	10.76kg
300g袋	300g	30	15213	※098230	*098237	240×145	305g	265×395×330	9.91kg

### 粉わさび パウダー

西洋わさびを主原料としています。辛さと風味の良さが特徴です。

原材料名  
西洋わさび、からし、でん粉、コーンフラワー／セルロース、ビタミンC、着色料(黄色4号、青色1号)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15214	※098247	*098244	360×230	1,018g	265×393×329	10.77kg
300g袋	300g	30	15215	※098254	*098251	250×160	308g	260×385×350	10.00kg

### 七味唐辛子 パウダー

日本を代表するミックススパイスです。7種類の原料をブレンドしています。そば、うどん、焼鳥などあらゆる和風料理にふりかけてご利用ください。

原材料名  
赤唐辛子、ちんぴ、ごま、あおさ、けしの実、麻の実、山椒、(一部にごまを含む)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15216	※098285	*098282	340×230	1,017g	265×393×329	10.76kg
300g袋	300g	30	15217	※098292	*098299	240×145	305g	265×395×330	9.91kg

### 一味唐辛子 パウダー

唐辛子本来の風味と辛さが特徴の、唐辛子100%の製品です。

原材料名  
赤唐辛子

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15218	※098339	*098336	360×230	1,018g	265×393×329	10.77kg
300g袋	300g	30	15219	※098346	*098343	270×145	306g	265×395×330	9.94kg

### 味付塩こしょう パウダー

塩・こしょう・調味料をバランスよくブレンドしました。和・洋・中華すべての料理の下ごしらえ、仕上げに幅広くご利用ください。

原材料名  
食塩、ブラックペッパー、砂糖／調味料(アミノ酸)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	15221	※098469	*098466	340×230	1,017g	165×393×329	10.66kg
500g袋	500g	30	15222	※098476	*098473	240×145	505g	225×395×330	15.85kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

# デリカスパイス

S&Bデリカスパイス独自の技術で素材本来の風味を損なうことなく低菌化したスパイス&ハーブです。

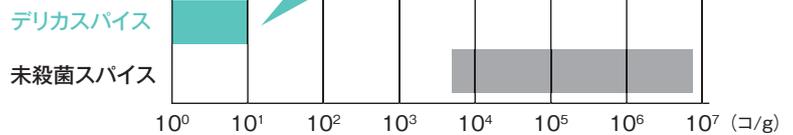
# DELICA SPICE



## デリカスパイスの微生物規格

【一般生菌数】 **300以下/g**      【耐熱性菌数】 **100以下/g**      【大腸菌群】 **陰性**

### ■一般生菌数



デリカスパイスの使用で、初発生菌数を抑えます。

例えば、製品1%スパイスを使用 (添加)した場合の初発生菌数は、  
未殺菌スパイス使用  $1.0 \times 10^6/g \times 1\% \rightarrow 1.0 \times 10^4/g$   
デリカスパイス使用  $300以下/g \times 1\% \rightarrow 0.3 \times 10^1$ 以下/g

低菌スパイスにつき製品保護のため、ダンボール箱発送となります。

### DSカイエンペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……416kcal  
●水分……8.7g  
●たんぱく質……16.2g  
●脂質……15.0g  
●炭水化物……54g  
●灰分……6.1g  
●ナトリウム……10mg  
●食物繊維……42.4g  
●食塩相当量……<0.1g

【原材料名】  
赤唐辛子

内容量	1kg(200g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(4.92kg)
品名コード	14913
JANコード	*899028
外装印刷ITFコード	14901002899025

(内装参考イメージ写真)

### DSカイエンペッパー 輪切り200g

〈個装写真〉  
センター出荷品



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……400kcal  
●水分……8.2g  
●たんぱく質……11.2g  
●脂質……10.7g  
●炭水化物……64.8g  
●灰分……5.1g  
●ナトリウム……2mg  
●食物繊維……44.0g  
●食塩相当量……<0.1g

【原材料名】  
赤唐辛子

内容量	200g(40g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(355g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(1.76kg)
品名コード	14921
JANコード	*149215
外装印刷ITFコード	14901002149212

(内装参考イメージ写真)

### DSカイエンペッパー 糸切り150g

〈個装写真〉  
センター出荷品



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……350kcal  
●水分……14.3g  
●たんぱく質……13.6g  
●脂質……5.9g  
●炭水化物……60.6g  
●灰分……5.6g  
●ナトリウム……30mg  
●食物繊維……39.2g  
●食塩相当量……0.1g

【原材料名】  
赤唐辛子

内容量	150g(30g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(305g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(1.56kg)
品名コード	14922
JANコード	*149222
外装印刷ITFコード	14901002149229

(内装参考イメージ写真)

### DSガーリックパウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……382kcal  
●水分……3.5g  
●たんぱく質……18.7g  
●脂質……1.6g  
●炭水化物……73.1g  
●灰分……3.1g  
●ナトリウム……55mg  
●食物繊維……19.7g  
●食塩相当量……0.1g

【原材料名】  
ガーリック

内容量	1kg(200g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(1,145g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(4.92kg)
品名コード	14912
JANコード	*899011
外装印刷ITFコード	14901002899018

(内装参考イメージ写真)

### DSバジル チップ400g

〈個装写真〉  
センター出荷品



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……317kcal  
●水分……9.2g  
●たんぱく質……24.0g  
●脂質……2.5g  
●炭水化物……49.6g  
●灰分……14.7g  
●ナトリウム……54mg  
●食物繊維……35.1g  
●食塩相当量……0.1g

【原材料名】  
バジル

内容量	400g(80g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(545g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(2.52kg)
品名コード	14923
JANコード	*149239
外装印刷ITFコード	14901002149236

(内装参考イメージ写真)

### DSパセリ チップ400g

〈個装写真〉  
センター出荷品



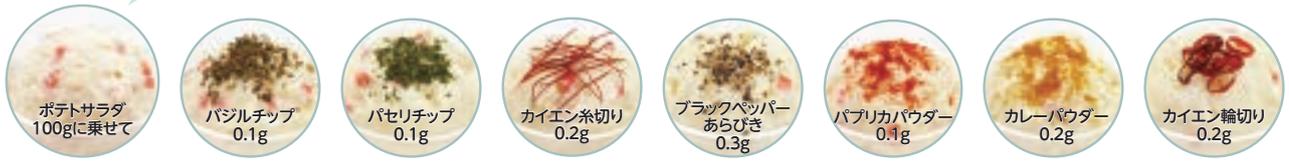
栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……365kcal  
●水分……5.4g  
●たんぱく質……20.5g  
●脂質……5.5g  
●炭水化物……58.4g  
●灰分……10.2g  
●ナトリウム……400mg  
●食物繊維……25.2g  
●食塩相当量……1.0g

【原材料名】  
パセリ

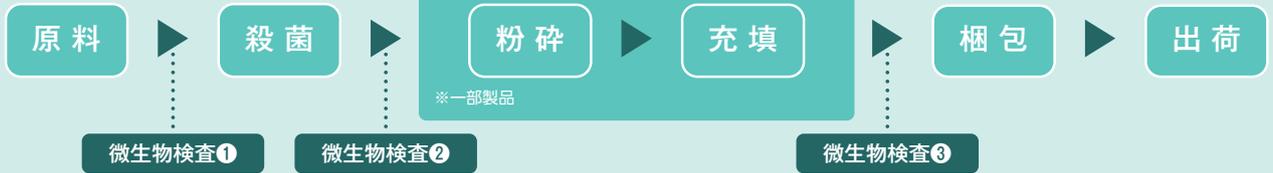
内容量	400g(80g×5)
荷姿	4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	124×250×163(545g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×345×265(2.52kg)
品名コード	14914
JANコード	*899042
外装印刷ITFコード	14901002899049

(内装参考イメージ写真)

# かけるだけでスパイス&ハーブの彩りと風味がメニューにプラス



厳選した原料の確保から  
殺菌、出荷まで



## Point 1 原料の選定

品質および安定供給に重点を置き、バラツキのないように常に高グレードのスパイス & ハーブを使用しています。

## Point 2 安全・安心の生産体制

エスピー食品独自の技術で低菌化を実現。また生産工場では、食品安全の基本である衛生管理をより強化したFSSC22000を取得しております。

## Point 3 徹底した微生物管理

微生物検査は、製造工程中で計3回。それぞれで条件をクリアしたもののだけが次の工程に進み、最終的に生菌数が保証されたデリカスパイスが出来上がります。

### DSパプリカ パウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



【原材料名】  
パプリカ



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……384kcal  
●水分……9.4g  
●たんぱく質……17.4g  
●脂質……11.2g  
●炭水化物……53.5g  
●灰分……8.5g  
●ナトリウム……52mg  
●食物繊維……36.2g  
●食塩相当量……0.1g

内容量 1kg(200g×5)  
荷姿 4  
賞味期間 12ヶ月  
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)  
ボールサイズ(重量) —(—)  
ケースサイズ(重量) 270×345×265(4.92kg)  
品名コード 14915  
JANコード \*899059  
外装印刷ITFコード 14901002899056

### DSブラックペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



【原材料名】  
ブラックペッパー



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……386kcal  
●水分……11.4g  
●たんぱく質……10.6g  
●脂質……9.5g  
●炭水化物……64.5g  
●灰分……4.0g  
●ナトリウム……3mg  
●食物繊維……27.2g  
●食塩相当量……<0.1g

内容量 1kg(200g×5)  
荷姿 4  
賞味期間 12ヶ月  
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)  
ボールサイズ(重量) —(—)  
ケースサイズ(重量) 270×345×265(4.92kg)  
品名コード 14916  
JANコード \*899066  
外装印刷ITFコード 14901002899063

### DSブラックペッパー あらびき1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



【原材料名】  
ブラックペッパー



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……364kcal  
●水分……13.2g  
●たんぱく質……12.2g  
●脂質……6.4g  
●炭水化物……64.3g  
●灰分……3.9g  
●ナトリウム……3mg  
●食物繊維……22.2g  
●食塩相当量……<0.1g

内容量 1kg(200g×5)  
荷姿 4  
賞味期間 12ヶ月  
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)  
ボールサイズ(重量) —(—)  
ケースサイズ(重量) 270×345×265(4.92kg)  
品名コード 14917  
JANコード \*899073  
外装印刷ITFコード 14901002899070

### DSホワイトペッパー パウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



【原材料名】  
ホワイトペッパー



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……376kcal  
●水分……14.0g  
●たんぱく質……11.4g  
●脂質……7.0g  
●炭水化物……66.8g  
●灰分……0.8g  
●ナトリウム……1mg  
●食物繊維……10.2g  
●食塩相当量……<0.1g

内容量 1kg(200g×5)  
荷姿 4  
賞味期間 12ヶ月  
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)  
ボールサイズ(重量) —(—)  
ケースサイズ(重量) 270×345×265(4.92kg)  
品名コード 14918  
JANコード \*899080  
外装印刷ITFコード 14901002899087

### DSカレー パウダー1kg

〈個装写真〉  
センター出荷品



【原材料名】  
ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、  
ちんび、デキストリン、フェネグreek、こしょう、  
赤唐辛子、その他香辛料



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……400kcal  
●水分……7.5g  
●たんぱく質……11.8g  
●脂質……10.5g  
●炭水化物……64.5g  
●灰分……5.7g  
●ナトリウム……48mg  
●食物繊維……32.1g  
●食塩相当量……0.1g

内容量 1kg(200g×5)  
荷姿 4  
賞味期間 12ヶ月  
個装サイズ(重量) 124×250×163(1,145g)  
ボールサイズ(重量) —(—)  
ケースサイズ(重量) 270×345×265(4.92kg)  
品名コード 14919  
JANコード \*899097  
外装印刷ITFコード 14901002899094

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。 低菌スパイスにつき製品保護のため、ダンボール箱発送となります。

\*4901002の略

# 小袋スパイス

香辛料

セレクトスパイス

フレークルウ

レトルト缶詰

IF冷凍フィリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ

## 小袋コショウ



黒こしょうをプロ仕様の粒度に粉碎しました。シャープな辛みと香りが特徴です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】  
ブラックペッパー

〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…393kcal	荷姿	10
●水分…9.4g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…11.8g	個装サイズ(重量)	200×185(70g)
●脂質…9.4g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…65.2g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…4.2g	品名コード	15604
●ナトリウム…8mg	JANコード	*156046
●食物繊維…—	外装印刷ITFコード	14901002156043
●食塩相当量…<0.1g		

## 小袋一味



唐辛子本来の辛みと風味が特徴の一味です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】  
赤唐辛子

〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…413kcal	荷姿	10
●水分…5.6g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…16.1g	個装サイズ(重量)	200×185(70g)
●脂質…11.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…62.3g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…5.0g	品名コード	15606
●ナトリウム…97mg	JANコード	*156060
●食物繊維…—	外装印刷ITFコード	14901002156067
●食塩相当量…0.2g		

## 小袋七味



七種類の原料をバランスよく混ぜ合わせた風味豊かな七味です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】  
赤唐辛子、ちんぴ、黒ごま、けしの実、山椒、あおさ、麻の実、(一部にごまを含む)

〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…427kcal	荷姿	10
●水分…5.7g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…12.9g	個装サイズ(重量)	200×185(70g)
●脂質…13.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…63.0g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…4.7g	品名コード	15605
●ナトリウム…56mg	JANコード	*156053
●食物繊維…37.9g	外装印刷ITFコード	14901002156050
●食塩相当量…0.1g		

## 小袋山椒の粉



さわやかな香りと辛みが特徴の山椒の粉です。扱いやすい小袋入り。

【原材料名】  
サンショウ

〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…391kcal	荷姿	10
●水分…8.2g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…10.6g	個装サイズ(重量)	200×185(70g)
●脂質…9.3g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…66.3g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…5.6g	品名コード	15607
●ナトリウム…8mg	JANコード	*156077
●食物繊維…—	外装印刷ITFコード	14901002156074
●食塩相当量…<0.1g		

# ハラール認証 小袋香辛料

インバウンド市場に対し、ムスリム(イスラム教徒)の方々の来日も年々増加しています。日本での食事を気軽に楽しんでいただけるように定番香辛料の小袋でハラール認証を取得し、認証マークをパッケージに記載しました。



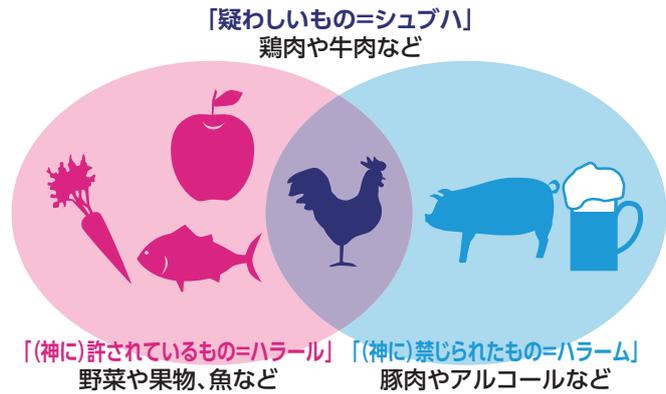
認証機関:  
(宗)日本イスラーム文化センター

※宗教法人日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋香辛料です。

## ハラール認証とは?

ハラール認証機関が、ハラールかを判断し、保証する制度です。認証された商品には、ハラール認証マークが付けられており、ムスリムの判断の目安になっています。

ムスリムは「(神に)許されているもの=ハラール」だけを口にするように気を付けていますが、日本を訪れたにも関わらず、原材料が分からず、日本食を安心して楽しむことができないケースが多くあります。



### ハラール認証 小袋ねりわさび



〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋わさびです。常温タイプなのでテーブルユースにも向いています。惣菜・弁当の添付品としても活躍。

#### 【原材料名】

西洋わさび、米油、食塩、デキストリン、本わさび、でん粉/ソルビット、香料、着色料(ターメリック、青色1号)、増粘剤(キサンタン)、酸味料

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	400g(2g×200)
●エネルギー…324kcal	荷姿	20
●水分…27.28g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…1.58g	個装サイズ(重量)	27×300×200(466g)
●脂質…13.84g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…48.25g	ケースサイズ(重量)	154×538×313(10.2kg)
●灰分…9.05g	品名コード	15897
●ナトリウム…3.040mg	JANコード	*158972
●食物繊維…2.38g	外装印刷ITFコード	14901002158979
●食塩相当量…—		

### ハラール認証 小袋コショウ



〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋コショウです。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

#### 【原材料名】

ブラックペッパー

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…393kcal	荷姿	10
●水分…9.4g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…11.8g	個装サイズ(重量)	200×185×20(70g)
●脂質…9.4g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…65.2g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…4.2g	品名コード	16184
●ナトリウム…8mg	JANコード	*161842
●食物繊維…31.1g	外装印刷ITFコード	14901002161849
●食塩相当量…0.02g		

### ハラール認証 小袋七味



〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋七味です。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

#### 【原材料名】

赤唐辛子(中国)、ちんぴ、黒ごま、けしの実、山椒、あおさ、麻の実、(一部にごまを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…427kcal	荷姿	10
●水分…5.7g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…12.9g	個装サイズ(重量)	200×185×20(70g)
●脂質…13.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…63.0g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…4.7g	品名コード	16185
●ナトリウム…56.0mg	JANコード	*161859
●食物繊維…37.9g	外装印刷ITFコード	14901002161856
●食塩相当量…0.1g		

### ハラール認証 小袋国産山椒



〈個装写真〉  
センター出荷品



〈一食用参考イメージ写真〉

日本イスラーム文化センターの認証を受けた、ハラール食品製造ラインで製造した小袋国産山椒です。惣菜・弁当の添付品としても活躍します。

#### 【原材料名】

山椒

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	40g(0.2g×200)
●エネルギー…367kcal	荷姿	10
●水分…8.8g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質…13.0g	個装サイズ(重量)	200×185×20(70g)
●脂質…3.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物…70.4g	ケースサイズ(重量)	125×354×204(0.88kg)
●灰分…4.1g	品名コード	16186
●ナトリウム…9mg	JANコード	*161866
●食物繊維…48.7g	外装印刷ITFコード	14901002161863
●食塩相当量…0.02g		

# セレクトスパイス

200種・650アイテムを超える品揃え。選び、使い分けられる充実のラインナップ。



安全・安心な原料を厳選。  
200種・650アイテムを超える品揃えの  
充実のラインナップ

今までも、これからも。  
HIGH QUALITYのスパイス&ハーブを  
プロフェッショナルの皆様へ

**S&B SELECT**  
BRAND PROFESSIONAL USE



**形態一覧** 各種スパイスの使用用途に合わせ、角缶、丸缶、袋の品揃えをしております。

角L缶タイプ	丸L缶タイプ	丸M缶タイプ	丸S缶タイプ
			
個装サイズ 145 × 106 × 63m/m	個装サイズ 165 × φ87m/m	個装サイズ 110 × φ87m/m	個装サイズ 110 × φ54m/m
ケースサイズ 156 × 334 × 269m/m	ケースサイズ 182 × 365 × 275m/m	ケースサイズ 128 × 365 × 275m/m	ケースサイズ 128 × 305 × 250m/m

袋タイプ	瓶入りタイプ	有機シリーズ 袋タイプ
		
※袋タイプは、アイテムにより個装サイズ・ケースサイズが異なります。	ケーパー ※瓶入りタイプは、内容量により個装サイズ・ケースサイズが異なります。	個装サイズ 220 × 135m/m ケースサイズ 130 × 220 × 140m/m

# 安全・安心のお届け

## 産地や栽培についての取組み

### ● 産地へのこだわり

産地・調達にこだわった安全・安心な原料を厳選しています。



### ● 品質・安定供給

品質及び安定供給に重点を置きバラツキのないように常に高グレードの香辛料を使用しています。



### ● 情報と原料チェック

原料を供給する現地取引先(サプライヤー)から必要な情報入手し、必要に応じて原料担当者が生産地を確認し、定期的に輸入時の原料チェックを行っています。



## 製造工程での取組み

工場では、輸入されたスパイス・ハーブをさらに念入りにチェックして、規格外のものなどを取り除きます。また食品安全の基本である衛生管理をより強化したFSSC22000を取得しております。



## 原料の品質や安全についての取組み

使用する原料について、残留農薬分析や微生物試験など様々な検査を通して安全性を確保しています。また、香り豊かなスパイスやハーブを安定的にお届けするために様々な分析を行い、品質管理をしています。

# “プロの道具”の追求から生まれた使いやすさ

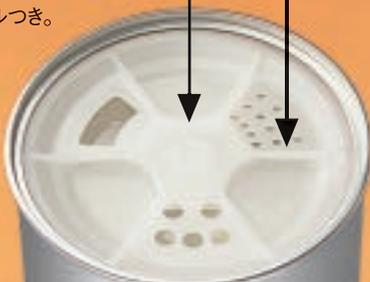
セレクトスパイスは、使用場面を想定した使いやすさを追求しています。

## ■ 粉だまりしにくい、振り出し口

セレクトスパイス丸L缶、丸M缶には「回転上蓋」を採用。中心部が親指にきっちりはまり、まわしやすい設計の上、振り出し穴部に傾斜をつけ、粉だまりを極力少なくしています。また、上蓋の取り外しを可能とし、上蓋だけの洗浄ができるよう工夫されています。



傾斜をつけて、粉だまりを少なくしました。  
親指がきっちりはまる  
アールつき。



スプーンの柄等で開きます。



## ■ 色別品名ラベルと天面印字

缶を上から見た時に品名が認識できないと必要なアイテムを探し出すのに苦労します。そんな使用場面を想定し、セレクトスパイスは天面印字を行っております。また、それぞれのスパイスの特性別に品名ラベルを4色に分類しています。

### 品名ラベル〈文字・色〉分類

※スパイスの使用部位、特性等によって分類してあります。

緑文字…葉、茎、花穂等を使ったスパイス

赤文字…赤い色のスパイス

(カイエンペッパー、パプリカ、ピンクペッパー、サフラン等)

青文字…MIXスパイス、シーズニングスパイス、カレー類、和風

黒文字…上記以外の種子、果実(皮)、根茎、樹皮等を使ったスパイス

上記のように分類し、品名の判別性を高めています。〈缶のみ〉



## スパイス&ハーブの料理における3つの働き

### 香りをつける

香りをつけたり、においを消したり。

### 色をつける

食卓を  
おいしい色で彩る。

### 辛みをつける

ピリリ、ピリピリ、ツーン。  
辛みをつける。

### スパイス&ハーブの3つの作用

日本ではスパイスというと辛いものと考えられがちですが、一番の特徴は「香り」であることを理解することがスパイス&ハーブを上手に使いこなす第一歩です。



## アニスシード

ホール

### Anise seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りが特徴でこの主成分はアネトールです。シード(種子)は芳香があり、そのままケーキやクッキーに使用されます。また甘い香りをつけるためにリキュールやシロップ漬けに使用されます。

原材料名 アニスシード

【使用例】クッキー、ケーキ、パン、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89007	※890070	*890077	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89009	※890094	*890091	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



## 麻の実

ホール

### Hemp seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

火で焙った種子は、噛み砕くととてもよい香りを出します。七味唐辛子には焙煎した種子が使用されます。

原材料名 麻の実

【使用例】吸物、煮物、干し菓子、いなり寿司など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89595	※895952	*895959	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89597	※895976	*895973	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



## アニスシード

パウダー

### Anise seed

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りが特徴でこの主成分はアネトールです。パウダーは主にケーキ、クッキーに使用されます。

原材料名 アニスシード

【使用例】クッキー、ケーキ、焼き菓子、パンなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89001	※890018	*890015	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	200g	12	89002	※890025	*890022	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	60g	5×4	89003	※890032	*890039	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89004	※890049	*890046	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89006	※890063	*890060	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



## オールスパイス

ホール

### Allspice(百味胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモン、クローブ、ナツメグの3つのスパイスをミックスしたような香りを持っています。世界のほとんどの国で使われており、洋風料理では肉料理やしん漬けなど広い用途で使用されています。

原材料名 オールスパイス

【使用例】挽肉料理、ケーキ、焼き菓子、パン、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89017	※890179	*890176	340×230	1,017g	260×520×380	10.91kg
100g袋	100g	10	89019	※890193	*890190	220×135	107g	130×360×200	1.30kg



## オールスパイス

パウダー

### Allspice(百味胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモン、クローブ、ナツメグの3つのスパイスをミックスしたような香りを持っています。カレー粉の代表的な原料のひとつです。

原材料名 オールスパイス

【使用例】挽肉料理、ビーフシチュー、アップルパイ、ケイジャン料理、ケチャップの隠し味など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89011	※890117	*890114	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	180g	12	89012	※890124	*890121	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	65g	5×4	89013	※890131	*890138	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89014	※890148	*890145	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89016	※890162	*890169	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



## オニオンパウダー

ホール

### Onion(たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させパウダーにしたものです。オニオン100%ですので、たまねぎ本来の風味をお楽しみいただけます。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、スープ、魚のムニエル、ハンバーグ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89031	※890315	*890312	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	220g	12	89032	※890322	*890329	110×Φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	110g	5×4	89033	※890339	*890336	110×Φ54	152g	128×305×250	3.33kg
1kg袋	1kg	10	89034	※890346	*890343	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89036	※890360	*890367	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



## チョップドオニオン

ホール

### Onion(たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させ大きめにカットしました。トッピングや具材としてお使いください。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、グリル、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89593	※895938	*895935	460×320	1,028g	210×420×330	5.76kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—



## ミンスドオニオン

ホール

### Onion(たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

たまねぎを乾燥させ5mm前後にカットしました。ハンバーグ等のひき肉料理、製パン用の具材として幅広くご使用頂けます。

原材料名 オニオン

【使用例】ミンスドオニオンが浸かる位のぬるま湯(ミンスドオニオンの約4倍量)につけて戻してください(目安20~30分)。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89314	※893149	*893146	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
150g袋	150g	10	89315	※893156	*893153	220×135	157g	130×360×200	1.80kg



## ローストオニオン

ホール

### Onion(たまねぎ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

強焙煎によって仕上げたカリカリとした食感と、焙煎感のあるローストオニオンです。料理の風味づけやトッピングに最適です。

原材料名 オニオン

【使用例】ステーキ、ラーメン、サラダのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	70g	5×4	89422	※894221	*894228	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89382	※893828	*893825	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

オレガノ

チップ



Oregano(花薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香味はマジョラム、タイムに似ていてホク苦い味がします。イタリア料理に欠かせないトマトに良くあうハーブです。

原材料名 オレガノ

使用例 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ピザ、フライの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	5×2	89027	※890278	※890275	600×500	1,040g	690×630×390	12.20kg
100g袋	100g	10	89029	※890292	※890299	340×230	117g	210×420×330	1.79kg

オレガノ

パウダー



Oregano(花薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

カイエンペッパーとも良くあいメキシコ料理にも使われます。魚や肉の臭み消しや、料理にコクをつけます。

原材料名 オレガノ

使用例 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ラム料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89021	※890216	※890213	165×φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89022	※890223	※890220	110×φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	90g	5×4	89023	※890230	※890237	110×φ54	92g	128×305×250	2.13kg
1kg袋	1kg	10	89024	※890247	※890244	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89026	※890261	※890268	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

フリーズドライハーブオレガノ

チップ



Oregano(花薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

フリーズドライ製法(FD)ですので色もより鮮やかな緑で、見た目も香りも良いオレガノです。

原材料名 オレガノ

使用例 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ドレッシング、オムレツ、フライの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	25g	12	89859	※898595	※898592	110×φ87	113g	128×365×275	1.69kg

ガーリックパウダー

ガーリック調味料



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ガーリックパウダーは簡単に調理していただけるよう原材料にガーリック、塩、調味料などを使用しております。

原材料名 ガーリック(中国)、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)

使用例 肉・魚の下味、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89058	※890582	※890589	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89059	※890599	※890596	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	90g	5×4	89060	※890605	※890602	110×φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89061	※890612	※890619	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89062	※890629	※890626	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89063	※890636	※890633	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

ガーリック微粒タイプ

ガーリック調味料



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

使いやすい微粒状の顆粒に仕上げたガーリック調味料です。肉料理への風味づけ、魚料理への臭み消しなどにご利用ください。

原材料名 ガーリック(中国)、でん粉、食塩、調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)

使用例 肉・魚の下味、グリル、ロースト、炒め物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	81044	※810443	※810440	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg

ガーリック

あらびき



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ガーリックあらびきは、グラニュータイプよりも大きい粒で香りと食感が楽しめます。ガーリックあらびきはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89065	※890650	※890657	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89066	※890667	※890664	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	90g	5×4	89067	※890674	※890671	110×φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89068	※890681	※890688	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
500g袋	500g	10	89069	※890698	※890695	280×160	510g	125×385×310	5.57kg
100g袋	100g	10	89070	※890704	※890701	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

ガーリック

フレーク



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

厳選したガーリックを使用し、色が白く、うすくて歯ざわりのよいガーリックスライスに仕上げました。切らずにすむのでとても便利です。料理に応じて水でもどすか、そのままお使い下さい。

原材料名 ガーリック

使用例 ソテー、グリル、ロースト、煮込み料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89078	※890780	※890787	460×320	1,028g	280×530×380	11.37kg
100g袋	100g	10	89079	※890797	※890794	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

中国産ガーリック

パウダー



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

中国のガーリックは日本人に好まれています。その為日本国内のほとんどが中国産のガーリックを使用しています。中国産ガーリックはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89071	※890711	※890718	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89072	※890728	※890725	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	90g	5×4	89073	※890735	※890732	110×φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89074	※890742	※890749	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89075	※890759	※890756	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89076	※890766	※890763	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

アメリカ産ガーリック

パウダー



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

アメリカ産のガーリックの特徴はにんにく本来の香りが強いことです。少ない量でガーリックの風味をつけることができます。アメリカ産ガーリックはガーリック以外の原材料は使用していません。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ピザ、スープ、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89870	※898700	※898707	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89871	※898717	※898714	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	90g	5×4	89872	※898724	※898721	110×φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89873	※898731	※898738	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89875	※898755	※898752	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

アメリカ産ガーリック

グラニューール



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

にんにく本来の香りの強いアメリカ産のガーリックを、パウダーよりも若干粗めのサイズにしました。

原材料名 ガーリック

使用例 肉・魚の下味、ソテー、グリル、ローストソテー、煮込み料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89877	※898779	※898776	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	250g	12	89878	※898786	※898783	110×φ87	338g	128×365×275	4.99kg
S缶	100g	5×4	89879	※898793	※898790	110×φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89881	※898816	※898813	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89882	※898823	※898820	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

### フライドガーリック



色味 風味 辛み 彩り 香り

油で揚げたさっくりとした食感と、旨みのあるフライドガーリックです。料理の風味づけやトッピングに最適です。

原材料名 ガーリック(中国)、パーム油

使用例 肉料理、パスタ、サラダのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	70g	5×4	89302	※893026	*893023	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89586	※895860	*895867	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### カイエンペッパー

ホール



Red pepper(唐辛子・鷹の爪) 色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子には多彩な呼び名があります。その仲間は百数十種類以上に及びます。セレクトでは鷹の爪の一種を使用しています。

原材料名 赤唐辛子

使用例 漬物・ピクルス、カレー、炒め物、パスタ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5×2	89287	※892876	*892873	470×410	1,063g	520×380×520	12.12kg
500g袋	500g	10	89288	※892883	*892880	460×320	561g	260×520×380	6.35kg
100g袋	100g	10	89289	※892890	*892897	320×200	118g	165×385×310	1.67kg

### カイエンペッパー

パウダー



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子は辛さをつけるために使用されますが、その他の特徴として色の違いがあります。セレクトは国内で最も多く出回っている明るい赤色のものを使用しております。

原材料名 赤唐辛子

使用例 カレー、ラー油、麻婆豆腐、海老のチリソース煮など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89281	※892814	*892811	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	200g	12	89282	※892821	*892828	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89283	※892838	*892835	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89284	※892845	*892842	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89285	※892852	*892859	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89286	※892869	*892866	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### カイエンペッパー

大荒



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

赤唐辛子を乱切にしたものです。彩りや辛みづけなどにお使いいただけます。

原材料名 赤唐辛子

使用例 漬物・ピクルス、グリル、ロースト、炒め物、パスタ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89038	※890384	*890381	460×320	1,061g	260×520×380	11.35kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89040	※890407	*890404	280×160	112g	130×360×200	1.35kg

### カイエンペッパー

輪切



Red pepper(唐辛子・チリペッパー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

「彩り」としてお使いいただきやすいように種子を取り除いております。

原材料名 赤唐辛子

使用例 漬物・ピクルス、グリル、ロースト、炒め物、パスタ、和え物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89041	※890414	*890411	470×410	1,074g	260×520×380	6.11kg
500g袋	500g	10	89042	※890421	*890428	460×320	561g	260×520×380	6.35kg
100g袋	100g	10	89043	※890438	*890435	320×200	118g	125×385×310	1.65kg

### 糸切り唐辛子



Red pepper(唐辛子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

約0.5mmを目安にカットしているため、糸のように細いサイズになっております。

原材料名 赤唐辛子

使用例 中国・韓国料理の彩り、なま酢などの酢の物、トッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5	89935	※899356	*899353	470×410	1,074g	260×520×380	6.11kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89933	※899332	*899339	320×200	118g	165×385×310	1.67kg

### カルダモン

ホール



Cardamom(小豆蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りが強くわずかに刺激性のある快い味のスパイスです。「香りの王様」とも呼ばれています。フルーツ、シロップに良くあいます。

原材料名 カルダモン

使用例 ピクルス、クッキー、カレー、スパイスティー、コーヒー、フルーツポンチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89054	※890544	*890541	340×230	1,017g	260×520×380	10.91kg
500g袋	500g	10	89055	※890551	*890558	320×200	513g	165×385×310	5.62kg
100g袋	100g	10	89056	※890568	*890565	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### カルダモン

パウダー



Cardamom(小豆蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りが強いスパイスですので、調理の際には少量ずつ加えてお使いください。

原材料名 カルダモン

使用例 クッキー、ケーキ、カレー、トマト煮、フルーツケーキなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89048	※890483	*890480	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89049	※890490	*890497	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	50g	5×4	89050	※890506	*890503	110×Φ54	92g	128×305×250	2.13kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89051	※890513	*890510	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89052	※890520	*890527	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89053	※890537	*890534	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 韓国産唐辛子

パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子は数ある唐辛子の品種の中でも、辛みが少なく、甘み・旨みと独特の風味が特徴的な品種です。

原材料名 赤唐辛子

使用例 韓国料理(キムチ、焼肉、スープ、ドレッシング)など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89938	※899387	*899384	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89937	※899370	*899377	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89936	※899363	*899360	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 韓国産唐辛子

あらびき



色味 風味 辛み 彩り 香り

韓国産唐辛子は数ある唐辛子の品種の中でも、辛みが少なく、甘み・旨みと独特の風味が特徴的な品種です。

原材料名 赤唐辛子

使用例 韓国料理(キムチ、焼肉、スープ、ドレッシング)など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89941	※899417	*899414	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89940	※899400	*899407	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89939	※899394	*899391	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

甘口唐辛子<韓国料理向け> パウダー



色味 風味 辛み 彩り 香り

原料は中国産で、韓国産唐辛子とほぼ同等の辛み、甘み、旨みをもつ原料を使用しております。  
原材料名 赤唐辛子

使用例 スンドubuチゲ、キムチ、スープ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89271	※892715	*892712	340×230	1017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89272	※892722	*892729	320×200	513g	165×385×310	5.62kg
100g袋	100g	10	89273	※892739	*892736	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

甘口唐辛子<韓国料理向け> あらびき



色味 風味 辛み 彩り 香り

原料は中国産で、韓国産唐辛子とほぼ同等の辛み、甘み、旨みをもつ原料を使用したあらびき唐辛子です。  
原材料名 赤唐辛子

使用例 火鍋、キムチ、焼肉、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89274	※892746	*892743	340×230	1017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89275	※892753	*892750	320×200	513g	165×385×310	5.62kg
100g袋	100g	10	89276	※892760	*892767	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

キヌアさくさくトッピング



色味 風味 辛み 彩り 香り

話題の食材「キヌア」を、そのままパフ化。さくさくした食感が、食べてうれしい。体にうれしい。  
原材料名 パフ加工キヌア

使用例 サラダ、カルパッチョ、スイーツのトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89614	※896140	*896147	460×320	1,061g	230×470×360	11.21kg
100g袋	100g	10	89610	※896102	*896109	280×160	112g	130×360×200	1.35kg

キャラウェイ



Caraway(姫茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ドイツとオーストリアの料理に比較的多く使われます。ライ麦パン、クッキー、ビスケットなどのベーキング料理に良くあいます。  
原材料名 キャラウェイ

使用例 クッキー、パン、スープ、ザワークラウトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89088	※890889	*890886	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89090	※890902	*890909	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

キャラウェイ



Caraway(姫茴香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

さわやかな香りで、かもとどやかな甘さとホクホク感が特徴です。パン、クッキー、ケーキなどによく使われ、特にりんごとの相性がよく、アップルパイや焼りんごによく使われます。またザワークラウト、リキュールにも使われます。  
原材料名 キャラウェイ

使用例 ザワークラウト、ソーセージ、アップルパイなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89082	※890827	*890824	165×φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	180g	12	89083	※890834	*890831	110×φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	65g	5×4	89084	※890841	*890848	110×φ54	107g	128×305×250	2.43kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89085	※890858	*890855	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89087	※890872	*890879	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

クコの実



色味 風味 辛み 彩り 香り

ほんのりと甘っぱい実は炒め物、蒸し物のほか、スープやお粥などに彩りや味のアクセントとしてお使いいただけます。  
原材料名 クコの実

使用例 中華スープ、中華粥、炒め物、デザートなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89994	※899943	*899940	340×230	1,022g	260×520×380	10.96kg
100g袋	100g	10	89993	※899936	*899933	220×135	109g	130×360×200	1.32kg

くちなしの実



Gardenia(山梔子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

完熟した果実の中に黄色の色素のクロシンが含まれています。この色素は水溶性色素で、乾燥した果実を割って水に浸すか、熱湯で煎じると濃黄色液が得られ、これによって着色します。  
原材料名 くちなしの実

使用例 栗きんとん、たくわん、スープ、黄飯など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89092	※890926	*890923	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89094	※890940	*890947	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

クミン



Cumin(馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の強い芳香と若干の辛み、苦みを持っています。カレー粉の香りにはなくてはならないスパイスです。  
原材料名 クミン

使用例 インド料理、ピクルス、カレー、バーベキューソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89102	※891022	*891029	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89104	※891046	*891043	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

クミン



Cumin(馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

クミンはカレー粉、チリパウダーの原料として欠かせないだけでなく、世界各地のいろいろな料理に使われている。一般的なスパイスです。  
原材料名 クミン

使用例 インド料理、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89096	※890964	*890961	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89097	※890971	*890978	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	65g	5×4	89098	※890988	*890985	110×φ54	107g	128×305×250	2.43kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89099	※890995	*890992	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89100	※891008	*891005	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89101	※891015	*891012	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

ドライグリーンペッパー



Green pepper 色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウの実の緑色の未成熟の実を乾燥させたもので、ブラックペッパー、ホワイトペッパーと比べると辛み、香りが柔らかいです。主に料理の彩りや香りづけに使われます。  
原材料名 グリーンペッパー

使用例 マリネ、魚のグリル、ステーキ、ローストビーフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89122	※891220	*891227	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89124	※891244	*891241	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

### フリーズドライグリーンペッパー ホール

**Green pepper** 色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウの実の緑色の未完全の実をフリーズドライにしたもので、ブラックペッパー、ホワイトペッパーと比べると辛み、香りが柔らかいです。ドライに比べ色がきれいなのが特徴です。

原材料名 グリーンペッパー

**使用例** マリネ、魚のグリル、ステーキ、ローストビーフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89126	※891268	*891265	470×410	1,030g	260×520×380	11.04kg
100g袋	100g	10	89128	※891282	*891289	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### クローブ ホール

**Clove(丁香)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

香気が極めて強く、強い刺激臭がありますが、バニラのような香りを持っています。肉を良く食べるヨーロッパ人にとってコショウと共に食品や料理の香りづけの材料として広く使われています。

原材料名 クローブ

**使用例** 焼きリンゴ、ポトフ、タンシチュー、紅茶、ローストポークなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89112	※891121	*891128	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
500g袋	500g	10	89113	※891138	*891135	320×200	513g	210×420×330	5.75kg
100g袋	100g	10	89114	※891145	*891142	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### クローブ パウダー

**Clove(丁香)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

使用場面も多いスパイスですが、焼き菓子に使う場合、バニラとあわせて利用すると、バニラ臭を強化できます。

原材料名 クローブ

**使用例** 挽肉料理、ハム、ソーセージ、焼き菓子、ケーキ、グリル、ローストなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89106	※891060	*891067	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89107	※891077	*891074	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	65g	5×4	89108	※891084	*891081	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89109	※891091	*891098	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89111	※891114	*891111	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ケーパー ホール

**Caper(風鳥木)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

フウチョウソウ科の小さな灌木のつぼみ部分を酢漬けにしたものです。マリネ、サラダ、魚のムニエルなどに。

原材料名 ケーパー、漬け原材料(醸造酢、食塩、砂糖)

**使用例** マリネ、サラダ、魚のムニエル、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
ビン入り	固形量500g 内容量930g	6	89867	※898380	*898387	182×Φ95	1,373g	200×304×206	8.66kg
ビン入り	固形量75g 内容量130g	24	89868	※898403	*898400	78×Φ59	261g	88×382×256	6.61kg
ビン入り	固形量45g 内容量75g	24	89841	※898410	*898417	81×Φ46	168g	92×300×200	4.29kg

### コショウ

**Pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

ブラックペッパーとホワイトペッパーをほぼよくブレンドしたコショウです。様々なお料理にお使いください。

原材料名 ブラックペッパー(マレーシア)、ホワイトペッパー

**使用例** 料理の下味、仕上げに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	380g	12	89487	※894870	*894877	165×Φ87	495g	182×365×275	6.35kg
M缶	200g	12	89488	※894887	*894884	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89489	※894894	*894891	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89490	※894900	*894907	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89491	※894917	*894914	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89492	※894924	*894921	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### コリアンダーシード ホール

**Coriander(胡荽子)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

セージとレモンをあわせたようなさわやかな香りと、甘いマイルドな香りを持っています。カレー粉には欠かせないスパイスです。

原材料名 コリアンダー

**使用例** ピクルス、カレー、焼き菓子、コンフィチュールなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89136	※891367	*891364	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89138	※891381	*891388	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### コリアンダーシード パウダー

**Coriander(胡荽子)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

たんぱく質の素材と調和する性質を持っていますので、肉類、卵、豆類の料理に用いられます。

原材料名 コリアンダー

**使用例** 肉・魚の下味、カレー、焼き菓子、スープ、シチューなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89130	※891305	*891302	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	180g	12	89131	※891312	*891319	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	80g	5×4	89132	※891329	*891326	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89133	※891336	*891333	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89135	※891350	*891357	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### サフラン ホール

**Saffron(番紅花)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

西洋では黄色の色づけに使用されています。スペイン料理、フランス料理、菓子類、サフランティーなど広く用いられています。

原材料名 サフラン

**使用例** パエリア、ピヤベース、サフランライス、クッキー、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
30g袋	30g	1	89611	※896119	—	220×135	37g	—	37g*1
10g袋	10g	1	89612	※896126	—	220×135	17g	—	17g*1
5g袋	5g	1	89613	※896133	—	220×135	12g	—	12g*1

### スペシャルサフラン ホール

**Saffron(番紅花)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

スペシャルサフランはより鮮やかな色と香りが出るように、雌しべの良い部分を使用した、高品質な商品です。

原材料名 サフラン

**使用例** パエリア、ピヤベース、サフランライス、クッキー、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
30g袋	30g	1	89615	※896157	—	220×135	37g	—	37g*1
10g袋	10g	1	89616	※896164	—	220×135	17g	—	17g*1
5g袋	5g	1	89617	※896171	—	220×135	12g	—	12g*1

### サボリー チップ

**Savory(木立薄荷・セイボリー)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

卵料理と相性が良く、また、豆料理にも使われます。

原材料名 サボリー

**使用例** 肉・魚の下味、豆の煮物、ソーセージ、オムレツ、チーズ、バターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89151	※891510	*891517	460×320	1,028g	340×630×390	11.18kg
100g袋	100g	10	89153	※891534	*891531	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。  
\*1 個装重量で表示

※4901002の略 \*14901002の略

**サボリー**

パウダー

Savory(木立薄荷・セイブリー) 色味 風味 辛み 彩り 香り

あたたかみのある香りで、ヨーロッパでは“豆のハーブ”と呼ばれています。インゲン豆、エンドウ豆と良くあいます。

原材料名 サボリー

**使用例** 肉・魚の下味、豆の煮物、ソーセージ、オムレツ、チーズ、バターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89145	※891459	*891456	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89146	※891466	*891463	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	60g	5×4	89147	※891473	*891470	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89148	※891480	*891487	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89150	※891503	*891500	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**サンショ**

パウダー

Sansyo 色味 風味 辛み 彩り 香り

中国産の山椒と国産の山椒をバランスよくミックスしました。

原材料名 サンショ

**使用例** 肉・魚の下味、煮物、吸物、蒸し物、うなぎの蒲焼、天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89155	※891558	*891555	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89156	※891565	*891562	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	65g	5×4	89157	※891572	*891579	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89158	※891589	*891586	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89159	※891596	*891593	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89160	※891602	*891609	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**スペシャルサンショ**

パウダー

Sansyo 色味 風味 辛み 彩り 香り

国産の山椒と中国産の山椒をミックスし、辛みの中にもより香り立ちを重視したサンショです。

原材料名 サンショ

**使用例** 肉・魚の下味、煮物、吸物、蒸し物、うなぎの蒲焼、天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89168	※891688	*891685	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89170	※891701	*891708	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**紀州有田産ぶどう山椒**

ホール

Japanese pepper 色味 風味 辛み 彩り 香り

さわやかな香りと辛みをもつ国産山椒(ホールタイプ)です。紀州有田産ぶどう山椒を使用しています。

原材料名 山椒

**使用例** 鰻の蒲焼、吸物、そば、うどん、焼鳥など。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	81039	※810399	*810396	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

**紀州有田産ぶどう山椒**

パウダー

Japanese pepper 色味 風味 辛み 彩り 香り

さわやかな香りと辛みをもつ国産山椒のパウダーです。紀州有田産ぶどう山椒を使用しています。

原材料名 山椒

**使用例** 鰻の蒲焼、吸物、そば、うどん、焼鳥など。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	70g	5×4	81051	※810511	*810518	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
1kg袋	1kg	10	81052	※810528	*810525	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	81053	※810535	*810532	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

**花椒 <中国産山椒>**

ホール

Chinese pepper(花椒-カシカ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

さわやかな香りと、ピリッとした辛みのある中国産山椒(ホールタイプ)です。

原材料名 花椒

**使用例** 四川風炒め物、麻婆豆腐など。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	81048	※810481	*810488	460×320	1,028g	340×630×390	11.18kg
500g袋	500g	10	81049	※810498	*810495	460×320	528g	260×520×380	6.02kg
100g袋	100g	10	81058	※810580	*810587	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

**花椒 <中国産山椒>**

パウダー

Chinese pepper(花椒-カシカ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

さわやかな香りと、ピリッとした辛みのある中国産山椒のパウダーです。

原材料名 花椒

**使用例** 四川風炒め物、麻婆豆腐など。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	81057	※810573	*810570	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
S缶	65g	5×4	81041	※810412	*810419	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	81042	※810429	*810426	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	81043	※810436	*810433	220×135	107g	130×220×140	1.19kg



※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

アメリカ産岩塩



アメリカのユタ州産の太古の海水が結晶化した岩塩です。赤や黒などの色のついた部分は岩塩中の成分です。あと味ではのかな甘みを感じます。

原材料名 岩塩

【使用例】 天ぷら、焼き鳥、ステーキ、とんかつなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89914	※899141	*899148	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
100g袋	100g	10	89915	※899158	*899155	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

イタリア産岩塩



約1mmの大きさのイタリア産岩塩です。シチリア島の名産品であり、特にパスタなどイタリア料理におすすめです。

原材料名 岩塩

【使用例】 天ぷら、焼き鳥、ステーキ、とんかつ、パスタなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89916	※899165	*899162	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
100g袋	100g	10	89917	※899172	*899179	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

シナモンホール

クラッシュ



Cinnamon(肉桂)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモン(クラッシュ)は、樹皮を剥がし乾燥させ大きく砕いたものです。煮出して香りを抽出するのに適した形状です。

原材料名 シナモン

【使用例】 スープ、コンポートなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	5×2	89181	※891817	*891814	470×410	1,030g	690×630×390	12.10kg
100g袋	100g	10	89183	※891831	*891838	320×200	113g	125×385×310	1.60kg

シナモン

パウダー



Cinnamon(肉桂)

色味 風味 辛み 彩り 香り

産地により色々な名称でよばれており、形状、風味もそれぞれかなり違いがあります。パイやケーキ類に使われるほか、カレー粉、ソース、ケチャップなどの原料など広く使われています。

原材料名 シナモン

【使用例】 クッキー、ケーキ、アップルパイ、コーヒー、紅茶、スイートポテト、和菓子など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	300g	12	89256	※892562	*892569	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	160g	12	89257	※892579	*892576	110×Φ87	248g	128×365×275	3.31kg
S缶	70g	5×4	89258	※892586	*892583	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
1kg袋	1kg	10	89259	※892593	*892590	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89260	※892609	*892606	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

シナモンスティック



Cinnamon(肉桂)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シナモンの樹皮を肉厚に剥ぎとり巻いて乾燥させたものです。香り、見た目の良いシナモンスティックです。

原材料名 シナモン

【使用例】 ロースト、コンポート、紅茶、コーヒー、カプチーノなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
500g袋	500g	10	89911	※899110	*899117	320×200	513g	210×420×330	5.75kg
100g袋	100g	10	89912	※899127	*899124	220×135	107g	130×360×200	1.30kg
60g袋	60g	10	89913	※899134	*899131	220×135	67g	130×360×200	0.90kg

シナモンスティック(ラベル巻き)



Cinnamon(肉桂)

色味 風味 辛み 彩り 香り

木の節のないものや、まっすぐな形のものを選び、持ちやすいようにラベルを巻きました。

原材料名 シナモン

【使用例】 紅茶、コーヒー、カプチーノ、ココアなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
500g袋	500g	2	89945	※899455	*899452	320×200	513g	130×220×140	1.15kg
65g袋	65g	10	89944	※899448	*899445	220×135	72g	130×220×140	0.84kg

スリランカ産シナモンパウダー(セイロン)



色味 風味 辛み 彩り 香り

香りと甘みが穏やかなのが特徴のスリランカ産シナモンです。製菓・製パン、コーヒー、飲料等に多用されています。

原材料名 シナモン

【使用例】 製菓、製パン、コーヒー、紅茶等に

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
S缶	65g	5×4	89399	※893996	*893993	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
100g袋	100g	10	89400	※894009	*894006	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

ジュンパーベリー

ホール



Juniperberry(杜松・ねずの実)

苦みと甘みの混じり合った松ヤニのような香りです。果実を乾燥し作られ、料理以外でもジンの香りづけにも使われているスパイスです。

原材料名 ジュンパーベリー

【使用例】 ハム、マリネ、鹿のステーキ、洋梨のタルト、ザワークラウトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89189	※891893	*891890	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89191	※891916	*891913	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

ジンジャー

スライス



Ginger(生姜)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シャープな辛みを有し、料理人の間ではスパイス通のスパイスと言われ「台所の神の申し子」と呼ばれており、その香味の万能ぶりは賞賛されています。

原材料名 ジンジャー

【使用例】 ピクルス、紅茶などの飲み物、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89199	※891992	*891999	460×320	1,028g	340×630×390	11.18kg
100g袋	100g	10	89201	※892012	*892019	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

ジンジャー

パウダー



Ginger(生姜)

色味 風味 辛み 彩り 香り

甘い香りと、清新な刺激性のあるさわやかな辛みを持っています。

原材料名 ジンジャー

【使用例】 肉類や魚介類の臭み消し、クッキー、パン、餃子など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	300g	12	89193	※891930	*891937	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	180g	12	89194	※891947	*891944	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	60g	5×4	89195	※891954	*891951	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89196	※891961	*891968	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89197	※891978	*891975	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89198	※891985	*891982	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

スターアニス

ホール



Star anise(八角) 色味 風味 辛み 彩り 香り

東洋のスパイスの一つ。若干苦みと渋みも感じられますが、肉類の臭み消しに使われます。  
原材料名 スターアニス

使用例 角煮・中華風煮込み料理、中華おこわ、ちまきなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5×2	89209	※892098	※892095	470×410	1,030g	520×520×380	11.79kg
500g袋	500g	10	89210	※892104	※892101	470×410	530g	260×520×380	6.04kg
100g袋	100g	10	89211	※892111	※892118	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

スターアニス

パウダー



Star anise(八角) 色味 風味 辛み 彩り 香り

中国の豚肉料理に良く使われますが、ロースト臭をとるのに役立ちます。煮込み料理や杏仁豆腐などの甘い香りづけにも欠かせません。  
原材料名 スターアニス

使用例 中華料理、肉・魚の煮込み料理、中華おこわ、ちまきなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89203	※892036	※892033	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	180g	12	89204	※892043	※892040	110×φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	60g	5×4	89205	※892050	※892057	110×φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89206	※892067	※892064	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89208	※892081	※892088	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

スペアミント

チップ



Spearmint(緑薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ほんのりと甘い香りでさわやかな香りのハーブです。飲み物やデザート、他、ドレッシング、肉料理にも使われます。欧米では、料理でミントと言えば通常はスペアミントを指すほど普及が広がっています。  
原材料名 スペアミント

使用例 ラムの下味、ハーブティー、デザート、ミントソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89213	※892135	※892132	470×410	1,030g	260×520×380	3.83kg
100g袋	100g	10	89215	※892159	※892156	320×200	113g	210×420×330	1.75kg

セージ

ホール



Sage(サルビア) 色味 風味 辛み 彩り 香り

よもぎに似た新鮮な強い芳香を持っています。味はわずかに渋みや辛みを感じますが、全体的にさわやかなホロ苦さがあります。多くのイタリア料理に使用されており、特に肉類のなかでも豚肉に良く、腸詰みやその他、食肉加工品に多く使われています。  
原材料名 セージ

使用例 トマト料理、ソーセージ、イタリア料理、バター、ソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	5×2	89233	※892333	※892330	470×410	1,030g	520×520×380	11.79kg
100g袋	100g	10	89235	※892357	※892354	340×230	117g	210×420×330	1.79kg

セージ

パウダー



Sage(サルビア) 色味 風味 辛み 彩り 香り

セージの香りは肉の臭み消しとして良く使われます。  
原材料名 セージ

使用例 豚肉・レバーの臭み消し、挽肉料理、トマト料理、ソーセージ、イタリア料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	200g	12	89227	※892272	※892279	165×φ87	315g	182×365×275	4.19kg
M缶	100g	12	89228	※892289	※892286	110×φ87	188g	128×365×275	2.59kg
S缶	40g	5×4	89229	※892296	※892293	110×φ54	82g	128×305×250	1.93kg
1kg袋	1kg	10	89230	※892302	※892309	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89232	※892326	※892323	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

セロリーシード

ホール



Celery(オランダミツバ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

セロリーシードは青臭さとホロ苦さが特徴です。ソース、スープ、ピクルス、野菜料理、魚料理、シチューなどに良くあいます。  
原材料名 セロリー

使用例 ピクルス、スープ、ソース、トマトジュース、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89223	※892234	※892231	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89225	※892258	※892255	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

セロリーシード

パウダー



Celery(オランダミツバ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

セロリーの種子の香味は野菜料理に良くあいます。トマトジュースにごく少量入れるだけでマトの青臭さがマスキングされます。  
原材料名 セロリー

使用例 ピクルス、スープ、ソース、トマトジュース、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	350g	12	89217	※892173	※892170	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89218	※892180	※892187	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	65g	5×4	89219	※892197	※892194	110×φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89220	※892203	※892200	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89222	※892227	※892224	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

ターメリック

ホール



Turmeric(うこん) 色味 風味 辛み 彩り 香り

最大の特徴は香味よりも黄色の着色性にあります。一般的に日本国内では食品用に明るい黄のものが使用されています。  
原材料名 ターメリック

使用例 ターメリックライス、スープ、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89253	※892531	※892538	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89255	※892555	※892552	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

ターメリック

パウダー



Turmeric(うこん) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香味は土臭いペッパーのような芳香と、わずかな苦みをもっています。最大の特徴は香味よりも黄色の着色性にあります。カレー粉では欠かせない原料であり食欲を引き立てます。  
原材料名 ターメリック

使用例 カレー、たくあん、ターメリックライス、ターメリックドリンクなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	400g	12	89247	※892470	※892477	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89248	※892487	※892484	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	80g	5×4	89249	※892494	※892491	110×φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89250	※892500	※892507	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89251	※892517	※892514	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89252	※892524	※892521	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

タイム

ホール



Thyme(木立百里香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特のすがすがしい芳香とホロ苦さがあります。ヨーロッパ各地の料理に、きわめて重要なハーブの一つで肉料理、魚料理、クラム・チャウダー、コロッケ、トマト料理などによく使われます。  
原材料名 タイム

使用例 肉・魚料理、クラムチャウダー、コロッケ、トマト料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89243	※892432	※892439	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
100g袋	100g	10	89245	※892456	※892453	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

### タイム

パウダー



**Thyme**(木立百里香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

特に魚類の生臭みを消すのに効果的であり、ハマグリや魚のチャウダーなどに香りづけとして良く使用されます。

原材料名 タイム

**使用例** 肉・魚料理、クラムチャウダー、ラムの下ごしらえ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89237	※892371	*892378	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89238	※892388	*892385	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	60g	5×4	89239	※892395	*892392	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89240	※892401	*892408	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89242	※892425	*892422	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ミニタピオカ

色味 風味 辛み 彩り 香り



キャッサバ芋からとったでん粉で、プチプチとした食感が特徴です。食べやすいミニサイズですので、冷たいデザートやスープの浮き身などにご利用いただけます。

原材料名 タピオカでん粉／漂白剤(二酸化硫黄)

**使用例** デザート、ドリンク、スープの浮き身など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89301	※899967	*899964	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89300	※899950	*899957	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### タラゴン

チップ



**Tarragon**(エストラゴン) 色味 風味 辛み 彩り 香り

アニスのような甘さと、セロリーに似た芳香が特徴です。エスカルゴ料理や、タラゴン・ピネガーには不可欠なハーブです。

原材料名 タラゴン

**使用例** 魚・エビ・カニ・鶏肉の下ごしらえ、ムニエル、オムレツ、エスカルゴ料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	3	89263	※892630	*892637	650×500	1,040g	260×520×380	3.86kg
100g袋	100g	10	89265	※892654	*892651	320×200	113g	210×420×330	1.75kg

### チャアシード

色味 風味 辛み 彩り 香り



チャアシードを水に浸すと約10倍に膨れ、まわりがゼリー状になります。ドリンクやデザート、サラダのドレッシングなどへ。

原材料名 チャアシード

**使用例** ドリンク、ヨーグルト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89626	※896263	*896260	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89619	※896195	*896192	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### チャイブ

チップ



**Chive**(あさつき) 色味 風味 辛み 彩り 香り

料理の薬味としてピシソワーズ、オムレツ、マリネ等に使われます。

原材料名 チャイブ

**使用例** ピシソワーズ、オムレツ、マリネ、スープ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	2	89270	※892708	*892705	650×500	1,050g	340×630×390	3.00kg
100g袋	100g	10	89269	※892692	*892699	460×320	138g	260×520×380	2.12kg

### チャービル

チップ



**Chervil**(セルフィーユ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

フランスでは「美食家のパセリ」と呼ばれる、繊細な風味のハーブです。フリーズドライで乾燥させましたので、色鮮やかで香りも新鮮です。

原材料名 チャービル

**使用例** オムレツ、ソース、スープ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89279	※892791	*892798	460×320	138g	260×520×380	2.12kg

### ディルウィード

ホール



**Dill**(いのんど) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ディルウィードは甘い香りと、すっきりした香りで魚のハーブとしてよく使われる他、ポテト料理、ピネガーにも使われます。葉と種子(シード)では香味が異なります。

原材料名 ディルウィード

**使用例** 魚介の下味、ポテトサラダ、ドレッシング、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89304	※893040	*893047	600×500	1,040g	340×630×390	11.30kg
100g袋	100g	10	89306	※893064	*893061	320×200	113g	125×385×310	1.60kg

### ディルシード

ホール



**Dill seed**(いのんど) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ディルシードはやや刺激性的な香りでピクルス、パン、スープなどに使われます。

原材料名 ディルシード

**使用例** ピクルス、マリネ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89297	※892975	*892972	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89299	※892999	*892996	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ディルシード

パウダー



**Dill seed**(いのんど) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りの主成分はキャラウェイと同じカルボンとリモネンで、キャラウェイと似ていますが、後味の辛み感はずいぶん弱いです。

原材料名 ディルシード

**使用例** ピクルス、マリネ、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89291	※892913	*892910	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	180g	12	89292	※892920	*892927	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	65g	5×4	89293	※892937	*892934	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89294	※892944	*892941	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89296	※892968	*892965	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ナツメグ

パウダー



**Nutmeg**(肉豆蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

甘く刺激的な香りで、肉料理や乳製品と相性の良いスパイスです。また、加熱すると刺激的な香りが弱まり、甘さが引き立つため焼き菓子にもよく合います。

原材料名 ナツメグ

**使用例** ハンバーグなど挽肉料理、グラタン、クリームシチューなどの乳製品を使ったメニュー

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89308	※893088	*893085	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	225g	12	89309	※893095	*893092	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
S缶	100g	5×4	89310	※893108	*893105	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89311	※893118	*893115	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89313	※893132	*893139	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

**パクチー(チップ)〈香葉〉**



色味 風味 辛み 彩り 香り

中国・ベトナム・タイなどのアジア料理に欠かせないパクチーです。カレー、ラーメン等のトッピングでも好評です。

原材料名 パクチー

**使用例** エスニック料理の他、カレー、ラーメンのトッピングなど幅広いメニューに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	40g	12	89441	※894412	*894419	110×Φ87	128g	128×365×275	1.87kg
100g袋	100g	10	89442	※894429	*894426	320×200	118g	165×385×310	1.67kg

**ざく切りパクチー(茎入)**



色味 風味 辛み 彩り 香り

乾燥したパクチーの茎と葉をあらかじめカットいたしました。パクチーの野性味ある風味と香りをお楽しみください。

原材料名 パクチー

**使用例** エスニック料理や、スープやチャーハンなどのトッピングに。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	5	81036	※810368	*810365	470×410	1,040g	340×630×390	6.10kg
100g袋	100g	10	81037	※810375	*810372	340×230	127g	210×420×330	1.89kg

**バジル**

チップ



Basil(バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

シソ科のスパイスが持っている、さわやかな風味が特徴です。新鮮なものは甘い芳香とクローブのようなすかな辛みがあります。

原材料名 バジル

**使用例** フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	5	89341	※893415	*893412	470×410	1,030g	260×520×380	5.89kg
500g袋	500g	5	89342	※893422	*893429	460×320	528g	260×520×380	3.38kg
100g袋	100g	10	89343	※893439	*893436	320×200	113g	125×385×310	1.60kg

**バジル**

パウダー



Basil(バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バジルの名がついた植物が何種類か知られていますが、スパイスとして使用されているのは、ほとんどがスイートバジルです。

原材料名 バジル

**使用例** フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89335	※893354	*893351	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89336	※893361	*893368	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	60g	5×4	89337	※893378	*893375	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89338	※893385	*893382	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89340	※893408	*893405	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**スペシャルバジル**

チップ



Basil(バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

スペシャルバジルは特に緑色と香りが強い高級なバジルを使用しました。

原材料名 バジル

**使用例** フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	110g	12	89345	※893453	*893450	165×Φ87	225g	182×365×275	3.11kg
M缶	70g	12	89346	※893460	*893467	110×Φ87	158g	128×365×275	2.23kg
1kg袋	1kg	3	89351	※893514	*893511	470×410	1,030g	260×520×380	3.83kg
100g袋	100g	10	89353	※893538	*893535	320×200	113g	125×385×310	1.60kg

**フリーズドライハーブスイートバジル**

チップ



Basil(バジリコ・めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

フリーズドライ製法ですので緑色が鮮やかで葉も大きいです。こだわりのある方におすすめの一品です。

原材料名 スイートバジル

**使用例** フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	23g	12	89858	※898588	*898585	110×Φ87	111g	128×365×275	1.67kg

**バジルシード**

ホール



Basil seed(めばうき)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バジルの種子を水に入れておくとタピオカのような食感になります。中国、タイのデザートに利用されます。

原材料名 バジルシード

**使用例**ゼリー、デザート、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89599	※895990	*895997	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89601	※896010	*896017	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**パセリ**

チップ



Parsley(オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

最もポピュラーなハーブで世界各地の料理に使われています。主にブーケガルニ(香草の束)やソース類のほとんどに使用されています。また彩りの素材としても利用されます。

原材料名 パセリ

**使用例** イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	80g	12	89328	※893286	*893283	165×Φ87	195g	182×365×275	2.75kg
M缶	50g	12	89329	※893293	*893290	110×Φ87	138g	128×365×275	1.99kg
S缶	16g	5×4	89330	※893309	*893306	110×Φ54	58g	128×305×250	1.45kg
1kg袋	1kg	5	89331	※893316	*893313	470×410	1,040g	260×520×380	5.94kg
500g袋	500g	5	89332	※893323	*893320	460×320	538g	260×520×380	3.43kg
100g袋	100g	10	89333	※893330	*893337	320×200	118g	165×385×310	1.67kg

**パセリ**

フレーク



Parsley(オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

パセリチップよりも大きな葉を使用しております。存在感のある大きさですのでピザなどのトッピングとしてお使いください。

原材料名 パセリ

**使用例** イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	40g	12	89347	※893477	*893474	165×Φ87	155g	182×365×275	2.27kg
M缶	20g	12	89348	※893484	*893481	110×Φ87	108g	128×365×275	1.63kg
1kg袋	1kg	5	89349	※893491	*893498	600×500	1,050g	340×630×390	6.15kg
100g袋	100g	10	89350	※893507	*893504	340×230	122g	210×420×330	1.84kg

**フリーズドライハーブイタリアンパセリ**

チップ



Parsley(オランダ芹)

色味 風味 辛み 彩り 香り

FDイタリアンパセリはフリーズドライ製法により緑色がきれいで、葉も大きなものです。見た目重視の料理にお使いください。

原材料名 イタリアンパセリ

**使用例** イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	23g	12	89857	※898571	*898578	110×Φ87	111g	128×365×275	1.67kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

### バニラビーンズ

ホール



Vanilla(ワニラ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

バニラの主成分はバニリンであり、デリケートな甘美な香りがします。つる性の多年草のさや形の果実を未熟なうちに採り、熟成、発酵すると独特の香りになります。さやを裂いて砂のような粒を使ったり、さやを使った丸で香り移して使います。

原材料名 バニラビーンズ

使用例 アイスクリーム、生クリーム、カスタード、クッキー、ケーキ、パバロアなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
10本入り袋	10本	10	89855	※898557	*898554	280×160	45g	130×360×200	0.68kg

### ハバネロ

パウダー



Habanero

色味 風味 辛み 彩り 香り

辛さの強い唐辛子の一つです。

原材料名 赤唐辛子

使用例 タコス、チリコンカンなどのメキシコ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89493	※894931	*894938	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89494	※894948	*894945	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### パプリカ

パウダー



Paprika

色味 風味 辛み 彩り 香り

唐辛子の仲間で辛みの無い品種「パプリカ」を粉末状にしたもので、色づけ、香りづけなど用途の広いスパイスです。

原材料名 パプリカ

使用例 ポテトサラダ、フライドチキン、ピラフ、グラタン、シチュー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89318	※893187	*893184	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	225g	12	89319	※893194	*893191	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
S缶	90g	5×4	89320	※893200	*893207	110×Φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89321	※893217	*893214	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89322	※893224	*893221	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89323	※893231	*893238	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ハラペーニョ

パウダー



Jalapeño

色味 風味 辛み 彩り 香り

メキシコ料理やタイ料理には欠かせない、とても辛い青唐辛子です。

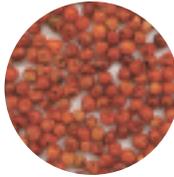
原材料名 青唐辛子

使用例 タコス、チリコンカンなどのメキシコ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89495	※894955	*894952	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
100g袋	100g	10	89496	※894962	*894969	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### ピンクペッパー

ホール



Pink pepper(ポブルローゼ)

色味 風味 辛み 彩り 香り

コショウボクの赤色の熟果をフリーズドライしたもので、香りが弱く辛みがないのが特徴です。料理の彩りと香りのアクセントとして使われます。

原材料名 ピンクペッパー

使用例 焼き菓子、魚のグリル、マリネ、ステーキ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89359	※893590	*893597	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
500g袋	500g	10	89360	※893606	*893603	340×230	517g	210×420×330	5.79kg
100g袋	100g	10	89361	※893613	*893610	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### フェネグリーク

ホール



Fenugreek(胡盧巴)

色味 風味 辛み 彩り 香り

種子を砕くと焦げた砂糖とメープルのような苦みを感じます。カレー、チャツネの原料で口あたりを良くしてくれます。インド、中近東では豆類として栄養補給に役立っています。

原材料名 フェネグリーク

使用例 カレー、チャツネ、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89369	※893699	*893696	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
100g袋	100g	10	89371	※893712	*893719	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### フェネグリーク

パウダー



Fenugreek(胡盧巴)

色味 風味 辛み 彩り 香り

スパイスとして用いられる種子には甘い香り強い苦みがあります。じっくり火を通すと苦みが弱まり、メープルシロップのような甘い風味が出てきます。

原材料名 フェネグリーク

使用例 カレー、チャツネ、煮物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89363	※893637	*893634	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	200g	12	89364	※893644	*893641	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	75g	5×4	89365	※893651	*893658	110×Φ54	117g	128×305×250	2.63kg
1kg袋	1kg	10	89366	※893668	*893665	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89368	※893682	*893689	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### フェネルシード

ホール



Fennel(茴香)

色味 風味 辛み 彩り 香り

葉の部分はハーブとして魚料理などの香りづけに使われます。茎の部分は生のままサラダで食べたり、煮て食べたり、野菜感覚で使われます。種子を乾燥したものは、アニスに似た甘い香りと若干の苦みがあり、魚料理などに使用されます。

原材料名 フェネル

使用例 ビールス、ういきょう焼き、魚料理、アップルパイ、ポルチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89379	※893798	*893795	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89381	※893811	*893818	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### フェネルシード

パウダー



Fennel(茴香)

色味 風味 辛み 彩り 香り

フェネルは“魚のハーブ”と呼ばれていますが、他にもアップルパイ、パン、ゼリーなどにも使用されます。

原材料名 フェネル

使用例 ビールス、ういきょう焼き、魚料理、アップルパイ、ポルチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89373	※893736	*893733	165×Φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	180g	12	89374	※893743	*893740	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	60g	5×4	89375	※893750	*893757	110×Φ54	102g	128×305×250	2.33kg
1kg袋	1kg	10	89376	※893767	*893764	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89378	※893781	*893788	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ブラックペッパー

ホール



Black pepper(胡椒)

色味 風味 辛み 彩り 香り

色づき始める直前の緑色の未熟果を摘みとり、果皮ごと天日干して乾燥させたものです。

原材料名 ブラックペッパー

使用例 ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89389	※893897	*893894	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89390	※893903	*893900	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89391	※893910	*893917	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

**ブラックペッパー**

パウダー



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

パウダーの粒子の大きさはブラックペッパーの色や形を目立たせない料理や練り込む時に向いています。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81028	*810283	*810280	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89384	*893849	*893849	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89385	*893859	*893856	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
角L缶	370g	12	81029	*810290	*810297	145×106×63	500g	156×334×269	6.33kg
1kg袋	1kg	10	89386	*893866	*893863	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89387	*893873	*893870	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89388	*893880	*893887	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**ブラックペッパー**

グラインド



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

プロ仕様のスタンダードサイズの粒子です。少々あら目の粒子とパウダー状の粒子の混ざったプロの使いなれた大きさにしました。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81031	*810313	*810310	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89394	*893941	*893948	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89395	*893958	*893955	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
角L缶	370g	12	81032	*810320	*810327	145×106×63	500g	156×334×269	6.33kg
1kg袋	1kg	10	89396	*893965	*893962	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89397	*893972	*893979	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89398	*893989	*893986	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**ブラックペッパー**

あらびき



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

ブラックペッパーの野性的な辛みと香りをお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、炒め物、グリル、ロースト、カルボナーラ、チーズ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	81033	*810337	*810334	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89404	*894047	*894044	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89405	*894054	*894051	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
角L缶	370g	12	81034	*810344	*810341	145×106×63	500g	156×334×269	6.33kg
1kg袋	1kg	10	89406	*894061	*894068	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89407	*894078	*894075	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89408	*894085	*894082	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**ブラックペッパー八つ割タイプ**

八つ割



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

ホールを約八分割になるよう粗く砕きました。あらびきよりも大きなサイズですので、より一層ブラックペッパー本来の風味をお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、炒め物、グリル、ロースト、カルボナーラ、チーズ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89431	*894313	*894310	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89430	*894306	*894303	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**インド産ブラックペッパー**

ホール



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーは他産地のものに比べ清涼感のある香りと、粒が大きいことが特徴です。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ビュッセル、炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89974	*899745	*899742	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89976	*899769	*899766	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**インド産ブラックペッパー**

グラインド



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーを少々あら目の粒子とパウダー状の粒子にしました。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** 炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理、カルボナーラなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89977	*899776	*899773	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89978	*899783	*899780	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89979	*899799	*899797	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89980	*899806	*899803	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89981	*899813	*899810	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89982	*899820	*899827	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**インド産ブラックペッパー**

あらびき



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

インド産ブラックペッパーをあらびきにしました。香りが良いインド産の特徴をお楽しみいただけます。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** 炒め物、ロースト、グリル、スープ、卵料理、カルボナーラなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89984	*899844	*899841	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89985	*899851	*899858	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89986	*899868	*899865	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89987	*899875	*899872	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89989	*899899	*899896	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**マレーシア産ブラックペッパー**

ホール



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーは香りと辛みのバランスがとれています。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89957	*899578	*899575	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89959	*899592	*899599	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**マレーシア産ブラックペッパー**

グラインド



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーを少々あら目の粒子とパウダー状の粒子にしました。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89960	*899608	*899605	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89961	*899615	*899612	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89962	*899622	*899629	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
角L缶	370g	12	89966	*899660	*899667	145×106×63	500g	156×334×269	6.33kg
1kg袋	1kg	10	89963	*899636	*899633	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89965	*899653	*899650	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**マレーシア産ブラックペッパー**

あらびき



**Black pepper(胡椒)** 色味 風味 辛み 彩り 香り

マレーシア産ブラックペッパーをあらびきにしました。香りと辛みの調和のとれたブラックペッパーをお楽しみください。

原材料名 ブラックペッパー

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	370g	12	89967	*899677	*899674	165×Φ87	485g	182×365×275	6.23kg
M缶	210g	12	89968	*899684	*899681	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89969	*899691	*899698	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
角L缶	370g	12	89973	*899738	*899735	145×106×63	500g	156×334	

ペパーミント

チップ



Peppermint(西洋はっか) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ペパーミントはスペアミントとウォーターミントの雑種です。ラムやマトンの羊肉料理のミントソース、魚の詰めもの料理などに良く使われます。

原材料名 ペパーミント

使用例 羊肉料理、ゼリー、コンポート、魚の詰めもの料理、ハーブティーなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ホースラディッシュ

パウダー



Horseradish(西洋はびれホル) 色味 風味 辛み 彩り 香り

香りや辛さは、生のまま乾燥粉末ではまったく感じません。生をすりおろすか、粉に水を加えて練り上げると香りや辛さが出てきます。日本では粉わさび、練りわさびの原料として使われてきました。欧米ではローストビーフ、ステーキなどに使われています。

原材料名 ホースラディッシュ

使用例 クリームソース、ローストビーフ、ステーキ、マヨネーズなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ポピーシード

ホール



Poppy seed(けしの実) 色味 風味 辛み 彩り 香り

別名けしの実はあんぱんで馴染みのスパイスです。ポピーシード自体は香味はあまり良くありませんが、熱が加わることで香ばしく(ナッツ臭が強く)なりますので焼き物に使ったりします。本品は焙煎済みです。

原材料名 ポピーシード

使用例 クッキー、パン、田楽、焼き菓子、松風焼き、いなり寿司など

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ブルーポピーシード

ホール



Poppy seed(けしの実) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ブルーポピーシードは青色系の種類です。他に白色系のポピーシードがあり、ヨーロッパではどちらも同じくらい使用されています。本品は焙煎済みです。

原材料名 ブルーポピーシード

使用例 パン、焼き菓子、ドレッシングなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ホワイトペッパー

ホール



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

赤く熟した果実を水に浸漬して果皮をやわらげ、その果皮などを除去した核のみを乾燥させたものです。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポターージュ、ムニエルなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ホワイトペッパー

パウダー



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ホワイトペッパーはマイルドな香りとし辛さを持っています。ホワイトソースやポターージュなど薄い色のメニューに使われます。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポターージュ、ムニエルなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

ホワイトペッパー

あらびき



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

あらびきは歯でかむとホワイトペッパー本来の香りと辛さが楽しめます。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポターージュ、ムニエルなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

マレーシア産ホワイトペッパー

ホール



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

クリーミーな色合いと、大きさの揃ったホワイトペッパーホールです。

原材料名 ホワイトペッパー

使用例 クリームシチュー、ホワイトソース、ポターージュ、ムニエルなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

マジョラム

チップ



Marjoram(まよらな) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラムという一般的なにはスイートマジョラムを指します。特にイタリア料理で良く使われるハーブです。タイムとオレガノを合わせたような香りでヨーロッパ各地で広く使われているハーブです。トマト料理には比較的多く使われます。

原材料名 マジョラム

使用例 ラムロースト、オムレツ、ミートソース、ローストチキンなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

マジョラム

パウダー



Marjoram(まよらな) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラムは、特に豆類の煮込みに良くあいます。羊の臭みやレバー臭などと調和します。

原材料名 マジョラム

使用例 パテ、ソーセージ、ラムロースト、豆の煮込み料理、シジカバブなど

Table with 9 columns: 形態, 内容量, 入数, 品名コード, JANコード, 外装印刷ITFコード, 個装サイズ(m/m), 個装重量, ケースサイズ(m/m), ケース重量

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

### マスタード

ホール

Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みの強いマスタードの種子です。  
原材料名 マスタード

**使用例** ビケルス、肉・魚のグリル、ソーテ、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89518	※895181	*895188	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
100g袋	100g	10	89520	※895204	*895201	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### マスタード

パウダー

Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みの強いものと、マイルドな辛さの2種類のマスタードをほどよくブレンドしました。  
原材料名 からし(カナダ) / 着色料(ターメリック)

**使用例** 肉・魚のグリル、フライ、ドレッシング、ソーセージ、サンドウィッチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	400g	12	89512	※895129	*895126	165×Φ87	505g	182×365×275	6.47kg
M缶	200g	12	89513	※895136	*895133	110×Φ87	280g	128×365×275	3.70kg
S缶	85g	5×4	89514	※895143	*895140	110×Φ54	127g	128×305×250	2.83kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89515	※895150	*895157	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89516	※895167	*895164	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89517	※895174	*895171	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### マスタードマイルド

パウダー

Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

辛みのマイルドなタイプのマスタードです。  
原材料名 マスタード

**使用例** 肉・魚のグリル、フライ、ドレッシング、ソーセージ、サンドウィッチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89525	※895259	*895256	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89527	※895273	*895270	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 英国風マスタード

パウダー

Mustard(芥子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

油を搾らない2種類のマスタード原料をブレンドし、今までにないタイプのマスタードとして仕上げました。非常に滑らかで、マイルドな辛みを持っています。  
原材料名 マスタード

**使用例** サンドウィッチ、ステーキ、マスタードソース煮、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	300g	12	89528	※895280	*895287	165×Φ87	405g	182×365×275	5.27kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

### 松の実

ホール

色味 風味 辛み 彩り 香り

歯ざわりがやわらかく、食べやすいのが特徴の松の実です。炒め物、揚げ物、煮物など、幅広くお使いいただけます。  
原材料名 松の実

**使用例** 炒め物、ジェノバソース、サラダ、クッキーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89992	※899929	*899926	340×230	1,022g	210×420×330	10.84kg
100g袋	100g	10	89991	※899912	*899919	220×135	109g	130×220×140	1.21kg

### 水溶きのいらない片栗粉

色味 風味 辛み 彩り 香り

水に溶かずにふりかけるだけでとろみがつく、使いやすい顆粒タイプの片栗粉です。  
原材料名 ばれいしょでん粉

**使用例** 中華料理のとろみづけに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
M缶	220g	12	89668	※896683	*896680	110×Φ87	308g	128×365×275	4.03kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89675	※896751	*896758	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

### ムラサキイモ

パウダー

色味 風味 辛み 彩り 香り

主にお菓子やパンの色づけに使われますが、お料理の色づけとしてもお使いいただけます。  
原材料名 ムラサキイモ

**使用例** きんとん、スイートポテトなどの芋のお菓子

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89529	※895297	*895294	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89530	※895303	*895300	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### メース

パウダー

Mace(肉豆蔻花) 色味 風味 辛み 彩り 香り

にくずの木の熟した果実をとり、果肉を割り、中から種子のまわりの仮種皮(メース)を取り出したものです。ナツメグと香りが似ていますがまろやかなホロ苦さの特徴があり、甘み感、刺激感、苦み感にナツメグよりデリケートです。  
原材料名 メース

**使用例** マッシュポテト、ミートボール、フルーツケーキ、グラタン、ブランチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
L缶	320g	12	89542	※895426	*895423	165×Φ87	435g	182×365×275	5.63kg
M缶	180g	12	89543	※895433	*895430	110×Φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	70g	5×4	89544	※895440	*895447	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89545	※895457	*895454	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89547	※895471	*895478	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### フリーズドライユズ

フレーク

色味 風味 辛み 彩り 香り

フリーズドライ製法の色鮮やかな製品です。存在感のあるサイズにカットしました。  
原材料名 フリーズドライゆず(国内製造)(ゆず、乳糖、ぶどう糖)、(一部に乳成分を含む)

**使用例** 吸物、和え物、蒸し物、鍋物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
S缶	15g	5×4	89440	※894405	*894402	110×Φ54	57g	128×305×250	1.43kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

### レモングラス

カット

Lemongrass(タライ) 色味 風味 辛み 彩り 香り

タイ料理によく使われるハーブで、爽やかな香りが特徴です。トムヤムクン、ハーブティーなどに使われます。  
原材料名 レモングラス

**使用例** トムヤムクン、ハーブティー、インドネシア・タイ料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89943	※899431	*899438	600×500	1,040g	340×630×390	4.02kg
100g袋	100g	10	89942	※899424	*899421	340×230	117g	210×420×330	1.79kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

### ローズマリー ホール



Rosemary(まんねんろう) 色味 風味 辛み 彩り 香り

新鮮な甘い芳香とさわやかなホロ苦さが特徴です。非常に強い香りを持っているハーブです。

原材料名 ローズマリー

**【使用例】** ムニエル、ローストチキン、羊肉料理、魚のマリネ、クリームチーズなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89558	※895587	*895584	460×320	1,028g	260×520×380	3.83kg
100g袋	100g	10	89560	※895600	*895607	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### ローズマリー パウダー



Rosemary(まんねんろう) 色味 風味 辛み 彩り 香り

特にマトン料理にあいます。マトン料理に使う場合は肉に直接ふりかけるよりも、ソースなどに加えた方が香りがつきます。

原材料名 ローズマリー

**【使用例】** ムニエル、ローストチキン、羊肉料理、魚のマリネ、パーベキューソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89552	※895525	*895522	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89553	※895532	*895539	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	50g	5×4	89554	※895549	*895546	110×Φ54	92g	128×305×250	2.13kg
1kg袋	1kg	10	89555	※895556	*895553	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89557	※895570	*895577	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### ローレル ホール



Laurel(月桂葉・ローリエ・ベイリース) 色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしい芳香と若干の苦みが感じられ、ユーカリの葉のような清涼感のある芳香です。原形で使用する場合は葉をもとに香りが強まります。

原材料名 ローレル

**【使用例】** スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、マリネ、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89568	※895686	*895683	600×500	1,040g	340×630×390	4.02kg
500g袋	500g	5	89569	※895693	*895690	470×410	530g	260×520×380	3.39kg
100g袋	100g	10	89570	※895709	*895706	340×230	117g	210×420×330	1.79kg

### ローレル パウダー



Laurel(月桂葉・ローリエ・ベイリース) 色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしい芳香と若干の苦みが感じられ、ユーカリの葉のような清涼感のある芳香です。パウダーでは香味が苦く感じられるので用途によって使い分けれます。

原材料名 ローレル

**【使用例】** スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	250g	12	89562	※895624	*895621	165×Φ87	365g	182×365×275	4.79kg
M缶	150g	12	89563	※895631	*895638	110×Φ87	238g	128×365×275	3.19kg
S缶	65g	5×4	89564	※895648	*895645	110×Φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89565	※895655	*895652	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89587	※895877	*895874	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ローレルグリュメ ホール



Laurel(月桂葉・ローリエ・ベイリース) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ローレル(ローリエ、ベイリース)のホールの中から形の整った葉を選んで使用しております。

原材料名 ローレル

**【使用例】** スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、マリネ、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	3	89572	※895723	*895720	600×500	1,040g	340×630×390	4.02kg
100g袋	100g	10	89588	※895884	*895881	340×230	117g	210×420×330	1.79kg

### 味付塩コショウ



塩、コショウ、調味料をバランス良く混ぜたものです。コショウの香りが良く簡単に調理ができます。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、ブラックペッパー、ホワイトペッパー、砂糖/調味料(アミノ酸)

**【使用例】** 肉・魚の下味、炒め物、ムニエルなど料理全般

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	500g	12	89861	※898618	*898615	165×Φ87	615g	182×365×275	7.79kg
M缶	300g	12	89862	※898625	*898622	110×Φ87	388g	128×365×275	4.99kg
S缶	120g	5×4	89863	※898632	*898639	110×Φ54	162g	128×305×250	3.53kg
1kg袋	1kg	10	89864	※898649	*898646	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
500g袋	500g	10	89865	※898656	*898653	280×160	510g	130×360×200	5.33kg
100g袋	100g	10	89866	※898663	*898660	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 味付あらびき塩コショウ



塩・こしょう・調味料を使いやすい顆粒にし、あらびきブラックペッパーをバランスよくブレンドしました。

原材料名 顆粒塩(国内製造)、食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖、ブラックペッパー/調味料(アミノ酸)

**【使用例】** 肉・魚の下味、炒め物、ステーキ、サラダ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	450g	12	89699	※896997	*896994	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	250g	12	89700	※897000	*897007	110×Φ87	338g	128×365×275	4.39kg
S缶	100g	5×4	89701	※897017	*897014	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89702	※897024	*897021	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89703	※897031	*897038	280×160	510g	130×360×200	5.33kg
100g袋	100g	10	89704	※897048	*897045	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 一味唐辛子



辛み、色つやが優れた唐辛子を使用しております。

原材料名 赤唐辛子

**【使用例】** そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつの煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89734	※897345	*897342	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89735	※897352	*897359	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89736	※897369	*897366	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89737	※897376	*897373	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89738	※897383	*897380	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89739	※897390	*897397	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 七味唐辛子



日本を代表するミックススパイス。あらゆる和風料理に手軽にふりかけてご利用いただけます。

原材料名 赤唐辛子(中国)、いり黒ごま、ちんび、山椒、麻の実、けしの実、青のり、(一部にごまを含む)

**【使用例】** そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつの煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89741	※897413	*897410	165×Φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89742	※897420	*897427	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89743	※897437	*897434	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89744	※897444	*897441	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89745	※897451	*897458	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89746	※897468	*897465	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 黒煎り七味



じっくりと焙煎した黒ごま、唐辛子・青のり・山椒を贅沢に使用した製品です。

原材料名 いり黒ごま(国内製造)、赤唐辛子、青のり、山椒、麻の実、けしの実、ちんび、(一部にごまを含む)

**【使用例】** そば、うどん、焼鳥、味噌汁、もつの煮込み、照り焼きなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89837	※898373	*898370	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89853	※898533	*898530	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 黒ごま塩

ていねいに焙煎された香りの良い黒ごまと塩を混ぜたものです。ごま塩の粒の大きさを同じにしていますので、ごまと塩がかたよらないでお使いいただけます。

原材料名 いり黒ごま(国内製造)、顆粒塩(食塩、でん粉)/調味料(アミノ酸)、増粘剤(ゲアガム)、(一部にごまを含む)

使用例 赤飯、おにぎり、天ぷらの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89748	※897482	*897489	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89749	※897499	*897496	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	100g	5×4	89750	※897505	*897502	110×φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89751	※897512	*897519	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89752	※897529	*897526	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89753	※897536	*897533	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ウーシャンフェン(五香粉)

中国の代表的なミックススパイスで、インドネシア、ベトナムでも使用されています。

原材料名 スターアニス(中国)、シナモン、花椒、クロブ、ちんび

使用例 焼豚、豚の角煮、肉・魚の下味、揚げ物など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	300g	12	89216	※897970	*897977	165×φ87	415g	182×365×275	5.39kg
M缶	180g	12	89266	※897987	*897984	110×φ87	268g	128×365×275	3.55kg
S缶	65g	5×4	89280	※897994	*897991	110×φ54	107g	128×305×250	2.43kg
1kg袋	1kg	10	89344	※898007	*898004	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89345	※898012	*898009	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89354	※898021	*898028	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### エルブドロバンス

タイム、セージ、フェネル、ローレル、ローズマリーのハーブをあわせた、南フランスのハーブミックススパイスです。

原材料名 タイム(モロッコ)、セージ、フェネル、ローレル、ローズマリー

使用例 フライの衣、ラムロースト、スペアリブ、肉や魚の香草焼き、ピヤベース、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	170g	12	89825	※898250	*898257	165×φ87	285g	182×365×275	3.83kg
M缶	100g	12	89826	※898267	*898264	110×φ87	188g	128×365×275	2.59kg
S缶	45g	5×4	89827	※898274	*898271	110×φ54	87g	128×305×250	2.03kg
1kg袋	1kg	10	89828	※898281	*898288	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
500g袋	500g	10	89830	※898304	*898301	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### オニオンソルト

オニオンと塩などをバランスよく混ぜたものです。

原材料名 食塩(国内製造)、オニオンパウダー、粉末状植物たん白/リン酸カルシウム、調味料(アミノ酸)、(一部に大豆を含む)

使用例 ステーキ、ムニエル、ロースト、グリル、スープなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	450g	12	89685	※896850	*896857	165×φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	225g	12	89686	※896867	*896864	110×φ87	313g	128×365×275	4.09kg
1kg袋	1kg	10	89688	※896881	*896888	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
500g袋	500g	10	89690	※896904	*896901	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 香りスパイス

コリアンダー、ちんび、クミン、シナモン、フェネル、スターアニスなど香りのスパイスをバランスよく混ぜたミックススパイスです。カレーの香りアップにお使いください。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、ちんび、デキストリン、クミン、シナモン、フェネル、スターアニス、その他香辛料

使用例 カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89655	※896553	*896550	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89656	※896560	*896567	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89657	※896577	*896574	110×φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89658	※896584	*896581	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89660	※896607	*896604	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 辛みスパイス

コショウ、赤唐辛子など辛いスパイスをバランスよく混ぜたミックススパイスです。

原材料名 ブラックペッパー(インドネシア)、パプリカ、デキストリン、コンフラワー、赤唐辛子、ちんび

使用例 炒め物、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89669	※896690	*896697	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89670	※896706	*896703	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89671	※896713	*896710	110×φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89672	※896720	*896727	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89673	※896737	*896734	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89674	※896744	*896741	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ガラムマサラ

カレー粉に近いインド生まれのミックススパイスです。ヒンズー語で「ヒリヒリと辛い混合スパイス」という意味で、カレーをはじめ色々な料理に使用されます。

原材料名 ブラックペッパー(ベトナム)、コリアンダー、赤唐辛子、カルダモン、ホワイトペッパー、クミン、クロブ、シナモン

使用例 インド料理、ディップ、カレー、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89676	※896768	*896765	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89677	※896775	*896772	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89678	※896782	*896789	110×φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89679	※896799	*896796	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89680	※896805	*896802	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89681	※896812	*896819	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ロイヤルマサラ

香りのスパイスに若干の辛みのスパイスをブレンドしたミックススパイスです。カレーを代表とするインド料理全般に使われます。ガラムマサラより辛みを抑えています。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、カルダモン、ホワイトペッパー、ブラックペッパー、クミン、クロブ、シナモン

使用例 カレー、煮込み料理、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	350g	12	89918	※899189	*899186	165×φ87	465g	182×365×275	5.99kg
M缶	200g	12	89919	※899196	*899193	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	80g	5×4	89956	※899561	*899568	110×φ54	122g	128×305×250	2.73kg
1kg袋	1kg	10	89997	※899974	*899971	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89998	※899981	*899988	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### カレーアロマ

辛みのほとんどないカレーパウダーです。辛みはそのままでカレー風味にしたい時や、カレー粉と一緒に使い、カレー感の補強にお使いください。

原材料名 コリアンダー(モロッコ)、ターメリック、クミン、フェネグリーク、ちんび、その他香辛料

使用例 フライドチキン、焼きそば、ドライカレー、フライドポテト、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89620	※896201	*896208	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89621	※896218	*896215	110×φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	100g	5×4	89622	※896225	*896222	110×φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89623	※896232	*896239	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89625	※896256	*896253	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### カレー塩

香り豊かなカレー粉と塩をバランスよくブレンドしました。天ぷら、サラダ、フライドポテトなどに召し上がる直前に料理につけてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、カレー粉

使用例 天ぷら、サラダ、ポテトフライなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89548	※895488	*895485	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

### カレーパウダー



スパイス&ハーブをブレンドして作られたカレーパウダーです。カレーライスをはじめ、各種ソースの風味づけにお使いください。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、赤唐辛子、ちんび、その他香辛料

使用例 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89627	※896270	*896277	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	220g	12	89628	※896287	*896284	110×Φ87	308g	128×365×275	4.03kg
S缶	100g	5×4	89629	※896294	*896291	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89630	※896300	*896307	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	89631	※896317	*896314	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	89632	※896324	*896321	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### カレーパウダーマイルド



カレーパウダーの辛みを抑えたマイルドなカレーパウダーです。お子様向けのメニューにもお使いいただけます。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、こしょう、ちんび、その他香辛料

使用例 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89634	※896348	*896345	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
S缶	100g	5×4	89636	※896362	*896369	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89637	※896379	*896376	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89639	※896393	*896390	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### スペシャル カレーパウダー



じっくりと熟成させた重厚感のある最高級のカレーパウダーです。

原材料名 ターメリック(インド)、コリアンダー、クミン、フェネグリーク、赤唐辛子、こしょう、ちんび、その他香辛料

使用例 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89641	※896416	*896413	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
S缶	100g	5×4	89643	※896430	*896437	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89644	※896447	*896444	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89646	※896461	*896468	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### キッチンカレー



カレーパウダーに、塩、調味料などを混ぜました。手軽に色々な料理にお使いいただけます。

原材料名 食塩(国内製造)、カレー粉、乳糖、ターメリック、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分を含む)

使用例 炒め物、カレー、ドライカレー、ピラフなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89648	※896485	*896482	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
S缶	100g	5×4	89650	※896508	*896505	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89651	※896515	*896512	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89653	※896539	*896536	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### クイックチェンジ グリーンカレー用ミックス



いつものカレーにまぜてひと煮立ちさせるだけ。コナツツ、カフェタイム、バジル、レモングラス、ジンジャー、魚醤が効いたグリーンカレーをお楽しみいただけます。溶けやすい顆粒タイプ。フラスナー付き。

原材料名 粉末油脂(パーム油、大豆油、デキストリン)、コナツツミルクパウダー、麦芽糖、デキストリン、バジル、カフェタイムリーフ、鰹節パウダー、ジンジャー、レモングラス、青唐辛子、魚醤(魚介類)、コリアンダー、香菜、カゼインナトリウム、未焼成カルシウム、乳化剤、着色料(クチナシ、紅花黄)、香料、加工デンプン、増粘剤(グァーガム)、(一部にえび・乳成分・大豆・魚醤(魚介類)を含む)

使用例 いつものカレーにまぜてグリーンカレーに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89633	※896331	*896338	240×160	108g	130×360×200	1.31kg

### クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス



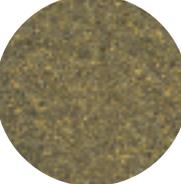
いつものカレーにまぜてひと煮立ちさせるだけ。7種のスパイス、バターが効いたレッドマサラカレーをお楽しみいただけます。溶けやすい顆粒タイプ。フラスナー付き。

原材料名 デキストリン、パプリカ、クリームパウダー、乳糖を主要原料とする食品(バター、脱脂粉乳、デキストリン、牛乳、食塩)、コリアンダー、カルダモン、麦芽糖、ブラックペッパー、クミン、クロブ、シナモン/着色料(ビートレッド、カラメル色素、トウガラシ色素)、カゼインナトリウム、加工デンプン、香料、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分・大豆を含む)

使用例 いつものカレーにまぜてレッドマサラカレーに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89640	※896409	*896406	240×160	108g	130×360×200	1.31kg

### ラーメンこしょう



ブラックペッパーの清涼感ある香りと辛みに、ローストしたオニオンとガーリックの旨み加わり、ラーメンを味と香りの両面で引き立てます。

原材料名 ブラックペッパー(インドネシア)、ローストガーリック、オニオン、ローストオニオン、(一部に大豆を含む)

使用例 ラーメンにかけて

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89654	※896546	*896543	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
S缶	90g	5×4	89647	※896478	*896475	110×Φ54	132g	128×305×250	2.93kg
1kg袋	1kg	10	89661	※896614	*896611	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg

## 「シーズニングスパイス」って何!?

「シーズニングスパイス」=スパイス&ハーブに調味料を混ぜたもので、スパイス&ハーブの風味付けと同時に味付けもできる便利スパイスです。



**【定番・万能系】**  
 ・塩こしょう・シナモンシュガー  
 ・花椒塩・マジックソルト…等

**【メニュー系】**  
 ・鶏の香草焼き用・バリエア用・トマト煮込み用  
 ・ジャーマンポテト用・ハンバーグ用…等

## ケイジャンシーズニング

材料と一緒に焼く、炒めるだけで、様々なケイジャンメニュー展開が可能です。

**原材料名** 食塩(国内製造)、チリパウダー(赤唐辛子、コーンパウダー、食塩、オレガノ、タミン、ガーリック)、赤唐辛子、クミン、砂糖、チキンブイヨンパウダー、パプリカ、ホワイトペッパー、オレガノ、タイム/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、二酸化ケイ素、リン酸カルシウム、香料。(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

**【使用例】** ケイジャンチキン、ジャンバラヤ、チリコンカンなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89531	※895310	*895317	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

## 香草焼きシーズニング(鶏肉用)

鶏肉にまぶして焼くだけで、香りと彩り豊かな鶏の香草焼きがで上がります。

**原材料名** コーングリッツ(国内製造)、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)、食塩、オニオンパウダー、ブラックペッパー、バジル、オレガノ、パセリ、マジョラム、タイム/調味料(アミノ酸)、増粘剤(グァーガム)

**【使用例】** 鶏の香草焼き、ミートローフ、チキンフリッターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89761	※897611	*897618	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
500g袋	500g	10	89803	※898038	*898035	320×200	523g	125×385×310	5.70kg
100g袋	100g	10	89817	※898175	*898172	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

## シナモンシュガー

シナモンとグラニュー糖を混ぜました。手軽に振ってお召し上がりください。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、シナモン/ソルビット  
**【使用例】** パン、アップルパイ、フレンチトースト、ドーナツ、クレープ、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	400g	12	89692	※896928	*896925	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	200g	12	89693	※896935	*896932	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	140g	5×4	89694	※896942	*896949	110×Φ54	182g	128×305×250	3.93kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89695	※896959	*896956	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89697	※896973	*896970	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

## チョコシナモンシュガー

チョコシナモンの甘い香りとほどよい甘さが特徴です。トースト、ミルクティー、アイスクリームなどにおすすめです。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、脱脂ココアパウダー、シナモン/ソルビット、香料  
**【使用例】** パン、アップルパイ、フレンチトースト、ドーナツ、ミルクティー、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89712	※897123	*897120	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
100g袋	100g	10	89719	※897192	*897199	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

## アボカドサラダシーズニング

アボカドとトマト、オリーブオイルと和えるだけで、バジルとレモンの風味が効いた爽やかな味わいが楽しめます。

**原材料名** 食塩(国内製造)、ガーリック、レモン果汁パウダー、ごま、でん粉、ブラックペッパー、バジル、パセリ、タラゴン/調味料(アミノ酸)、酸味料、香料。(一部にごま・大豆を含む)

**【使用例】** アボカド500g、トマト700g、オリーブオイル45gに対し16g程度が目安です。(約10人分)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
100g袋	100g	10	89303	※893033	*893030	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

## 香草焼きシーズニング(魚用)

魚にまぶして焼くだけで、香りと彩り豊かな魚の香草焼きがで上がります。

**原材料名** コーングリッツ(国内製造)、食塩、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)、ホワイトペッパー、パプリカ、セージ、パセリ、レモンパウダー、タラゴン、ディルウッド/調味料(アミノ酸)、トレハロース、増粘剤(グァーガム)

**【使用例】** 魚の香草焼き、魚の炒飯、魚のフリッターなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89740	※897406	*897403	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
500g袋	500g	10	89747	※897475	*897472	320×200	523g	125×385×310	5.70kg
100g袋	100g	10	89754	※897543	*897540	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

## 塩コショウ

塩、コショウなどを混ぜたものです。様々なメニューにお使いください。

**原材料名** 食塩(国内製造)、ホワイトペッパー、コーンフラワー、でん粉、砂糖/調味料(アミノ酸等)

**【使用例】** 肉・魚の下味、炒め物、ムニエルなど料理全般

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	450g	12	89824	※898243	*898240	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	225g	12	89831	※898311	*898318	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
S缶	100g	5×4	89835	※898359	*898356	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89836	※898366	*898363	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
500g袋	500g	10	89839	※898397	*898394	280×160	510g	125×385×310	5.57kg
100g袋	100g	10	89847	※898472	*898479	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

## キャラメルシナモンシュガー

キャラメルとシナモンの甘い香りとほどよい甘さが特徴です。トースト、コーヒー、アイスクリームなどにおすすめです。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、シナモン/乳化剤、二酸化ケイ素、ソルビット、香料

**【使用例】** パン、アップルパイ、フレンチトースト、ドーナツ、コーヒー、アイスクリームなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89705	※897055	*897052	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
100g袋	100g	10	89708	※897086	*897083	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

## メイプルバニラシュガー

メイプルとバニラ風味の甘い香りとほどよい甘さが特徴です。トースト、ホットケーキ、アイスクリームなどにおすすめです。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、カルダモン/乳化剤、ソルビット、二酸化ケイ素、香料

**【使用例】** パン、ホットケーキ、フレンチトースト、ドーナツ、アイスクリーム、ヨーグルトなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
1kg袋	1kg	10	89726	※897260	*897267	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
100g袋	100g	10	89733	※897338	*897335	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### ジャーマンポテトシーズニング



材料とあわせて炒めるだけで、スパイス&ハーブがポテトをおいしく仕上げます。

原材料名 顆粒塩(国内製造)、食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖、ブラックペッパー、ローストガーリック、ナチュラルチーズ、オニオンパウダー、バジル、パセリ/調味料(アミノ酸)、(一部に乳成分・大豆を含む)

【使用例】 ジャーマンポテト、マッシュポテト、スペイン風オムレツなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89682	※896829	*896826	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
500g袋	500g	10	89683	※896836	*896833	320×200	523g	125×385×310	5.70kg
100g袋	100g	10	89684	※896843	*896840	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### ステーキシーズニング



コショウを主体にしたステーキ、ソテー専用のシーズニングです。牛肉の他に豚肉、鶏肉にもお使いいただけます。

原材料名 食塩(国内製造)、ブラックペッパー、ガーリック、でん粉、調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

【使用例】 ステーキ(牛肉)の場合、牛肉100gに対し3~4振り(1~1.5g)が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	450g	12	89854	※898540	*898547	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	225g	12	89856	※898564	*898561	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
S缶	130g	5×4	89860	※898601	*898608	110×Φ54	172g	128×305×250	3.73kg
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89880	※898809	*898806	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
500g袋	500g	10	89899	※898991	*898998	280×160	510g	130×360×200	5.33kg
100g袋	100g	10	89900	※899004	*899001	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 製パン用サラダミックス



レッドベルペッパーの赤さがきれいなシーズニングです。製パン用以外にもハーブシーズニングとして様々な料理にご利用いただけます。

原材料名 レッドベルペッパー(中国)、パセリ、バジル、ブラックペッパー、ガーリック、チキンコンソメパウダー、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

【使用例】 パンに混ぜる場合、小麦粉100gに対し1.1~1.6gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	81001	※810016	*810013	460×320	1,028g	340×630×390	11.18kg
500g袋	500g	10	81002	※810023	*810020	340×230	517g	210×420×330	5.79kg
100g袋	100g	10	81003	※810030	*810037	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### 製パン用バジルミックス



バジルの香りとガーリックの風味のシーズニングです。パン以外のメニューにもお使いいただけます。

原材料名 バジル(エジプト)、ブラックペッパー、ガーリック、パセリ、チキンコンソメパウダー、赤唐辛子、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

【使用例】 パンに混ぜる場合、小麦粉100gに対し1.1~1.6gが目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	81004	※810047	*810044	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
500g袋	500g	10	81005	※810054	*810051	340×230	517g	210×420×330	5.79kg
100g袋	100g	10	81006	※810061	*810068	280×160	110g	130×360×200	1.33kg

### セロリーソルト



セロリーを乾燥させ粉末にしたものと塩などを混ぜたものです。トマトジュースに入れるとトマトの青臭さがマスキングされ飲みやすくなります。

原材料名 食塩(国内製造)、セロリーシード、でん粉、砂糖/調味料(アミノ酸)、リン酸カルシウム

【使用例】 魚のムニエル、チキンソテー、トマトジュース、シチュー、スープ、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	450g	12	89706	※897062	*897069	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	225g	12	89707	※897079	*897076	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89709	※897093	*897090	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
100g袋	100g	10	89711	※897116	*897113	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### タンドリーチキンシーズニング



鶏肉にまぶして焼くだけで本格タンドリーチキンの風味が簡単に楽しめるシーズニングです。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、コリアンダー、ミルクパウダー、マトパウダー、パプリカ、コングリツツ、クミン、砂糖、ガーリック、ターメリック、ジンジャー、ホワイトペッパー、赤唐辛子/酸味料、乳化剤、香料、(一部に乳成分・りんごを含む)

【使用例】 タンドリーチキン、豚肉のサテ、ナシコレンなど。鶏肉100gに対して4gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
100g袋	100g	10	81007	※810078	*810075	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### チョレギサラダシーズニング



サニーレタスとごま油であえるだけで本格韓国チョレギサラダが楽しめるシーズニングです。

原材料名 いいごま(国内製造)、すりごま、赤唐辛子、食塩、粉末醤油、砂糖、ガーリック、オニオンパウダー/加工デンプン、酸味料、調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

【使用例】 ごま油100gに対して2~2.5gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
100g袋	100g	10	89810	※89826	*89823	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### チリパウダー



唐辛子、クミン、オレガノなどを混ぜたメキシコ料理などに使われるシーズニングスパイスです。

原材料名 赤唐辛子(アメリカ)、コーンパウダー、食塩、クミン、オレガノ、ガーリック

【使用例】 ソーセージ、ハンバーグ、メキシコ料理、ガスパチョ、カレーなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	450g	12	81008	※810085	*810082	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	225g	12	81009	※810092	*810099	110×Φ87	313g	128×365×275	4.09kg
S缶	90g	5×4	81011	※810115	*810112	110×Φ54	132g	128×305×250	2.93kg
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	81012	※810122	*810129	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
500g袋	500g	10	81013	※810139	*810136	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	81014	※810146	*810143	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### トマト煮込み用シーズニング



トマト缶と一緒に具材を煮込むだけで、カチャートル、ラタトゥイユ等の定番トマト煮込み料理の味付けが決まるシーズニングです。

原材料名 食塩(国内製造)、ガーリック、砂糖、チキンブイヨンパウダー、ブラックペッパー、パセリ、ローズマリー、バジル、オレガノ/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に乳成分・鶏肉・豚肉を含む)

【使用例】 カチャートル、ラタトゥイユなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
100g袋	100g	10	81015	※810153	*810150	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### バーベキューシーズニング



バーベキュー以外にも、肉料理の下味つけ、調理中、仕上げにお使いいただけます。

原材料名 砂糖(国内製造)、ブラックペッパー、パプリカ、食塩、ガーリック、オニオンパウダー、でん粉/調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

【使用例】 バーベキューソースの場合醤油10ml、水15mlに対し5~6振り(2g)が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(n/m)	ケース重量
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
L缶	400g	12	89776	※897765	*897762	165×Φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	200g	12	89777	※897772	*897779	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	90g	5×4	89778	※897789	*897786	110×Φ54	132g	128×305×250	2.93kg
-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
1kg袋	1kg	10	89779	※897796	*897793	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89781	※897819	*897816	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### パエリアシーズニング

サフランの黄金色の鮮やかさと贅沢な風味に鶏肉・野菜・魚介の凝縮した旨みが加わったシーズニングです。

**原材料名** チキンブイヨンパウダー(国内製造)、食塩、野菜エキスパウダー、魚介エキスパウダー、たん白加水分解物(いわし、かつお、まぐろ)、ターメリック、サフラン、ホワイトペッパー、赤唐辛子/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部にえび・小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

**使用例** パエリア、ピヤベース、魚介のスパゲッティなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89796	※897963	*897960	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### パクチーテイストシーズニング

パクチーとナンプラーの香るエキゾチックな風味を、ひと振りでごメニューに加えられます。

**原材料名** すりごま(国内製造)、砂糖、赤唐辛子、食塩、魚醤パウダー(魚醤(魚介類)、食塩)、パクチー、ガーリック、レモン果汁パウダー/酸味料、調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム、加工デンプン、二酸化ケイ素、香料、甘味料(ステビア)、(一部にごま・魚醤(魚介類)を含む)

**使用例** パクチー風味のサラダや焼きそばに

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89606	※896065	*896062	340×230	1,027g	210×420×330	10.89kg
100g袋	100g	10	89602	※896027	*896024	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### バジリコシーズニング

ゆでたパスタに混ぜるだけでバジリコパスタが簡単に出来あがります。パスタ料理以外にも、様々なメニューにお使いいただけます。

**原材料名** 顆粒塩(国内製造)(食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖)、バジル、パセリ、ガーリック、ブラックペッパー、チキンコンソメパウダー、赤唐辛子、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、香料抽出物、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

**使用例** フライの衣、ロースト、グリル、パスタなど。100gの乾めんに3gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	265g	12	81016	※810160	*810167	165×φ87	380g	182×365×275	4.97kg
M缶	160g	12	81017	※810177	*810174	110×φ87	248g	128×365×275	3.31kg
1kg袋	1kg	10	81018	※810184	*810181	460×320	1,028g	260×520×380	11.02kg
500g袋	500g	10	81019	※810191	*810198	320×200	513g	210×420×330	5.75kg
100g袋	100g	10	81021	※810214	*810211	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### ハワイアン・ロミロミサラダ(海鮮サラダ)シーズニング

ディルの風味とレモンの香りが効いた冷製サラダが楽しめるシーズニングです。

**原材料名** 食塩(国内製造)、デキストリン、ブラックペッパー、レモン果汁パウダー、すりごま、ディルワイド、でん粉、砂糖、タイム/酸味料、調味料(アミノ酸)、香料、(一部にごま・大豆を含む)

**使用例** サーマン750g、トマト500g、玉ねぎ250g、黄パプリカ300g、オリーブオイル60gに対し、35g程度が目安です。(約10人分)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89466	※894665	*894662	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ハンバーグシーズニング

挽肉専用のシーズニングです。ハンバーグ以外にもミートボール、ミートローフ等の挽肉料理全般に利用できます。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、食塩、小麦粉、ブラックペッパー、ナツメグ、オールスパイス、ガーリック、ローストオニオン/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)

**使用例** ハンバーグの場合、挽肉(牛豚合挽)350gに対し小さじで2.5~3杯が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89047	※897697	*897694	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	200g	12	89091	※897703	*897700	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	100g	5×4	89095	※897710	*897717	110×φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89105	※897727	*897724	320×200	1,013g	165×385×310	10.62kg
500g袋	500g	10	89125	※897734	*897731	280×160	510g	130×360×200	5.33kg
100g袋	100g	10	89129	※897741	*897748	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ピクルス用シーズニング

数種類のスパイスとハーブがほんのり香るピクルス用シーズニングです。お好みの酢に混ぜ、野菜を漬けこむだけで手軽にピクルスの出来上がりです。

**原材料名** 砂糖(国内製造)、食塩、香辛料

**使用例** 酢110g、水220gに対し、60g程度が目安です。(野菜600g分のピクルス液)

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89476	※894764	*894761	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ピクリングスパイス

マスタード、オールスパイス、クローブ、シナモン、ローレル、赤唐辛子などを混ぜたものです。手作りのピクルスにお使いください。

**原材料名** マスタード(カナダ)、オールスパイス、クローブ、ディルシード、シナモン、ローレル、赤唐辛子

**使用例** ピクルス専用ミックススパイス。シチュー、スープなどにも

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89355	※893552	*893559	340×230	1,017g	260×520×380	10.91kg
100g袋	100g	10	89357	※893576	*893573	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### フライドチキンシーズニング

チキンにまぶして揚げただけのシーズニングです。フライドチキン以外にも、魚のフライ、とんかつなどの揚げ物にも良くあいます。

**原材料名** 食塩(国内製造)、でん粉、ブラックペッパー、パプリカ、ガーリック、ジンジャー、パセリ/調味料(アミノ酸等)、リン酸カルシウム

**使用例** フライドチキンの場合、鶏肉(骨付)1kgに対し小さじで3~4杯が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	400g	12	89790	※897901	*897908	165×φ87	515g	182×365×275	6.59kg
M缶	200g	12	89791	※897918	*897915	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	100g	5×4	89792	※897925	*897922	110×φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89793	※897932	*897939	320×200	1,013g	125×385×310	10.60kg
100g袋	100g	10	89795	※897956	*897953	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### ペッパーミックス

黒、白、緑、赤をバランスよく混ぜたカラフルなペッパーミックスです。

**原材料名** ホワイトペッパー(マレーシア)、ブラックペッパー、ピンクペッパー、グリーンペッパー

**使用例** ステーキ、ソテー、マリネ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
1kg袋	1kg	10	89434	※894344	*894341	340×230	1,017g	210×420×330	10.79kg
100g袋	100g	10	89432	※894320	*894327	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### ペペロンチーノシーズニング

ゆでたパスタに混ぜるだけでペペロンチーノパスタが簡単に出来あがります。パスタ料理以外にも様々なメニューにお使いいただけます。

**原材料名** 顆粒塩(国内製造)(食塩、ブラックペッパー、でん粉、砂糖)、ガーリック、パセリ、赤唐辛子、パプリカ、ローストガーリック、チキンコンソメパウダー、オニオンパウダー、セロリーシード/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉を含む)

**使用例** ソテー、スープ、ロースト、グリル、パスタなど。100gの乾めんに3gのご利用が目安です。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	320g	12	81022	※810221	*810228	165×φ87	435g	182×365×275	5.63kg
M缶	200g	12	81023	※810238	*810235	110×φ87	288g	128×365×275	3.79kg
1kg袋	1kg	10	81024	※810245	*810242	460×320	1,028g	210×420×330	10.90kg
500g袋	500g	10	81025	※810252	*810259	320×200	513g	125×385×310	5.60kg
100g袋	100g	10	81026	※810269	*810266	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 ※14901002の略

香辛料

セレクトスパイス

フレークパウ

レトルト缶詰

IF冷凍フイリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ

### ホアジョーエン(花椒塩)

ホアジョーエン(花椒塩)とは花椒を乾燥させ粉末にしたものに食塩を加えたものです。

原材料名 食塩(国内製造)、花椒、砂糖/調味料(アミノ酸)

【使用例】 中華料理、唐揚げ、天ぷらなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
L缶	450g	12	89144	※898045	*898042	165×Φ87	565g	182×365×275	7.19kg
M缶	210g	12	89154	※898052	*898059	110×Φ87	298g	128×365×275	3.91kg
S缶	100g	5×4	89164	※898069	*898066	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
1kg袋	1kg	10	89174	※898076	*898073	320×200	1,013g	210×420×330	10.75kg
500g袋	500g	10	89192	※898083	*898080	280×160	510g	125×385×310	5.57kg
100g袋	100g	10	89212	※898090	*898097	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### マジックソルト

三ツ星シェフ「ダニエル・マルタン」監修のスパイス&ハーブ岩塩です。味わい深い塩と色鮮やかなマトパウダー、香り高いハーブをバランスよくブレンドしました。

原材料名 食塩(岩塩(アメリカ))、ホワイトペッパー、砂糖、すりごま、マトパウダー、パセリ、フライドオニオン、ガーリック、タラゴン、チャイブ/加工デンプン、(一部にごまを含む)

【使用例】 サラダ、卵料理、肉料理、魚料理など、幅広いメニューに。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
M缶	200g	12	89358	※893583	*893580	110×Φ87	288g	128×365×275	3.79kg
S缶	100g	5×4	89362	※893620	*893627	320×200	513g	125×385×310	5.60kg

### 黒トリュフ塩

フランス産の塩とイタリアピエモンテ産黒トリュフを使用した、芳醇な香り立ちのトリュフ塩。

原材料名 食塩(フランス製造)、黒トリュフ/香料

【使用例】 肉料理、卵料理、野菜サラダ、リゾットなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
50g袋	50g	10	81047	※810474	*810471	220×135	57g	130×220×140	0.69kg

### 燻製塩こしょう

あらびきのブラックペッパー、アメリカ産岩塩をブナのチップでじっくりと燻製しています。

原材料名 燻製岩塩(国内製造)、燻製ブラックペッパー

【使用例】 肉料理やチーズ料理、パスタなど。

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	100g	5×4	81045	※810450	*810457	110×Φ54	142g	128×305×250	3.13kg
100g袋	100g	10	81046	※810467	*810464	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### 抹茶塩

天ぷら、唐揚げ、お茶漬けなどにあうように風味豊かで色鮮やかな抹茶と塩をバランスよくブレンドしました。召し上がる直前に料理につけてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、抹茶

【使用例】 天ぷら、唐揚げ、お茶漬けなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89549	※895495	*895492	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### ゆず塩

天ぷら、焼き魚、サラダなどにあうように柚子の爽やかな風味を効かせております。召し上がる直前に料理につけてお使いください。

原材料名 食塩(オーストラリア製造)、乾燥ゆず(ゆず、乳糖、ぶどう糖)、砂糖、乳糖、(一部に乳成分を含む)

【使用例】 天ぷら、焼き魚、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	89550	※895501	*895508	220×135	112g	130×220×140	1.24kg

### レモンペッパー

レモンとこしょうの風味の効いたシーズニングです。ローストチキン、唐揚げ、鮭のムニエルなどにふりかけてお使いください。

原材料名 食塩(国内製造)、乳糖、レモンパウダー、ブラックペッパー、砂糖、デキストリン、ガーリック顆粒(ガーリック、でん粉、食塩)/ビタミンC、トコフェロール、二酸化ケイ素、香料、調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(グァーガム)、(一部に乳成分・大豆を含む)

【使用例】 ローストチキン、唐揚げなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
100g袋	100g	10	81027	※810276	*810273	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

### スパイストッピング エスニックテイスト

エスニック風味のトッピング型スパイスです。粗挽きクミン、コリアンダーを食べやすい食感になるようロースト加工し、食塩、旨み、カレー粉、ガーリックをコーン油でコーティング。フライドオニオンをブレンド。

原材料名 フライドオニオン(国内製造)、焙煎香辛料(クミン、コリアンダー、パーム油、デキストリン、カレー粉、食塩)、食塩、コーン油、ガーリック、カレー粉、たん白加水分解物(いわし、かつお)/調味料(アミノ酸等)

【使用例】 カレー、肉料理、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	80g	5×4	89439	※894399	*894396	110×Φ54	122g	128×305×250	2.73kg
100g袋	100g	10	89435	※894351	*894358	220×135	107g	130×360×200	1.30kg

### スパイストッピング イタリアンテイスト

イタリアン風味のトッピング型スパイスです。辛味の少ない唐辛子チップに食塩、旨み、酸味、唐辛子の辛味抽出物などをオリーブオイルを使ってコーティング。食感のアクセントに乾燥トマトをブレンド。

原材料名 赤唐辛子(中国)、乾燥トマトペースト、食塩、オリーブ油/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素

【使用例】 ピザ、パスタ、サラダなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
S缶	70g	5×4	89561	※895617	*895614	110×Φ54	112g	128×305×250	2.53kg
100g袋	100g	10	89541	※895419	*895416	220×135	107g	130×360×200	1.30kg



使いやすいシーズニングで！  
メニューの魅力を引き出すご提案

## 燻製塩こしょう



あらびきのブラックペッパーと  
アメリカ産岩塩をブナのチップで  
じっくりと燻製。



カルボナーラに！



肉料理に！



## 黒トリュフ塩

フランスゲランド産の塩と  
イタリアピエモンテ産黒トリュフを  
使用した、芳醇な香り立ちのトリュフ塩。



リゾットに！



サラダに！



# シーズニングで広がる! 簡単バリエーション

様々なスパイス&ハーブと調味料を合わせたシーズニングは、プロの現場で活躍中!

同じ素材も、シーズニングを変えることで、幅広いバリエーションメニューを簡単に取り入れることができます。

## シーズニングを使うメリット

### 時短・簡便

「かける」から、「まぜる」「焼く」「煮る」などのシンプルオペレーション。

### 経済的

使用シーンに合わせて使用量を調整。開封後も常温保存。

### 多様性

主菜から副菜まで、豊富なメニューバリエーションを実現。

チキンにシーズニングをまぶして焼くだけ!

## チキンソテーに

### 【調理方法】

- 1 鶏もも肉にシーズニングをまぶし、15分程度おく。
- 2 スチームコンベクション等で焼成する。  
(温度200~220℃、湿度50~60%、時間約8~10分)



	シーズニング		おすすめの添加量(%)	味わい
ハーブ感	香草焼きシーズニング(鶏肉用)		4.0	焼き目もつきやすく、誰でも味わいやすい香草焼きに。
	ジャーマンポテトシーズニング		2.1	バジルなどのハーブとチーズの味わいが◎。ブラックペッパーがアクセント。
	トマト煮込み用シーズニング		1.7	程よいガーリック感がアクセントに。ハーブのバランスも良い。
	ハワイアン・ロミロミサラダ(海鮮サラダ) シーズニング		2.0	レモンの酸味とディルの爽やかさがスッキリとした味わいに。
	マジックソルト		1.5	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		2.0	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかり効いた、簡単ケイジャンチキン。
	タンドリーチキンシーズニング		4.0	ヨーグルトを加えるとより本格的な味わいに。 ※ 30分ほど漬けおいた方が味がよくなじむ。
	キッチンカレー		2.0	誰でも食べやすいカレー味のチキンに。
ガーリック感 辛味	ペペロンチーノシーズニング		1.6	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッと効いた、パンチのある味わい。
その他	チョレギサラダシーズニング		4.4	甘辛い韓国風の味わいはお子様にも食べやすい!

白身魚にシーズニングをまぶして焼くだけ!

## 白身魚のソテーに

### 【調理方法】

- 1 魚の切り身にシーズニングをまぶし、10分程度おく。
  - 2 スチームコンベクション等で焼成する。  
(温度200~210℃、湿度50%、時間約6~8分)
- ※冷凍の白身魚の場合の目安量となります。



	シーズニング		おすすめの添加量(%)	味わい
ハーブ感	香草焼きシーズニング(魚用)		4.0	バランスのよい香りと彩り豊かな香草焼きに。
	バジリコシーズニング		1.4	バジルの味わいをたっぷり楽しめる。
	ハワイアン・ロミロミサラダ(海鮮サラダ) シーズニング		1.7	レモンの酸味とディルの爽やかさがスッキリとした味わいに。
	マジックソルト		1.4	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		2.0	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかり効いた味わい。
	タンドリーチキンシーズニング		4.0	鮭に合わせても美味しい。エスニックな味わいに。
	キッチンカレー		1.7	誰でも食べやすいカレー味。
ガーリック感 辛味	ペペロンチーノシーズニング		1.6	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッと効いた、パンチのある味わい。
その他	チョレギサラダシーズニング		4.4	甘辛い韓国風の味わいはお子様にも食べやすい!

例えば

チョレギサラダ  
シーズニング



サラダ以外にも



チキンソテーに

ポテトフライに

白身魚のソテーに

付け合わせの Pasta に

揚げたてのポテトにシーズニングをまぶすだけ!

## ポテトフライに

【調理方法】

- 1 フライドポテトを揚げる。
- 2 熱いうちに、フライドポテトにシーズニングを全体にまぶす。



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	アボカドサラダシーズニング		2.7	ガーリックとレモンの酸味が相性◎。スッキリとした味わいに。
	ジャーマンポテトシーズニング		2.6	バジルなどのハーブ、ガーリック、チーズの旨みの組み合わせが美味しい。
	トマト煮込み用シーズニング		3.0	ガーリックとハーブの組み合わせが美味しい。 トマトケチャップと合わせても◎。
	バジリコシーズニング		2.0	バジルの香りをたっぷり楽しめる。
	マジックソルト		1.5	バランスの良いハーブ感。トマトパウダーの赤い彩りもきれい。
エスニック	ケイジャンシーズニング		3.7	クミン、ガーリック、オレガノなどのスパイスがしっかり効いた味わい。
	タンドリーチキンシーズニング		5.0	スパイス感じるエスニックの味わいに。
	キッチンカレー		2.0	しっかりとしたカレー味のポテトに。
ガーリック感 辛味	ペペロンチーノシーズニング		2.0	にんにくの香りと唐辛子の辛みがピリッと効いた、バンチのある味わい。
ペッパー感	フライドチキンシーズニング		1.5	ブラックペッパーを中心としたシンプルな味わい。 付け合わせのポテトとしても。
	レモンペッパー		3.4	レモンの刺激がやみつきに！お好みで量をご調整ください。
その他	チョレギサラダシーズニング		5.5	韓国風の甘辛い味わいはフライドポテトにも相性◎
	バエリアシーズニング		2.3	サフランの香りと魚介の旨みがしっかり味わえる。

パスタにシーズニングを和えるだけ!

## 付け合わせの パスタに

【調理方法】

- 1 パスタを茹でる。
  - 2 サラダ油を加えパスタ全体に和えたあと、シーズニングを混ぜ合わせる。
- ※1.7mmのスパゲッティを使用しています。ペンネの場合は、少し添加量を増やしていただくのがおすすめ。  
※炒めるとより味がしっかりとなじみます。  
※サラダ油は、パスタ重量(茹で後)に対し、2~5%。パスタの種類によって調節ください。



	シーズニング		おすすめの 添加量(%)	味わい
ハーブ感	アボカドサラダシーズニング		2.6	程よいガーリック感とハーブの香り。
	ジャーマンポテトシーズニング		2.5	バジルなどのハーブとガーリックの味わい。 メインのパスタの味付けにも。お肉料理の付け合わせにおすすめ。
	トマト煮込み用シーズニング		2.6	やさしいハーブ感。トマト系の料理の付け合わせに！
	バジリコシーズニング		2.0	バジルの香り・味わいがたっぷり。
	ハワイアン・ロミロミサラダ (海鮮サラダ) シーズニング		2.0	ディルの見た目が華やか。レモンの酸味も程よい。
	マジックソルト		2.2	全体的に優しい仕上がりに。彩りにも。
エスニック	キッチンカレー		1.8	カレー風味の味わいに。炒めるとさらに味がなじみます。
ガーリック感 辛味	ペペロンチーノシーズニング		2.0	唐辛子の辛みとガーリックの旨み！
その他	チョレギサラダシーズニング		5.5	甘辛い味わいがお子様にもおすすめ！
	バエリアシーズニング		2.1	サフランが香り、魚介の旨みを感じる味わいに。 魚介類の具材を加えても！

# 有機スパイス

食材にこだわるシェフのニーズにお応えする、「有機スパイス」16アイテムをラインナップ。  
 “香り”へのこだわりのために、小容量、ホール(原形)中心の品揃え、袋の材質に配慮しました。  
 S&B「セレクトスパイス有機シリーズ」は、輸入業者として有機JAS認定を受けた当社が、厳選された有機原料を輸入し、さらに小分け業者、製造業者として有機JAS認定を受けた当社製造ラインで製造された、「有機JAS認定」製品です。

## 「有機JAS」認定のスパイス

### 【有機JAS認定とは】

#### 1. 有機JAS規格

1999年7月に改正された「農林物資の規格化及び品質表示の適正化に関する法律」(改正JAS法)に基づく規格。

日本で「有機」とうたえるのは、有機JAS認定を受けたものだけです。

#### 2. 有機農産物の定義

2~3年以上、化学肥料や農薬の使用を避けることを基本としている農地で栽培され、生産、加工、出荷までの工程が記録・管理などの条件をクリアしたもの。

#### 3. 有機農産物加工品の定義

水・食塩を除いた原材料の重量95%以上が、有機農産物または有機農産物加工品であり、化学合成添加物や薬剤の使用を避けることを基本として製造されたもの。



(有機JASマーク)

### 有機オレガノ

ホール



Oregano(花薄荷) 色味 風味 辛み 彩り 香り

マジョラム、タイムに似た香りでイタリア料理に欠かせないハーブです。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機オレガノ

【使用例】 イタリア料理、メキシコ料理、トマト料理、ピザ、フライの衣など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	25g	10	89883	※898830	*898837	220×135	38g	130×220×140	0.50kg

### 有機ガーリック

パウダー



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の香りは肉や魚の臭みを消す力が強く食欲増進作用もあり、世界各国の料理に利用されます。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機にんにく

【使用例】 肉・魚の下味、グリル、ロースト、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89884	※898847	*898844	220×135	113g	130×220×140	1.25kg

### 有機カルダモン

ホール



Cardamom(小肉蔻) 色味 風味 辛み 彩り 香り

「香りの王様」と呼ばれるエキゾチックな強い芳香はカレー粉の主要原料の1つです。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機カルダモン

【使用例】 ビュッフェ、クッキー、カレー、スパイスティー、フルーツポンチなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89885	※898854	*898851	220×135	57g	130×220×140	0.69kg

### 有機クミン

ホール



Cumin(馬芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特の強い芳香で、これだけでもカレー粉の特徴的な香味が感じられます。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機クミン

【使用例】 インド料理、ビュッフェ、カレー、パーベキューソース、クスクスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	80g	10	89886	※898861	*898868	220×135	87g	130×220×140	0.99kg

### 有機コリアンダー

ホール



Coriander(胡荽子) 色味 風味 辛み 彩り 香り

セージとレモンをあわせたとような、甘い香りと快いマイルドさが特徴です。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機コリアンダー

【使用例】 ビュッフェ、カレー、焼き菓子、コンフィチュールなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	60g	10	89887	※898878	*898875	220×135	67g	130×220×140	0.79kg

### 有機シナモン

パウダー



Cinnamon(肉桂) 色味 風味 辛み 彩り 香り

デザートや飲み物などの香りづけにも使われ、甘い香りほとてもなじみ深いスパイスです。  
 厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。  
 原材料名 有機シナモン

【使用例】 クッキー、ケーキ、アップルパイ、コーヒー、紅茶、スイートポテト、和菓子など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	80g	10	89888	※898885	*898882	220×135	87g	130×220×140	0.99kg

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

※4901002の略 \*14901002の略

**有機セージ**

ホール



Sage(サルビア) 色味 風味 辛み 彩り 香り

よもぎに似た新鮮感の強い芳香です。肉類、なかでも豚肉によく合うハーブです。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機セージ

**使用例** トマト料理、ソーセージ、イタリア料理、バターソースなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	15g	10	89889	*898892	*898899	220×135	22g	130×220×140	0.34kg

**有機ターメリック**

パウダー



Turmeric(うこん) 色味 風味 辛み 彩り 香り

和名の「うこん」としてもなじみのスパイスで、カレーライスの色付けに欠かせません。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機ターメリック

**使用例** カレー、たくあん、ターメリックライス、ターメリックドリンクなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	70g	10	89890	*898908	*898905	220×135	77g	130×220×140	0.89kg

**有機タイム**

ホール



Thyme(木立百里香) 色味 風味 辛み 彩り 香り

独特のすがすがしい香りを持ち、ヨーロッパ各地で幅広く利用されます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機タイム

**使用例** 肉・魚料理、グラムチャウダー、コロッケ、トマト料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	30g	10	89891	*898915	*898912	220×135	43g	130×220×140	0.55kg

**有機バジル**

ホール



Basil(めばうき) 色味 風味 辛み 彩り 香り

高貴でさわやかな香味が特徴で、「ハーブの王様」とも呼ばれ多用されています。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機バジル

**使用例** フライの衣、トマト料理、パスタ、ピザ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	25g	10	89892	*898922	*898929	220×135	38g	130×220×140	0.50kg

**有機パセリ**

グラニューール



Parsley(オランダ芹) 色味 風味 辛み 彩り 香り

最もポピュラーなハーブで、世界各地の料理に香りはもちろん彩りをそえるのに利用されます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機パセリ

**使用例** イタリア料理、オムレツ、ピザ、サラダ、料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	10g	10	89893	*898939	*898936	220×135	23g	130×220×140	0.35kg

**有機ブラックペッパー**

ホール



Black pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

世界中で愛される「スパイスの王様」。口に広がる爽快な香りと強い辛味が特徴です。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機こしょう

**使用例** ステーキ、ローストビーフ、炒め物、スープ、卵料理など

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89894	*898946	*898943	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**有機ホワイトペッパー**

ホール



White pepper(胡椒) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ホワイトペッパーはマイルドな香りと辛さを持っており、ホワイトソースなど薄い色のメニューに使用されます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機こしょう

**使用例** クリームシチュー、ポタージュ、ムニエルなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	100g	10	89895	*898953	*898950	220×135	107g	130×220×140	1.19kg

**有機ローストガーリック**

クラッシュ



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

ふりかけるだけでローストしたガーリックの香ばしい風味をお楽しみいただけます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機にんにく(中国)、パーム油

**使用例** ステーキ、肉、魚料理、サラダ、ドレッシングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89896	*898960	*898967	220×135	59g	130×220×140	0.71kg

**有機ローストガーリック**

スライス



Garlic(にんにく) 色味 風味 辛み 彩り 香り

スライスしたガーリックを香ばしくローストしました。ローストしたにんにく独特の香りと風味が料理をひきたてます。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機にんにく(中国)、パーム油

**使用例** ステーキ、サラダ、肉料理のトッピングなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	50g	10	89897	*898977	*898974	220×135	59g	130×220×140	0.71kg

**有機ローレル**

ホール



Laurel(月桂葉) 色味 風味 辛み 彩り 香り

すがすがしく清涼感のある香りは、料理をさわやかで上品に仕上げるのに効果的です。厳選された有機原料を使用した有機JAS認定品です。

原材料名 有機ローレル

**使用例** スープ、カレー・シチューなどの煮込み料理、マリネ、ピクルスなど

形態	内容量	入数	品名コード	JANコード	外装印刷ITFコード	個装サイズ(m/m)	個装重量	ケースサイズ(m/m)	ケース重量
袋	10g	10	89898	*898984	*898981	220×135	23g	130×220×140	0.35kg

# フレーク・ルウ

香辛料

とけやすく、扱いやすく、経済的。  
多彩な味わいを取り揃えています。

セレクトスパイス

フレークルウ

レトルト缶詰

IF 冷凍・フィリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ



# バリエーション豊かなS&Bのフレーク&ルウ

カレー、シチュー、ハヤシ、ホワイトソース、デミグラスソースなど、豊富な商品ラインナップを取り揃えています。

## カレー辛味順位表

甘い ←							→ 辛い
お子様向け	1	2	3	4	5	HOT	
 カレーの王子さま 顆粒S	 とろけるカレー フレーク甘口	 特製カレー フレーク A-1	 とろけるカレー フレーク中辛	 ゴールデンカレー フレーク	 ディナーカレー フレーク	 とろけるカレー フレーク辛口	
	 とろけるカレー 甘口(固形)	 NEWカレー フレーク	 とろけるカレー 中辛(固形)	 ゴールデンカレー B-5(固形)	 チキンピヨンと ラードで作った ディナーカレーフレークS	 とろけるカレー 辛口(固形)	
	 とろける給食用 カレーフレークN		 とろける欧風 カレーフレーク (濃厚デミグラス)		 直火焼きカレー フレーク		
	 給食用マイルド カレーフレークS		 スパイシーカレー フレーク				
	 アレルギーフリー(27品目 不使用)カレーフレークN		 デミグラスカレー フレーク				

商品名についている記号

N・・・化学調味料は使用していません。 S・・・牛由来原材料(乳製品を除く)は使用していません。

## フレークの特長

フレークは使い勝手が良く、経済的で大量調理に向いています。

### 【POINT①】

フレークは60℃～70℃のお湯に良く溶けます。



### 【POINT②】

開封後は密封のできる容器に入れて冷蔵庫で保管してください。



## ディナーカレーフレーク1kg

フォンド・ポーンソース、果実、野菜が溶けこんだカレーフレークです。発売以来絶大な人気のロングセラー商品です。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…513kcal  
●水分…2.1g  
●たんぱく質…7.5g  
●脂質…31.3g  
●炭水化物…50.2g  
●灰分…8.9g  
●ナトリウム…3,400mg  
●食物繊維…4.1g  
●食塩相当量…8.6g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、ソテー・オニオン(牛脂豚脂混合油脂、玉ねぎ)、カレー粉、食塩、砂糖、バナナ、乳糖、フォンド・ポーンソース、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・バナナ・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15871
JANコード	*082901
外装印刷ITFコード	14901002082908

## チキンピヨんとラードで作ったディナーカレーフレークS1kg

フォンド・ポーンソースに代わり、チキンピヨんとラードを使用してコクのある味に仕上げました。乳製品を除く牛由来原材料は不使用です。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…511kcal  
●水分…2.0g  
●たんぱく質…7.6g  
●脂質…31.0g  
●炭水化物…50.4g  
●灰分…9.0g  
●ナトリウム…3,500mg  
●食物繊維…3.8g  
●食塩相当量…8.9g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、豚脂、ソテー・オニオン(豚脂、玉ねぎ)、カレー粉、食塩、砂糖、バナナ、乳糖、チキンピヨ、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15872
JANコード	*063269
外装印刷ITFコード	14901002063266

## 直火焼きカレーフレーク1kg

フォンド・ポーンソースの深いコクと、オニオンの旨味がいきます。直火釜で少量ずつ、じっくり作りあげたフレークです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…523kcal  
●水分…1.9g  
●たんぱく質…7.4g  
●脂質…33.4g  
●炭水化物…48.2g  
●灰分…9.1g  
●ナトリウム…3,200mg  
●食物繊維…5.8g  
●食塩相当量…8.1g

【原材料名】食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、カレー粉、食塩、砂糖、オニオンパウダー、バナナ、フォンド・ポーンソース、香辛料、脱脂粉乳、ソースパウダー、乳糖、チキンピヨ、ぶどう糖、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(その他大豆、りんご由来原材料を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×280×270(10.5kg)
品名コード	04513
JANコード	*045135
外装印刷ITFコード	14901002045132

## ゴールデンカレーフレーク1kg

独自にブレンドしたスパイスの特徴がいきな、本格志向のカレーフレークです。コク深く香り豊かな仕上がりになっています。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…507kcal  
●水分…2.2g  
●たんぱく質…8.8g  
●脂質…32.6g  
●炭水化物…44.6g  
●灰分…11.8g  
●ナトリウム…4,200mg  
●食物繊維…4.4g  
●食塩相当量…10.7g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、カレー粉、食塩、砂糖、ビーフピヨ、オニオンパウダー、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×530×275(21.0kg)
品名コード	16125
JANコード	*161255
外装印刷ITFコード	14901002161252

## とろけるカレーフレーク甘口1kg

11種類の野菜を使用した、まろやかな味わい深いカレーです。甘味にはさつまいもも使用。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…510kcal  
●水分…3.1g  
●たんぱく質…5.5g  
●脂質…33.4g  
●炭水化物…46.8g  
●灰分…11.2g  
●ナトリウム…4,300mg  
●食物繊維…3.4g  
●食塩相当量…10.9g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトアーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、豚脂大豆)、ミルクパウダー、シルポパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ローズキャベツパウダー、酵母エキス調味料(調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む))

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15571
JANコード	*155711
外装印刷ITFコード	14901002155718

## とろけるカレーフレーク中辛1kg

10種類の野菜を使用した、まろやかな味わい深いカレーです。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…510kcal  
●水分…2.8g  
●たんぱく質…5.8g  
●脂質…33.2g  
●炭水化物…47.0g  
●灰分…11.2g  
●ナトリウム…4,400mg  
●食物繊維…3.8g  
●食塩相当量…11.2g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、ポテトアーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、ローズキャベツパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、豚脂大豆)、ミルクパウダー、シルポパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料(調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む))

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15572
JANコード	*155728
外装印刷ITFコード	14901002155725

## とろけるカレーフレーク辛口1kg

10種類の野菜を使用した、味わい深い辛口カレーです。野菜の他、ポークエキス、酵母エキスを使用してコクを出しています。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…509kcal  
●水分…2.8g  
●たんぱく質…5.8g  
●脂質…33.5g  
●炭水化物…46.1g  
●灰分…11.8g  
●ナトリウム…4,400mg  
●食物繊維…4.0g  
●食塩相当量…11.2g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、香辛料、ポテトアーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、豚脂大豆)、ミルクパウダー、シルポパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料、ローズキャベツパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む))

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15573
JANコード	*155735
外装印刷ITFコード	14901002155732

## とろける給食用カレーフレークN1kg

さつまいも、白菜・キャベツ・玉ねぎを使用した、野菜の旨みを充分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口のカレーフレークです。化学調味料を使用しません。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…486kcal  
●水分…3.3g  
●たんぱく質…4.0g  
●脂質…27.5g  
●炭水化物…55.6g  
●灰分…9.6g  
●ナトリウム…3,600mg  
●食物繊維…3.3g  
●食塩相当量…9.1g

【原材料名】小麦粉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローズキャベツパウダー、ローズ・オニオンパウダー/カラメル色素、(一部に小麦を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×280×270(10.5kg)
品名コード	15583
JANコード	*155834
外装印刷ITFコード	14901002155831

## とろける欧風カレーフレーク(濃厚デミグラス)1kg

ビーフと野菜を煮込んだデミグラスソースの濃厚な味わいが特徴の欧風カレーフレークです。ガーリック、クミン、コリアンダーなどのスパイスでアクセント。隠し味にカカオマスを使用し、大人も満足味わい。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…480kcal  
●水分…3.3g  
●たんぱく質…5.2g  
●脂質…28.1g  
●炭水化物…51.5g  
●灰分…11.9g  
●ナトリウム…4,700mg  
●食物繊維…3.0g  
●食塩相当量…11.9g

【原材料名】食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、でん粉、食塩、カレー粉、ビーフピヨ、香辛料、カカオマス、酵母エキスパウダー、野菜アミノ酸パウダー、ソースパウダー、ガーリックペースト/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15582
JANコード	*155827
外装印刷ITFコード	14901002155824

## とろけるうどん用カレーフレーク(和風だし)1kg

館経からじっくりと作ったこだわりの和風だししょうゆの風味を特徴としたカレーうどん用のカレーフレークです。お好みに応じてだししょうゆ・牛乳等を加えます。「名店風」にアレンジすることができます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…465kcal  
●水分…3.3g  
●たんぱく質…5.4g  
●脂質…25.4g  
●炭水化物…53.7g  
●灰分…12.2g  
●ナトリウム…5,000mg  
●食物繊維…2.9g  
●食塩相当量…12.7g

【原材料名】食用油脂(牛脂、豚脂)、でん粉、砂糖、小麦粉、食塩、カレー粉、粉末醤油、濃縮醤油、玉ねぎ、ポークエキス、チキンエキス、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆)、魚醤調味料(魚醤(魚介類)、酵母エキス、食塩、マツコメシロ)、たん白加水分解物(いわし、かつお)、白菜エキス、かつお節エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)、カラメル色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・魚介類を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×280×270(10.5kg)
品名コード	15581
JANコード	*155810
外装印刷ITFコード	14901002155817

## 特製カレーフレークA-1 1kg

特製カレー粉の香り立ちを活かし、**クセのない味**に仕上げました。どなたの口にも良く馴染む、ベーシックタイプのカレーフレークです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・518kcal  
 ●水分………3.0g  
 ●たんぱく質……8.4g  
 ●脂質………33.9g  
 ●炭水化物……44.8g  
 ●灰分………9.9g  
 ●ナトリウム・3,600mg  
 ●食物繊維……3.4g  
 ●食塩相当量……9.1g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、牛脂、豚脂混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×530×275(21.0kg)
品名コード	16091
JANコード	*160913
外装印刷ITFコード	14901002160910

## アレルギーフリー(27品目不使用)カレーフレークN1kg

アレルギーフリー(国内で表示を義務付ける・表示を推奨する27品目を含む原材料不使用)のカレーフレークです。野菜(玉ねぎ・さつまいも・トマト)の旨みを十分に引き出した味わいとコクが特徴の甘口タイプ。化学調味料・牛由来原材料不使用。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・512kcal  
 ●水分………2.0g  
 ●たんぱく質……3.5g  
 ●脂質………31.9g  
 ●炭水化物……52.8g  
 ●灰分………9.8g  
 ●ナトリウム・3,400mg  
 ●食物繊維……3.9g  
 ●食塩相当量……8.6g

【原材料名】でん粉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、食塩、カレー粉、オニオンパウダー、酵母エキス、さつまいもパウダー、香辛料、トマトパウダー、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、香料

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	320×155(1,012g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	258×311×270(10.6kg)
品名コード	14551
JANコード	*141042
外装印刷ITFコード	14901002141049

## NEWカレーフレーク1kg

どなたにもお使いいただけるよう、オーソドックスな味に仕上げています。**スパイス仕立ての、カレー粉の風味**が程良く溶けこんでいます。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・548kcal  
 ●水分………1.8g  
 ●たんぱく質……8.5g  
 ●脂質………38.7g  
 ●炭水化物……41.3g  
 ●灰分………9.7g  
 ●ナトリウム・3,800mg  
 ●食物繊維……4.1g  
 ●食塩相当量……9.7g

【原材料名】小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、食塩、カレー粉、砂糖、オニオンパウダー、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、(その他大豆由来原材料を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	10673
JANコード	*019372
外装印刷ITFコード	14901002019379

## スパイシーカレーフレーク1kg

香り高いスパイスを厳選し、**バランス良く**配合されています。風味豊かに熟成した、中辛タイプのカレーフレークです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・525kcal  
 ●水分………1.5g  
 ●たんぱく質……6.1g  
 ●脂質………33.8g  
 ●炭水化物……49.1g  
 ●灰分………9.5g  
 ●ナトリウム・3,500mg  
 ●食物繊維……3.9g  
 ●食塩相当量……8.9g

【原材料名】豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、でん粉、香辛料、脱脂粉乳、乳糖、酵母エキスパウダー、オニオンパウダー、ソースパウダー、たん白加水分解物(かつお、ビーフ、ポーク)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、(その他大豆、りんご由来原材料を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	01582
JANコード	*015824
外装印刷ITFコード	14901002015821

## デミグラスカレーフレーク1kg

デミグラスソースで仕立てた、**コクと旨みの新しいタイプのカレーフレーク**です。簡単に本格的な洋食屋さんのようなカレーを作ることができます。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・521kcal  
 ●水分………2.1g  
 ●たんぱく質……6.7g  
 ●脂質………34.3g  
 ●炭水化物……46.4g  
 ●灰分………10.5g  
 ●ナトリウム・3,400mg  
 ●食物繊維……4.2g  
 ●食塩相当量……8.6g

【原材料名】食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、コーンスターチ、食塩、砂糖、カレー粉、デキストリン、ソテー・ド・オニオン、ビーフエキス、バナナ、ガーリックパウダー、酵母エキス、トマトパウダー、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(その他大豆、鶏肉由来原材料を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	10345
JANコード	*103453
外装印刷ITFコード	14901002103450

## 給食用マイルドカレーフレークS1kg

口あたりマイルドで、**辛味を抑えた甘口タイプ**の給食用カレーフレークです。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・519kcal  
 ●水分………1.1g  
 ●たんぱく質……4.8g  
 ●脂質………32.8g  
 ●炭水化物……51.2g  
 ●灰分………10.1g  
 ●ナトリウム・3,400mg  
 ●食物繊維……3.7g  
 ●食塩相当量……8.6g

【原材料名】豚脂、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、乳糖、香辛料、酵母エキスパウダー、リンゴパウダー、ソースパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳化剤、酸味料、(その他卵、大豆由来原材料を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	06598
JANコード	*061241
外装印刷ITFコード	14901002061248

## カレーの王子さま顆粒カレーS 1kg

国内で表示を義務付ける・表示を推奨する27品目を含む原材料不使用の、野菜の旨みが特徴のまろやかな味わいのカレーです。使いやすい顆粒タイプ。保存に便利なファスナー付き。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・388kcal  
 ●水分………4.2g  
 ●たんぱく質……3.4g  
 ●脂質………8.4g  
 ●炭水化物……74.7g  
 ●灰分………9.3g  
 ●ナトリウム・3,200mg  
 ●食物繊維……5.8g  
 ●食塩相当量……8.1g

【原材料名】ばいれいよでん粉、デキストリン(タピオカでん粉)、果糖、カレー粉、かぼちゃ、植物性油脂加工食品(デキストリン(タピオカでん粉)、パーム油)、てん菜糖、食塩、ポテトフレーク、ショートニング(パーム油)、さつまいも、粉末水餃、野菜香味パーム油、玉ねぎ、野菜エキスパウダー(玉ねぎエキスパウダー、白菜エキスパウダー、酵母エキスパウダー)、酵母エキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳化剤

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	320×220(1,015g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	219×406×305(10.6kg)
品名コード	15225
JANコード	*152253
外装印刷ITFコード	14901002152250

## ゴールデンカレー動物性原材料不使用1kg

動物性原材料(牛肉、豚肉、鶏肉、卵、乳などの畜産物、魚介類を含む原材料)不使用。厳選したスパイスをバランスよく配合した、カレー本来の香りとキレを特徴としたカレーです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・520kcal ●灰分………10.7g  
 ●水分………2.9g ●ナトリウム・4,100mg  
 ●たんぱく質……5.4g ●食物繊維……3.6g  
 ●脂質………34.8g ●食塩相当量……10.4g  
 ●炭水化物……46.2g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、パーム油・なたね油混合油脂、食塩、カレー粉、砂糖、香辛料、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	132×240×35(1,050g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	198×286×256(11.0kg)
品名コード	16096
JANコード	*160968
外装印刷ITFコード	14901002160965

## ゴールデンカレーB-5 1kg

香り高いスパイスと、フランス料理の味のベース(ミルポワ)がうまく調和されています。伝統の味を存分に楽しめください。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・529kcal ●灰分………13.2g  
 ●水分………1.5g ●ナトリウム・4,900mg  
 ●たんぱく質……4.3g ●食物繊維……2.8g  
 ●脂質………37.6g ●食塩相当量……12.4g  
 ●炭水化物……43.4g

【原材料名】牛脂豚脂混合油脂(国内製造)、小麦粉、食塩、砂糖、カレー粉、デキストリン、ビーフエキス、ミルポワパウダー、オニオンパウダー、ソースパウダー、たん白加水分解物(かつお、ビーフ、ポーク)、香辛料、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	132×240×35(1,050g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	198×286×256(11.0kg)
品名コード	16095
JANコード	*160951
外装印刷ITFコード	14901002160958

## とろけるカレー甘口1kg

とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。**たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました。**お子様でも安心して召し上がれる甘口タイプです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
 ●エネルギー・519kcal ●灰分………9.7g  
 ●水分………3.1g ●ナトリウム・3,800mg  
 ●たんぱく質……5.5g ●食物繊維……3.3g  
 ●脂質………34.1g ●食塩相当量……9.7g  
 ●炭水化物……47.6g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、さつまいもパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロイヤ菜、脱脂大豆)、ミルポワパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテー・ド・オニオン、人参エキス、セロリ、その他)、ロスキャベツパウダー、酵母エキス調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	132×240×35(1,050g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	195×560×255(21.6kg)
品名コード	15574
JANコード	*155742
外装印刷ITFコード	14901002155749

### とろけるカレー中辛1kg

とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました。どなたでもお楽しみいただける中辛タイプです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…516kcal ●灰分…11.1g  
●水分…2.8g ●ナトリウム…4,200mg  
●たんぱく質…5.3g ●食物繊維…3.6g  
●脂質…34.4g ●食塩相当量…10.7g  
●炭水化物…46.4g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、ローズマリーパウダー、香辛料、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルゴウパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	132×240×35(1,050g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	195×560×255(21.6kg)
品名コード	15575
JANコード	*155759
外装印刷ITFコード	14901002155756

### とろけるカレー辛口1kg

とろけるようなまろやかな味わいのカレーです。たっぷりの野菜をじっくりと煮込みました。辛さにこだわる大人の方にご満足いただける辛口タイプです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…521kcal ●灰分…10.3g  
●水分…3.5g ●ナトリウム…4,000mg  
●たんぱく質…5.2g ●食物繊維…3.5g  
●脂質…35.3g ●食塩相当量…10.2g  
●炭水化物…45.7g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、でん粉、カレー粉、香辛料、ポテトフレーク、ポークパウダー、白菜エキスパウダー、野菜ペースト(大豆油、なたね油、玉ねぎ、かぼちゃ、ほうれん草、人参、やまいも、モロヘイヤ、脱脂大豆)、ミルゴウパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、酵母エキス調味料、ローズマリーパウダー、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・やまいもを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	132×240×35(1,050g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	195×560×255(21.6kg)
品名コード	15576
JANコード	*155766
外装印刷ITFコード	14901002155763

### ディナービーフシチューフレーク1kg

フランス料理の基本となっているフォン・ド・ブーに調和のとれたスパイス、素材が深い味わいを生み出しています。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…529kcal ●水分…2.4g  
●たんぱく質…7.7g ●脂質…36.5g  
●炭水化物…42.5g ●灰分…10.9g  
●ナトリウム…4,100mg ●食物繊維…2.5g  
●食塩相当量…10.4g

【原材料名】パーム油・牛脂・大豆油・なたね油混合油脂(国内製造)、小麦粉、砂糖、食塩、ソテードオニオン(パーム油・牛脂・大豆油・なたね油混合油脂、玉ねぎ)、トマトパウダー、バナナ、フォン・ド・ブー・ソース、チキンブイヨン、脱脂粉乳、香辛料、ソースパウダー、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15874
JANコード	*802806
外装印刷ITFコード	14901002802803

### とろけるシチューフレークビーフ用1kg

じっくり煮込んだ野菜の旨みと、ブイヨンの深みのある味わいがとけあった、ごはんよく合うシチューです。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…501kcal ●水分…4.4g  
●たんぱく質…6.1g ●脂質…32.8g  
●炭水化物…45.3g ●灰分…11.4g  
●ナトリウム…4,400mg ●食物繊維…1.6g  
●食塩相当量…11.2g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、砂糖、食塩、ソテードオニオン、白菜エキスパウダー、トマトソースパウダー、チキンブイヨン、ポークブイヨン、キャベツエキスパウダー、香辛料、オニオンパウダー、粉末醤油、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル色素、バブリア色素)、乳化剤、香料、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15579
JANコード	*155797
外装印刷ITFコード	14901002155794

### とろけるクリームシチューフレーク1kg

野菜の煮込み感と乳製品の美味しさを引き出しました。ココのあるルウに乳製品などをバランスよく混ぜ込み、溶けやすく仕上げました。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…483kcal ●水分…5.3g  
●たんぱく質…5.8g ●脂質…28.2g  
●炭水化物…51.4g ●灰分…9.3g  
●ナトリウム…3,600mg ●食物繊維…0.7g  
●食塩相当量…9.1g

【原材料名】食用油脂(パーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、ミルゴウパウダー、食塩、白菜エキスパウダー、砂糖、キャベツエキスパウダー、ポークエキスパウダー、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、オニオンパウダー、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、カロチン色素、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15578
JANコード	*155780
外装印刷ITFコード	14901002155787

### とろけるホワイトソースフレークN1kg

化学調味料無添加で、野菜の煮込み感と生クリームの美味しさが特徴です。ココのあるルウに乳製品などをバランスよく混ぜ込み、溶けやすく仕上げました。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…457kcal ●水分…3.9g  
●たんぱく質…4.4g ●脂質…20.6g  
●炭水化物…63.6g ●灰分…7.5g  
●ナトリウム…2,900mg ●食物繊維…0.4g  
●食塩相当量…7.4g

【原材料名】小麦粉、乳等を主要原料とする食品(乳糖、調整ホエイ、乳たん白、クリーム(乳製品)、パーム油)、食用油脂(パーム油、なたね油)、乳糖、でん粉、食塩、白菜エキスパウダー、キャベツエキスパウダー、砂糖、魚醤パウダー、酵母エキス、乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分を含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15584
JANコード	*155841
外装印刷ITFコード	14901002155848

### アレルギーフリー(27品目不使用)シチューフレークN1kgホワイト

アレルギーフリー(国内で表示を義務付ける表示を推奨する27品目を含む原材料不使用)のシチューフレークです。野菜(白菜・玉ねぎ)の旨みを十分に引き出した味わいとココが特徴のホワイトタイプ。化学調味料・牛由来原材料不使用。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…508kcal ●水分…1.4g  
●たんぱく質…2.0g ●脂質…29.6g  
●炭水化物…58.3g ●灰分…8.7g  
●ナトリウム…3,200mg ●食物繊維…3.7g  
●食塩相当量…8.1g

【原材料名】でん粉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、食塩、酵母エキス、白菜エキスパウダー、オニオンパウダー、ガーリック、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、香料、酸味料

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×155(1,012g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	258×311×270(10.6kg)
品名コード	14552
JANコード	*141059
外装印刷ITFコード	14901002141056

### ホワイトソースフレークS1kg

ミルクの味をベースとし、バター風味とホワイトペッパー等のスパイスをミックスして仕上げたフレークです。食塩不使用なので、自由な味付けが可能です。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…590kcal ●水分…3.6g  
●たんぱく質…7.1g ●脂質…41.6g  
●炭水化物…46.8g ●灰分…0.9g  
●ナトリウム…41mg ●食物繊維…1.5g  
●食塩相当量…0.1g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、食用油脂(豚脂、大豆油・パーム油混合油脂)、脱脂粉乳、乳糖、砂糖、オニオンパウダー、香辛料/乳化剤、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	285×280×270(10.5kg)
品名コード	16094
JANコード	*160944
外装印刷ITFコード	14901002160941

### ホワイトソースペース1kg

食塩不使用なので、自由な塩加減の調整が可能です。牛乳と食塩を加えて煮立てるだけで、おいしいベシャメルソースが出来あがります。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…568kcal ●水分…4.9g  
●たんぱく質…5.3g ●脂質…37.6g  
●炭水化物…52.0g ●灰分…0.2g  
●ナトリウム…0mg ●食物繊維…1.5g  
●食塩相当量…0g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、牛脂豚脂混合油脂、バターオイル、(一部に小麦・乳成分を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	285×280×270(10.5kg)
品名コード	16093
JANコード	*160937
外装印刷ITFコード	14901002160934

### チキンブイヨンとラードで作ったディナーハヤシフレークS1kg

トマトをはじめとする野菜・果実が混ざりあい、深いココを創り出しています。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。



栄養成分<分析値>100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…505kcal ●水分…1.8g  
●たんぱく質…7.2g ●脂質…29.8g  
●炭水化物…52.0g ●灰分…9.2g  
●ナトリウム…3,400mg ●食物繊維…2.6g  
●食塩相当量…8.6g

【原材料名】小麦粉(国内製造)、豚脂、ソテードオニオン(豚脂、玉ねぎ)、乳糖、食塩、砂糖、トマトパウダー、バナナ、ソースパウダー、チキンブイヨン、香辛料、脱脂粉乳、ぶどう糖/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15873
JANコード	*065263
外装印刷ITFコード	14901002065260

### とろけるハヤシフレーク1kg

6種類の「野菜ときのこ」をルウに練り込み、調和した深い味わいに仕立てました。隠し味に醤油を使った、ご飯によく合うハヤシライスソースです。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・537kcal  
●水分……4.6g  
●たんぱく質……6.3g  
●脂質……38.1g  
●炭水化物……42.1g  
●灰分……8.9g  
●ナトリウム・3,300mg  
●食物繊維……2.0g  
●食塩相当量……8.4g

【原材料名】食用油脂(バーム油、なたね油)、小麦粉、でん粉、砂糖、ソテードオニオン、食塩、マシナールムアイソントマトソースパウダー、バナナソースパウダー、トマトパウダー、ミルクパウダー(デキストリン、砂糖、食塩、玉ねぎエキス、ソテードオニオン、人参エキス、セロリ、その他)、粉末醤油、香辛料、濃縮醤油、白菜エキスパウダー/着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦乳成分・大豆・鶏肉/バナナ・豚肉/りんごを含む)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	15577
JANコード	*155773
外装印刷ITFコード	14901002155770

### ハヤシフレークS1kg

トマトとミルクをたっぷり加え、味に厚みとコクを生み出しています。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・503kcal  
●水分……0.3g  
●たんぱく質……6.9g  
●脂質……31.3g  
●炭水化物……48.3g  
●灰分……13.2g  
●ナトリウム・4,100mg  
●食物繊維……3.3g  
●食塩相当量……10.4g

【原材料名】小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、トマトパウダー、香辛料、脱脂大豆、ミルクパウダー、オニオンパウダー、カラメル色素、調味料(アミノ酸)

内容量	1kg
荷姿	20
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×530×270(21.0kg)
品名コード	06542
JANコード	*065423
外装印刷ITFコード	14901002065420

### デミグラスソースフレーク1kg

牛肉の旨味とワイン、香味野菜の香りが特徴の味わい深いソースフレークです。お湯に溶いて一煮立ちさせれば、デミグラスソースがで上がります。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・584kcal  
●水分……3.6g  
●たんぱく質……10.6g  
●脂質……43.5g  
●炭水化物……37.5g  
●灰分……4.8g  
●ナトリウム・1,600mg  
●食物繊維……2.3g  
●食塩相当量……4.1g

【原材料名】豚脂(国内製造)、小麦粉、ビーフエキス、チキンエキスパウダー、砂糖、ソテードオニオン、人参、トマトパウダー、食塩、ぶどう糖、カカオマス、ポテトフレーク、オニオンパウダー、たん白加水分解物(かつお、いわし)、セラチン、セロリ、香辛料、赤ワインパウダー/着色料(カラメル、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、酸味料、香料、(一部に小麦乳成分・牛肉・大豆・鶏肉/豚肉/セラチンを含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	280×130(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	270×280×270(10.5kg)
品名コード	16092
JANコード	*160920
外装印刷ITFコード	14901002160927

### フォンド・ボーベースフレーク300g

仔牛の骨・牛肉と香味野菜を香辛料・ハーブと一緒に煮だしたフォンド・ボーを、使い勝手の良いフレーク状に仕上げました。カレーフレークと一緒に加えていただくことで、フォンド・ボーの深いコクが加わります。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・542kcal  
●水分……4.2g  
●たんぱく質……10.8g  
●脂質……35.5g  
●炭水化物……44.8g  
●灰分……4.7g  
●ナトリウム・1,300mg  
●食物繊維……0.7g  
●食塩相当量……3.3g

【原材料名】食用油脂(牛脂、豚脂)、デキストリン、小麦粉、ビーフパウダー、ビーフエキス、野菜エキス(玉ねぎ、人参、セロリ、パセリ)、香辛料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、乳化剤、(その他乳、大豆、鶏肉、セラチン由来原材料を含む)

内容量	300g
荷姿	20
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	180×130(310g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	193×360×283(6.6kg)
品名コード	11876
JANコード	*118761
外装印刷ITFコード	14901002118768

### ソテードオニオンベース1kg

水にまぜてひと煮立ちさせるだけでソテードオニオンに近いペーストが完成します。計量しやすいフレーク状で調理の手間を省きます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・388kcal  
●水分……2.6g  
●たんぱく質……8.4g  
●脂質……2.1g  
●炭水化物……83.9g  
●灰分……3.0g  
●ナトリウム……65mg  
●食物繊維……11.3g  
●食塩相当量……0.2g

【原材料名】玉ねぎ(ブルガリア、アメリカ)、フライドオニオン(玉ねぎ、バーム油)、果糖、ぶどう糖、でん粉、なたね油/カラメル色素、乳化剤、(一部に大豆を含む)

内容量	1kg
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	340×230(1,015g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	250×400×300(10.6kg)
品名コード	12306
JANコード	*123062
外装印刷ITFコード	14901002123069

### ソテードオニオンベース500g

水にまぜてひと煮立ちさせるだけでソテードオニオンに近いペーストが完成します。計量しやすいフレーク状で調理の手間を省きます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・388kcal  
●水分……2.6g  
●たんぱく質……8.4g  
●脂質……2.1g  
●炭水化物……83.9g  
●灰分……3.0g  
●ナトリウム……65mg  
●食物繊維……11.3g  
●食塩相当量……0.2g

【原材料名】玉ねぎ(ブルガリア、アメリカ)、フライドオニオン(玉ねぎ、バーム油)、果糖、ぶどう糖、でん粉、なたね油/カラメル色素、乳化剤、(一部に大豆を含む)

内容量	500g
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×200(513g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	125×385×310(5.6kg)
品名コード	12962
JANコード	*129620
外装印刷ITFコード	14901002129627

香辛料

セレクトスパイス

フレークルウ

レトルト缶詰

IF冷凍フィリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ

# カレーフレークから作るカレーの味の調合を少し変えるには？

※加える目安 … カレーフレーク1kgに対しての分量です。

## 旨みを加えたい

<b>コンソメ〈顆粒〉</b> ! 多量に加えると塩味出る 1.5~3g	<b>MAILLE バルサミコビネガー</b> P.71 他 全体的にすっきりする。 5~20g	<b>トマトジュース</b> 他 コク増す。 50~300g
<b>おろし生にんにく</b> P.7 他 厚み増す。 ! 多量に加えるとにんにく風味前面に 2~10g	<b>トマトケチャップ</b> ! 多量に加えると酸味が強くなる 30~60g	<b>スパイスソースウスター</b> P.6 他 風味増す。 20~90g
<b>おろし生しょうが</b> P.7 他 風味増す。 ! 多量に加えるとしょうが風味前面に 2~10g	<b>トマトピューレ</b> ! 多量に加えると酸味が強くなる 50~125g	<b>ソテードオニオンベース</b> P.49 他 甘み増す。 30~250g

## 甘みを加えたい

<b>ゴールデンチャツネ</b> P.9 他 厚み、フルーツ感、まともり感がでる。 40~90g	<b>砂糖</b> 他 厚み増す。 4~25g
<b>ハチミツ</b> 他 厚み増す。 30~80g	



旨

甘

香

辛

## スパイス感を出したい

<b>カレー粉</b> P.5 他 カレー感、辛み増す。 ! 多量に加えると粉っぽくなる 3~15g
<b>セレクト カレーアロマ</b> P.33 他 カレー感増す。 ! 多量に加えると、後味に苦みが出る 3~15g
<b>セレクト ロイヤルマサラ</b> P.33 他 高級感が出る。 ! 多量に加えると薬膳風に 2~9g
<b>セレクト 香りスパイス</b> P.33 他 香り増す。 ! 多量に加えると粉っぽくなる 4~15g
<b>セレクト クミン</b> P.21 他 インド風カレー感増す。 ! 多量に加えるとクミンの風味前面に 2~13g
<b>セレクト コリアンダーシード</b> P.22 他 さわやかさ増す。 ! 多量に加えると、えぐみ・苦みが出てくる 5~13g



## 辛みを出したい

<b>セレクト カイエןペッパー</b> P.20 ! 少量ずつ加え調整を 1~10g
<b>セレクト ブラックペッパー</b> P.29 ! 少量ずつ加え調整を 1~15g
<b>セレクト 辛みスパイス</b> P.33 他 スパイス感増す。 ! 少量ずつ加え調整を 3~15g
<b>セレクト ガラムマサラ</b> P.33 他 香り立ち増す。 ! 少量ずつ加え調整を 3~12g



他 その他の味の变化 ! 注意コメント

## 酸味感を出したい



### トマトジュース

他 さっぱりとしたトマト感に。 80~450g

### MAILLE 赤ワインビネガー P.71

他 すっきり感増す。 2~8g  
! 多量に加えると酸味が前面に

### レモン汁

他 全体的に味が引き締まる。 3~9g  
! 少量ずつ加え調整を

### MAILLE 白ワインビネガー P.71

他 すっきり感増す。 2~8g

### ヨーグルト

他 さわやかさ増す。 50~150g  
! ダマにならないよう、泡立て器等でよく混ぜ、なめらかにしておく。

### MAILLE シェリー酒ビネガー P.71

他 少量ですっきり感、多量でコクが増す。 1~15g

## 色を付けたい

### セレクト ターメリック P.25

! 多量に加えるとターメリックの風味が前面に 6~18g

### セレクト パプリカ P.28

! 多量に加えるとパプリカの風味が前面に 50~80g



## コクを出したい

### 生クリーム

他 クリーミー感、マイルド感が出る。 25~200g  
! 色が若干薄まる

### インスタントコーヒー

他 厚み増す。 2~5g  
! 多量に加えるとコーヒーの風味前面に

### 牛乳

他 まとまり感、マイルド感が出る。 100~1000g  
! 多量に加えると粘性が低くなり、色も若干薄まる

### デミグラスソースフレック P.49

他 厚み増す。デミグラス感が出る。 30~60g

### フوند・ポー ベースフレック P.49

他 欧風カレーらしくなる 30~150g



酸  
コク  
色  
和  
粘



## エスニックカレーにしたい

### セレクトクイックレンジ グリーンカレー用ミックス P.34

他 いつものカレーに加えてひと煮立ちさせるとグリーンカレーに 200~400g

### セレクトクイックレンジ レッドマサラカレー用ミックス P.34

他 いつものカレーに加えてひと煮立ちさせるとレッドマサラカレーに 200~400g

## 粘性を付けたい

### ホワイトソースベース P.48

他 厚み増す。 50~70g

### 小麦粉

! 同量の水またはお湯で溶いて使用 45~70g

### でん粉(片栗粉)

! 同量の水またはお湯で溶いて使用 30~50g

## 和風味にしたい

### かつおだし(顆粒)

他 かつお風味、旨み増す。 5~20g  
! 多量に加えると塩味出る

### めんつゆ(ストレート)

他 だし感が出る。 20~70g  
! かつつゆ(希釈済み)を使用

### しょうゆ

他 風味、旨み増す。 4~20g  
! 多量に加えると塩味出る

### みりん

他 甘さ、風味増す。バランス良し。 30~140g  
! アルコールを飛ばして、水あわせをして使用

### おでんの素 P.62

他 全体的なベースアップになる。 7~20g  
! 多量に加えると塩味出る



※(加える目安は)弊社<とろけるカレーフレック中辛>を基準にしておりますが、他のフレックでもご活用頂けます(分量はお好みで調整してください)

# レトルト・缶詰

スパイスたっぷり、おいしさ本格派。  
バラエティ豊かな味わいをお届けします。

## 多様なニーズにお応え! おすすめ商品

### 具材感たっぷり 具材充実シリーズ

#### 具材充実18種類の野菜カレー (動物性原材料不使用)



焙煎香辛料を使用し、具材とソースに18種類の野菜を使用した動物性原材料不使用のカレーです。日本ベジタリアン協会推奨マーク取得。第21回業務用加工食品ヒット賞(洋食部門)を受賞しました。

#### 具材充実チキンキーマカレー (国産鶏肉使用)



鶏ひき肉と香り豊かなスパイスのハーモニーが奏でる具材充実のキーマカレーです。

### ご当地の味わい

#### 金沢風カツカレー用 カレーソース



にんにくと果実の濃厚な味わいがカツに絡みやすいカレーソースです。カツの他にもエビフライ、コロッケ、メンチカツなどの揚げもののトッピングもおすすめです。

#### 大阪風 あまからビーフカレー



ソテー・オニオンとリンゴの甘みに唐辛子の辛さが効いたビーフカレーです。甘いのに、後ひく辛さが特徴の「あまから」カレーです。

### 食塩の摂取量が気になる方に

#### とろけるビーフカレー 中辛 180g (食塩相当量1.0g)



じっくり煮込んだとろけるような食感が楽しめるビーフカレーです。1食180gあたり食塩相当量1.0g(ナトリウム量より換算)。1/3日分の野菜(生鮮換算)が溶け込んだカレーソース。

### もしもの時の対応に

#### 備蓄用ビーフカレー



賞味期間6年(製造日より6年間)で、温めなくても召し上がれる備蓄用ビーフカレーです。ソテー・オニオンとチャツネの甘みを加えてコクと旨みのある味わいに仕上げ、どなたでも美味しくお召し上がりいただけます。

## デラックスビーフカレー180g

具材あり



フوند・ボースソースの中に牛肉、野菜・果実、バター、サワークリーム、赤ワインが溶けこんでいます。フランス風ビーフカレーです。

【原材料名】牛肉、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、ソテード・オニオン、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、野菜・果実(人参、バナナ)、乾燥玉ねぎ、フوند・ボースソース、ソースパウダー、香辛料、赤ワイン、脱脂粉乳、チキンエキス、ビーフエキス、サワークリーム、ぶどう糖、バター/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物。(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…131kcal	180g
●水分…75.7g	苺姿 30
●たんぱく質…3.6g	賞味期間 24ヶ月
●脂質…8.2g	個装サイズ(重量) 170×130(190g)
●炭水化物…10.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…1.7g	ケースサイズ(重量) 106×512×265(6.2kg)
●ナトリウム…600mg	品名コード 15939
●食物繊維…1.2g	JANコード *159399
●食塩相当量…1.5g	外装印刷ITFコード 14901002159396



## ジンジャー風味のイエローカレー辛口200g

具材あり



ジンジャー風味のソースに、チャツネ、ココナッツミルクを加えました。歯ごたえ豊かな鶏肉と、炒め玉ねぎ入りです。

【原材料名】野菜・果実(トマト、しょうが、バナナ、じゃがいも、にんにく)、鶏肉、ソテード・オニオン、チャツネ、ココナッツミルク、小麦粉、マーガリン、ポークエキス、トマトピューレ、コン油、砂糖、カレー粉、食塩、チキンエキス、チキンエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、着色料(カラメル、カロテン)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…107kcal	200g
●水分…77.4g	苺姿 30
●たんぱく質…5.2g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…4.8g	個装サイズ(重量) 170×130(210g)
●炭水化物…10.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…1.8g	ケースサイズ(重量) 106×512×265(6.8kg)
●ナトリウム…620mg	品名コード 16098
●食物繊維…1.2g	JANコード *160982
●食塩相当量…1.6g	外装印刷ITFコード 14901002160989



## チリー風味のレッドカレー辛口200g

具材あり



チリーペッパーの辛味あるソースにココナッツミルク、ナンプラーを加えました。歯ごたえ豊かな鶏肉と、炒め玉ねぎ入りです。

【原材料名】鶏肉、ソテード・オニオン、小麦粉、ココナッツミルクパウダー、コン油、魚醤調味料、チャツネ、しょうが、砂糖、香辛料、食塩、濃縮ライム果汁、酵母エキス、濃縮レモン果汁/調味料(アミノ酸等)、着色料(パプリカ色素、カラメル)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…113kcal	200g
●水分…78.7g	苺姿 30
●たんぱく質…4.7g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…6.6g	個装サイズ(重量) 170×130(210g)
●炭水化物…8.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…1.3g	ケースサイズ(重量) 106×512×265(6.8kg)
●ナトリウム…420mg	品名コード 16099
●食物繊維…1.0g	JANコード *160999
●食塩相当量…1.1g	外装印刷ITFコード 14901002160996



## ペッパー風味のブラックカレー辛口200g

具材あり



ブラックペッパーの辛味あるソースに、ココナッツミルク、チャツネ、サワークリームを加えました。牛肉と炒め玉ねぎ入りです。

【原材料名】ソテード・オニオン、牛肉、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、セロリ、にんにく)、小麦粉、チキンエキス、ココナッツミルク、マーガリン、トマトピューレ、コン油、香辛料、砂糖、カレー粉、チャツネ、食塩、サワークリーム、ポークエキス、着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…110kcal	200g
●水分…78.4g	苺姿 30
●たんぱく質…4.7g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…6.2g	個装サイズ(重量) 170×130(210g)
●炭水化物…8.9g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…1.8g	ケースサイズ(重量) 106×512×265(6.8kg)
●ナトリウム…660mg	品名コード 16101
●食物繊維…1.7g	JANコード *161019
●食塩相当量…1.7g	外装印刷ITFコード 14901002161016



## ドライカレー辛口180g

具材あり



素材の旨みとスパイスの香り豊かなドライカレーです。

【原材料名】ソテード・オニオン、野菜(人参、ピーマン、にんにく)、牛肉、トマトケチャップ、チャツネ、粒状植物性たんぱく質、コン油、カレー粉、小麦粉、マーガリン、食塩、ビーフエキス、香辛料/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…131kcal	180g
●水分…73.1g	苺姿 30
●たんぱく質…5.2g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…6.6g	個装サイズ(重量) 170×130(190g)
●炭水化物…12.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…2.4g	ケースサイズ(重量) 106×512×265(6.2kg)
●ナトリウム…730mg	品名コード 16097
●食物繊維…2.4g	JANコード *160975
●食塩相当量…1.9g	外装印刷ITFコード 14901002160972



## 具材充実チキンキーマカレー(国産鶏肉使用)180g

具材あり



国産鶏挽き肉を100%使用したキーマカレーです。内容量の40%が肉量の、充実の具材感が特徴です。アレンジしやすい味わいだから、サンドイッチやうどん、パスタなどにもお使い頂けます。

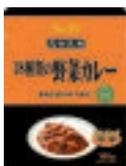
【原材料名】鶏肉、ソテード・オニオン、大豆油、ポークエキス、野菜(しょうが、にんにく)、トマトペースト、カレー粉、砂糖、香辛料、小麦粉、食塩/調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…141kcal	180g
●水分…72.2g	苺姿 30
●たんぱく質…10.7g	賞味期間 24ヶ月
●脂質…7.7g	個装サイズ(重量) 173×127(185g)
●炭水化物…7.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…2.3g	ケースサイズ(重量) 103×524×262(6.0kg)
●ナトリウム…690mg	品名コード 14709
●食物繊維…1.4g	JANコード *147099
●食塩相当量…1.8g	外装印刷ITFコード 14901002147096



## 具材充実18種類の野菜カレー(動物性原材料不使用)180g

具材あり



具材とソースに18種類の野菜を使用。焙煎香辛料を使用した香り高いスパイシーなカレーです。  
動物性原材料不使用。

【原材料名】野菜(ヤングコーン、れんこん、赤ピーマン、しょうが、トマト、にんにく)、ソテード・オニオン、フライ粉、コン油、小麦粉、食塩、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、焙煎香辛料(香辛料、コン油)、砂糖、香辛料、酵母エキス、カレー粉、野菜・果実ペースト(還元水飴、ブレン、デキストリン、ピーマン、大根、プロコリン、キャベツ、ほうろ草、ピーマン、白米トマトピューレ、玉ねぎ、ブルーベリー、パプリカ、パプリカ、食塩、人参、セロリ、オリーブ油)/増粘剤(加工エタノール)、着色料(カラメル、トリガリ色素)、調味料(アミノ酸)、乳酸Ca、塩化Ca、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…85kcal	180g
●水分…83.4g	苺姿 30
●たんぱく質…1.3g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…5.2g	個装サイズ(重量) 173×127(185g)
●炭水化物…8.3g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…1.8g	ケースサイズ(重量) 117×516×269(6.1kg)
●ナトリウム…620mg	品名コード 15223
●食物繊維…1.8g	JANコード *152239
●食塩相当量…1.6g	外装印刷ITFコード 14901002152236



## とろけるビーフカレー中辛180g(食塩相当量1.0g)

具材あり



じっくり煮込んだとろけるような食感が楽しめるビーフカレーです。1食180gあたり食塩相当量1.0g(ナトリウム量より換算)。1/3日分の野菜(生鮮換算)が溶け込んだカレーソース。

【原材料名】ソテード・オニオン、赤ワイン煮込み牛肉(牛肉、赤ワイン、食塩)、牛脂、野菜・果実(ブルーベリー、しょうが、にんにく)、リンゴペースト、人参ペースト、オニオンパウダー、トマトペースト、ポテトフレーク、生クリーム、カレー粉、チャツネ、ゼラチン、砂糖、ウスターソース、チキンエキスパウダー、ビーフエキス、香辛料、食塩、香味油/増粘剤(加工エタノール)、シリウム、増粘多糖類、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)

栄養成分<分析値> 1食分(180g)あたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…205kcal	180g
●水分…139.0g	苺姿 30
●たんぱく質…6.5g	賞味期間 18ヶ月
●脂質…9.9g	個装サイズ(重量) 173×127(185g)
●炭水化物…22.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分…2.2g	ケースサイズ(重量) 95×521×259(6.2kg)
●ナトリウム…378mg	品名コード 16102
●食物繊維…1.0g	JANコード *161026
●食塩相当量…1.0g	外装印刷ITFコード 14901002161023



### 金沢風カツカレー用カレーソース150g

ソース  
タイプ

にんにくと果実の濃厚な味わいがカツに絡みやすいカレーソースです。カツの他にも、えびフライ、コロッケ、メンチカツなどの揚げものとおあわせるのもおすすめです。



【原材料名】 ソテー・オニオン、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、小麦粉、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、野菜(にんにく、セロリ)、食塩、チャツネ、カレー粉、ウスターソース、ビーフエキス、オニオンパウダー、トマトペースト、香辛料/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	150g
●エネルギー・95kcal	荷姿	30
●水分……79.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.4g	個装サイズ(重量)	173×127(155g)
●脂質……4.3g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……11.7g	ケースサイズ(重量)	90×521×259(5.2kg)
●灰分……2.1g	品名コード	15842
●ナトリウム……820mg	JANコード	*158422
●食物繊維……1.4g	外装印刷ITFコード	14901002158429
●食塩相当量……2.08g		

### 大阪風あまからビーフカレー180g

具材  
あり

ソテー・オニオンとリンゴの甘みに唐辛子の辛さが効いたビーフカレーです。甘いのに後ひく辛さが特徴です。



【原材料名】 ソテー・オニオン、砂糖、牛肉、小麦粉、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、チャツネ、ココナツミルク、野菜(セロリ、にんにく)、カレー粉、食塩、ビーフエキス、トマトペースト、チキンエキス、マーガリン、香辛料、酵母エキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、着色料(カラメル、カロチン)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	180g
●エネルギー・109kcal	荷姿	30
●水分……77.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.7g	個装サイズ(重量)	173×127(185g)
●脂質……5.2g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……12.8g	ケースサイズ(重量)	95×521×259(6.2kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15936
●ナトリウム……650mg	JANコード	*159368
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002159365
●食塩相当量……1.7g		

### フレンチレストランのビーフカレー中辛200g

具材  
あり

まろやかな風味のマッシュルーム入り欧風カレーです。トマト、チャツネ、生クリームをよく煮込み、仕上げにサワークリームを加えています。



【原材料名】 野菜(玉ねぎ、にんにく)、牛肉、ソテー・オニオン、マッシュルーム、食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、乳等を主要原料とする食品(バム様油、ヤシ油、脱脂粉乳、その他)、ウスターソース、ビーフエキス、グレービーソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香料、乳酸Ca、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・セラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	200g
●エネルギー・99kcal	荷姿	30
●水分……81.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.9g	個装サイズ(重量)	170×130(210g)
●脂質……5.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……8.9g	ケースサイズ(重量)	106×512×265(6.8kg)
●灰分……1.5g	品名コード	15924
●ナトリウム……540mg	JANコード	*159245
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002159242
●食塩相当量……1.4g		

### 特製ビーフカレー210g

具材  
あり

じっくり炒めたソテー・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクのこだわりの欧風カレーです。



【原材料名】 野菜(玉ねぎ、にんにく)、ソテー・オニオン、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ウスターソース、ボークエキス、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、乳酸Ca、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	210g
●エネルギー・96kcal	荷姿	10×6
●水分……82.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.3g	個装サイズ(重量)	180×135(220g)
●脂質……6.3g	ボールサイズ(重量)	180×138×182(2,240g)
●炭水化物……7.6g	ケースサイズ(重量)	200×563×292(14.2kg)
●灰分……1.8g	品名コード	16082
●ナトリウム……570mg	JANコード	*160821
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002160828
●食塩相当量……1.4g		

### 特製ビーフカレーミルク欧風210g

具材  
あり

ミルクのkokと、バランスよく配合されたスパイスが特徴の欧風ビーフカレーです。具材には、牛肉、マッシュルーム、玉ねぎを使用しております。



【原材料名】 牛肉、玉ねぎ、小麦粉、マッシュルーム、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、ソテー・オニオン、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、オニオンパウダー、ミルク、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	210g
●エネルギー・82kcal	荷姿	10×6
●水分……82.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.5g	個装サイズ(重量)	180×135(220g)
●脂質……3.9g	ボールサイズ(重量)	180×138×182(2,240g)
●炭水化物……9.1g	ケースサイズ(重量)	200×563×292(14.2kg)
●灰分……1.8g	品名コード	16084
●ナトリウム……650mg	JANコード	*160845
●食物繊維……1.2g	外装印刷ITFコード	14901002160842
●食塩相当量……1.7g		

### 特製チキンカレーインド風スパイシー210g

具材  
あり

ソテー・オニオンのkokと、バランスよく配合された香辛料が特徴のインド風チキンカレーです。具材には、鶏肉、玉ねぎを使用しております。



【原材料名】 野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく)、鶏肉焼成食品(鶏肉、食塩)、ソテー・オニオン、乳等を主要原料とする食品(チーズ、脱脂粉乳)、香辛料、コーン油、食塩、砂糖、オニオンパウダー、チキンエキス/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	210g
●エネルギー・62kcal	荷姿	10×6
●水分……87.2g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……1.3g	個装サイズ(重量)	180×135(220g)
●脂質……3.5g	ボールサイズ(重量)	180×138×182(2,240g)
●炭水化物……6.4g	ケースサイズ(重量)	200×563×292(14.2kg)
●灰分……1.6g	品名コード	16086
●ナトリウム……540mg	JANコード	*160869
●食物繊維……1.1g	外装印刷ITFコード	14901002160866
●食塩相当量……1.4g		

### 特製ボークカレー210g

具材  
あり

ボークと相性の良いトマトペーストと、生クリームのkokが特徴の欧風カレーです。



【原材料名】 野菜(玉ねぎ、にんにく)、ソテー・オニオン、豚肉、食用油脂(バム様油、なたね油)、小麦粉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、ボークエキス、生クリーム、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、乳酸Ca、(一部に小麦・乳成分・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	210g
●エネルギー・94kcal	荷姿	10×6
●水分……81.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.5g	個装サイズ(重量)	180×135(220g)
●脂質……5.4g	ボールサイズ(重量)	180×138×182(2,240g)
●炭水化物……8.8g	ケースサイズ(重量)	200×563×292(14.2kg)
●灰分……1.6g	品名コード	16088
●ナトリウム……560mg	JANコード	*160883
●食物繊維……0.8g	外装印刷ITFコード	14901002160880
●食塩相当量……1.4g		

### 野菜もしっかりビーフカレー中辛200g(国産野菜使用)

具材  
あり

オーソドックスな玉ねぎの旨味を活かした、誰からも愛される味わいのビーフカレー。大きめ乱切りカットのじゃがいも、にんじんなどの国産野菜が入った"具材充実"のカレーです。



【原材料名】 ソテー・オニオン、野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、牛肉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレ、香辛料、香味油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳酸Ca、(一部に小麦・牛肉を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	200g
●エネルギー・93kcal	荷姿	10×6
●水分……81.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.7g	個装サイズ(重量)	173×127(210g)
●脂質……4.9g	ボールサイズ(重量)	183×140×173(2,190g)
●炭水化物……10.4g	ケースサイズ(重量)	199×534×294(13.9kg)
●灰分……1.5g	品名コード	15937
●ナトリウム……520mg	JANコード	*159375
●食物繊維……1.7g	外装印刷ITFコード	14901002159372
●食塩相当量……1.3g		

## マイルドカレーお子様用130g

具材あり



野菜と果実が溶け込んだお子様向きマイルドなビーフカレー。野菜・果実は、玉ねぎ、トマト、バナナ、にんじん、じゃがいも、りんごを使用。辛味は使用せず、お子様向きやさしい味わい。植物油脂使用。

【原材料名】 ソテー・オニオン、野菜・果実(じゃがいも、人参、バナナ、にんにく、しょうが)、リンゴバルブ、小麦粉、牛肉、食用油脂(パーム油、なたね油)、砂糖、チャツネ、食塩、カレー粉、パイオネースト、トマトペースト、ウスターソース、香辛料、たん白加水分解物(いわし、かつお) / 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…85kcal	130g
●水分…82.9g	10×6
●たんぱく質…2.0g	賞味期間
●脂質…4.5g	24ヶ月
●炭水化物…9.2g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.4g	160×120(140g)
●ナトリウム…500mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…1.1g	168×138×171(1,470g)
●食塩相当量…1.3g	ケースサイズ(重量)
	189×536×293(9.3kg)
	品名コード
	15925
	JANコード
	*159252
	外装印刷ITFコード
	14901002159259

## ぶっかけカレーうどんの素250g

具材あり



かつおだしとカレー粉の調和した絶妙な味わいのカレーうどん。牛肉、玉ねぎの具材入りで、ゆでたうどんにかけるだけのストレートタイプ。冷やうどんとしてもおいしく召し上がれます。

【原材料名】 玉ねぎ、みりん、醤油、牛肉、食用油脂(コーン油、豚脂)、かつおエキス、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、ビーフエキス、ソースパウダー / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…60kcal	250g
●水分…86.6g	10×4
●たんぱく質…2.2g	賞味期間
●脂質…2.8g	24ヶ月
●炭水化物…6.6g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.8g	180×135(260g)
●ナトリウム…680mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…0.8g	180×138×182(2,697g)
●食塩相当量…1.7g	ケースサイズ(重量)
	199×291×387(11.2kg)
	品名コード
	15926
	JANコード
	*159269
	外装印刷ITFコード
	14901002159266

## 備蓄用ビーフカレー200g

具材あり



賞味期間6年(製造日より6年間)で、温めなくても召し上がれる備蓄用ビーフカレーです。ソテー・オニオンとチャツネの甘みを加えてコクと旨みのある味わいに仕上げました。辛すぎず、甘すぎず程よい辛さでなたでもおいしく召し上がれます。

【原材料名】 野菜(玉ねぎ、にんにく)、牛肉加工品(牛肉、乳たん白、食塩)、ソテー・オニオン、コーン油、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、ウスターソース、生クリーム、酵母エキス、香辛料、チャツネ、ミルクパウダー、ボーケエキス、たん白加水分解物(大豆)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE、ビタミンC)、香料、酸味料、(原材料の一部に小麦、鶏肉、りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…92kcal	200g
●水分…82.2g	5×6
●たんぱく質…2.0g	賞味期間
●脂質…5.6g	6年
●炭水化物…8.5g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.7g	165×130×22(226g)
●ナトリウム…630mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…—	—(—)
●食塩相当量…1.6g	ケースサイズ(重量)
	128×516×272(7.3kg)
	品名コード
	13489
	JANコード
	*134891
	外装印刷ITFコード
	14901002134898

## レストランディナービーフカレー中辛200g

具材あり



フォン・ド・ボーソスをベースに牛肉、野菜・果実、特製のスパイスを贅沢に使用しています。コクある本格派の中辛タイプです。

【原材料名】 味付牛肉(牛肉、乳たん白、食塩)、ソテー・オニオン、小麦粉、野菜・果実(人参、バナナ)、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、乳糖、食塩、カレー粉、トマトチップ、牛豚エキス、フォン・ド・ボーソ、酵母エキス調味料、オニオンパウダー、香辛料、ソースパウダー、酵母エキスパウダー、チキンアイロン、脱脂粉乳、ぶどう糖、バター / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…108kcal	200g
●水分…77.6g	30
●たんぱく質…5.3g	賞味期間
●脂質…5.2g	24ヶ月
●炭水化物…10.0g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.9g	170×130(210g)
●ナトリウム…610mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…0.9g	—(—)
●食塩相当量…1.5g	ケースサイズ(重量)
	106×512×265(6.8kg)
	品名コード
	15931
	JANコード
	*159313
	外装印刷ITFコード
	14901002159310

## レストランディナービーフカレー辛口200g

具材あり



フランス料理の味のベースとされているフォン・ド・ボーソスでじっくり煮込んだビーフカレーです。やわらか牛肉と野菜・果実を使い、各種香辛料を加えてコクのある味に仕上げました。

【原材料名】 味付牛肉(牛肉、乳たん白、食塩)、ソテー・オニオン、小麦粉、野菜・果実(人参、バナナ)、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、乳糖、食塩、カレー粉、トマトチップ、牛豚エキス、フォン・ド・ボーソ、香辛料、酵母エキス調味料、オニオンパウダー、ソースパウダー、酵母エキスパウダー、チキンアイロン、脱脂粉乳、ぶどう糖、バター / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…115kcal	200
●水分…76.8g	30
●たんぱく質…5.1g	賞味期間
●脂質…5.8g	24ヶ月
●炭水化物…10.5g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.8g	170×130(210g)
●ナトリウム…610mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…1.1g	—(—)
●食塩相当量…1.5g	ケースサイズ(重量)
	106×512×265(6.8kg)
	品名コード
	15932
	JANコード
	*159320
	外装印刷ITFコード
	14901002159327

## レストランディナーほぐし肉のビーフカレー200g

具材あり



フランス料理の味のベースとされるフォン・ド・ボーソスでじっくり煮込んだビーフカレーです。ほぐし肉を使用しておりますので、カレー全体に肉のおいしさが活かされています。

【原材料名】 牛肉、ソテー・オニオン、野菜・果実(人参、バナナ)、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、マーガリン、生豚エキス、フォン・ド・ボーソ、ソースパウダー、香辛料、脱脂粉乳、チキンアイロン、ぶどう糖、バター / 黄色色素(カラメル、カロチン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…115kcal	200g
●水分…77.7g	30
●たんぱく質…3.4g	賞味期間
●脂質…6.5g	24ヶ月
●炭水化物…10.7g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.7g	170×130(210g)
●ナトリウム…590mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…1.4g	—(—)
●食塩相当量…1.5g	ケースサイズ(重量)
	106×512×265(6.8kg)
	品名コード
	15929
	JANコード
	*159290
	外装印刷ITFコード
	14901002159297

## 専門店ビーフカレー中辛200g

具材あり



食べやすい、すっきりした香りと辛さが特徴です。フォン・ド・ボーソスの中に良質の牛肉、たっぷり野菜・果実が詰まった中辛タイプです。

【原材料名】 牛肉、食用油脂(牛脂、コーン油、豚脂)、小麦粉、野菜・果実(じゃがいも、バナナ)、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、ソテー・オニオン、乳糖、ビーフエキス、香辛料、フォン・ド・ボーソ、ソースパウダー、脱脂粉乳、チキンアイロン、オニオンパウダー、ぶどう糖 / カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…113kcal	200g
●水分…78.5g	30
●たんぱく質…3.9g	賞味期間
●脂質…6.8g	24ヶ月
●炭水化物…9.0g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.8g	170×130(210g)
●ナトリウム…680mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…0.8g	—(—)
●食塩相当量…1.7g	ケースサイズ(重量)
	106×512×265(6.8kg)
	品名コード
	15822
	JANコード
	*158224
	外装印刷ITFコード
	14901002158221

## 専門店ビーフカレー辛口200g

具材あり



専門店ビーフカレーのスパイス感をさらにアップさせ、爽やかな辛味を出しています。程よい辛さの辛口タイプです。

【原材料名】 牛肉、小麦粉、食用油脂(牛脂、コーン油、豚脂)、野菜・果実(じゃがいも、バナナ)、砂糖、食塩、カレー粉、ウスターソース、ソテー・オニオン、乳糖、ビーフエキス、香辛料、フォン・ド・ボーソ、ソースパウダー、脱脂粉乳、オニオンパウダー、チキンアイロン、ぶどう糖 / カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量
●エネルギー…112kcal	200g
●水分…78.3g	30
●たんぱく質…3.1g	賞味期間
●脂質…6.5g	24ヶ月
●炭水化物…10.2g	個装サイズ(重量)
●灰分…1.9g	170×130(210g)
●ナトリウム…710mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維…1.1g	—(—)
●食塩相当量…1.8g	ケースサイズ(重量)
	106×512×265(6.8kg)
	品名コード
	15823
	JANコード
	*158231
	外装印刷ITFコード
	14901002158238

### ぶっかけカレーうどんの素1kg

具材あり



かつおだしとカレー粉の調和した絶妙な味わいのカレーうどん。牛肉、玉ねぎの具材入りで、ゆでたうどんにかけただけのストレートタイプ。冷やしうどんとしてもおいしく召し上がれます。

【原材料名】 玉ねぎ、みりん、牛肉、醤油、食用油脂（コーン油、豚脂）、かつおエキス、砂糖、カレー粉、食塩、香辛料、ビーフェイクス、ソースパウダー／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、香料、乳酸Ca、（一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・セラチンを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・68kcal	荷姿	12
●水分……85.8g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.8g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……3.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……6.9g	ケースサイズ(重量)	183×468×301(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15927
●ナトリウム……710mg	JANコード	*159276
●食物繊維……0.7g	外装印刷ITFコード	14901002159273
●食塩相当量……1.8g		

### ジンジャー風味のイエローカレーソースS 辛口1kg

ソースタイプ



ジンジャーとココナッツの風味が活かした辛口タイプのソースです。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】 野菜・果実(トマト、しょうが、バナナ、じゃがいも、にんにく)、ソテー・ド・オニオン、チャツネ、ココナッツミルク、小麦粉、マーガリン、ボーケイクス、トマトピューレ、コーン油、砂糖、カレー粉、食塩、チキンイオン、香辛料／調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、着色料（カラメル、カロテン）、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・102kcal	荷姿	6×2
●水分……78.8g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……2.3g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……5.1g	ボールサイズ(重量)	113×430×310(7,000g)
●炭水化物……11.8g	ケースサイズ(重量)	226×430×310(14.0kg)
●灰分……2.0g	品名コード	16107
●ナトリウム……650mg	JANコード	*161071
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002161078
●食塩相当量……1.7g		

### チリ風味のレッドカレーソースS 辛口1kg

ソースタイプ



チリペッパー(唐辛子)の辛み、ナンプラーの香りが活かした辛口ソースです。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、小麦粉、ココナッツミルクパウダー、コーン油、魚醤調味料、チャツネ、しょうが、砂糖、香辛料、食塩、濃縮ライム果汁、酵母エキス、濃縮レモン果汁／調味料（アミノ酸等）、着色料（パプリカ色素、カラメル）、酸味料、香料、（一部に小麦・乳成分・大豆・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・110kcal	荷姿	6×2
●水分……80.2g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……1.8g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……7.3g	ボールサイズ(重量)	113×430×310(7,000g)
●炭水化物……9.3g	ケースサイズ(重量)	226×430×310(14.0kg)
●灰分……1.4g	品名コード	16108
●ナトリウム……460mg	JANコード	*161088
●食物繊維……0.8g	外装印刷ITFコード	14901002161085
●食塩相当量……1.2g		

### ペッパー風味のブラックカレーソースS 辛口1kg

ソースタイプ



ブラックペッパーの辛味、サワークリームの酸味が活かされています。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、セロリ、にんにく)、小麦粉、チキンイオン、ココナッツミルク、マーガリン、トマトピューレ、コーン油、香辛料、砂糖、カレー粉、チャツネ、食塩、サワークリーム、ボーケイクス／着色料（カラメル、カロテン）、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・96kcal	荷姿	6×2
●水分……80.5g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……2.5g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……5.2g	ボールサイズ(重量)	113×430×310(7,000g)
●炭水化物……9.9g	ケースサイズ(重量)	226×430×310(14.0kg)
●灰分……1.9g	品名コード	16109
●ナトリウム……650mg	JANコード	*161095
●食物繊維……1.7g	外装印刷ITFコード	14901002161092
●食塩相当量……1.7g		

### ペッパー風味のブラックカレーソースS 辛口3kg

ソースタイプ



ブラックペッパーの辛味、サワークリームの酸味が活かされています。乳製品を除く牛由来原材料は使用しておりません。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、野菜(トマト、セロリ、にんにく)、小麦粉、チキンイオン、ココナッツミルク、マーガリン、トマトピューレ、コーン油、香辛料、砂糖、カレー粉、チャツネ、食塩、サワークリーム、ボーケイクス／着色料（カラメル、カロテン）、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・103kcal	荷姿	4
●水分……78.4g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質……2.8g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……11.8g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……2.0g	品名コード	16111
●ナトリウム……660mg	JANコード	*161118
●食物繊維……1.9g	外装印刷ITFコード	14901002161115
●食塩相当量……1.7g		

### 具材充実チキンマカレー(国産鶏肉使用) 1kg

具材あり



国産鶏挽き肉を100%使用したチキンマカレーです。内容量の40%が肉量の、充実の具材感が特徴です。アレンジしやすい味わいだから、サンドイッチやうどん、パスタなどにもお使い頂けます。

【原材料名】 鶏肉、ソテー・ド・オニオン、大豆油、ボーケイクス、野菜(しょうが、にんにく)、にんにく)、トマトペースト、カレー粉、砂糖、香辛料、小麦粉、食塩／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・141kcal	荷姿	12
●水分……72.2g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……10.7g	個装サイズ(重量)	300×220(1,018g)
●脂質……7.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……7.1g	ケースサイズ(重量)	182×467×300(12.9kg)
●灰分……2.3g	品名コード	14706
●ナトリウム……690mg	JANコード	*147068
●食物繊維……1.4g	外装印刷ITFコード	14901002147065
●食塩相当量……1.8g		

### 金沢風カツカレー用カレーソース3kg

ソースタイプ



にんにくと果実の濃厚な味わいがカツに絡みやすいカレーソースです。カツの他にも、エビフライ、コロッケ、メンチカツなどの揚げ物とあわせるのもおすすめです。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、小麦粉、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、野菜(にんにく、セロリ)、食塩、チャツネ、カレー粉、ウスターソース、ビーフェイクス、オニオンパウダー、トマトペースト、香辛料／調味料（アミノ酸）、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、酸味料、香料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・104kcal	荷姿	4
●水分……78.2g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.8g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……11.9g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……2.1g	品名コード	15934
●ナトリウム……800mg	JANコード	*159344
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002159341
●食塩相当量……2.0g		

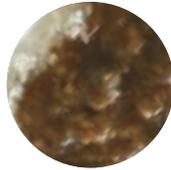
### 大阪風あまからビーフカレー3kg

具材あり



ソテー・ド・オニオンとリンゴの甘みに唐辛子の辛さが効いたビーフカレーです。甘いのに後ひく辛さが特徴です。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、砂糖、牛肉、小麦粉、リンゴペースト、食用油脂(牛脂、豚脂)、チャツネ、ココナッツミルク、野菜(セロリ、にんにく)、カレー粉、食塩、トマトペースト、ビーフェイクス、チキンエキス、マーガリン、香辛料、牛脂エキス、酵母エキス、ウスターソース、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工デンプン）、着色料（カラメル、カロテン）、酸味料、香料、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・110kcal	荷姿	4
●水分……77.3g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.9g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.3g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……12.7g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	16089
●ナトリウム……710mg	JANコード	*160890
●食物繊維……1.2g	外装印刷ITFコード	14901002160897
●食塩相当量……1.8g		

溶け込む果実のカレーソース3kg(ブラジル産アサイー使用) **ソースタイプ**

アサイー(ブラジル産)、マンゴー、バナナ、パイナップル、パッションフルーツなど11種類の果実を使用したオレンジカラーのカレーソースです。スパイシーに味付けしたお肉や、カツ・唐揚げ等の揚げ物によく合います。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、小麦粉、リンゴ濃縮果汁、バナナ、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、食塩、マンゴーチャツネ、トマトペースト、フルーツペースト(なたね油、デキストリン、マンゴー、パイナップル、パッションフルーツ、還元糖加水分解物、オレンジ、もも、リンゴ、バナナ、ぶどう、さくらんぼ)、ミルクパウダー、香辛料、糊-粉、チキンイオンパウダー、アサイーパウダー/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、トウガラシ色素、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・オレンジ・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・87kcal	内容量 3kg
●水分・79.5g	荷姿 4
●たんぱく質・1.5g	賞味期間 18ヶ月
●脂質・2.7g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・14.2g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・2.1g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・790mg	品名コード 16106
●食物繊維・1.0g	JANコード *161064
●食塩相当量・2.0g	外装印刷ITFコード 14901002161061

特製ビーフカレー3kg **具材あり**

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクの欧風カレーです。

【原材料名】 野菜(玉ねぎ、にんにく)、ソテー・ド・オニオン、小麦粉、牛肉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ポークエキス、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・107kcal	内容量 3kg
●水分・79.6g	荷姿 4
●たんぱく質・2.5g	賞味期間 24ヶ月
●脂質・6.4g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・9.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.7g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・640mg	品名コード 16083
●食物繊維・1.1g	JANコード *160838
●食塩相当量・1.6g	外装印刷ITFコード 14901002160835

特製カレーソース3kg **ソースタイプ**

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、生クリームとチャツネの深いコクの欧風カレーソースです。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、生クリーム、ポークエキス、ウスターソース、チャツネ、香辛料、ミルクパウダー、にんにく/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・101kcal	内容量 3kg
●水分・80.2g	荷姿 4
●たんぱく質・1.4g	賞味期間 24ヶ月
●脂質・5.8g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・10.8g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.8g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・710mg	品名コード 16103
●食物繊維・0.7g	JANコード *161033
●食塩相当量・1.8g	外装印刷ITFコード 14901002161030

特製ビーフカレーミルク欧風3kg **具材あり**

ミルク(香味野菜)、バター、赤ワインの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴の欧風カレーです。

【原材料名】 牛肉、小麦粉、玉ねぎ、食用油脂(牛脂、豚脂)、マッシュルーム、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、ミルクパウダー、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・86kcal	内容量 3kg
●水分・82.1g	荷姿 4
●たんぱく質・2.8g	賞味期間 24ヶ月
●脂質・4.3g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・9.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.7g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・660mg	品名コード 16085
●食物繊維・0.7g	JANコード *160852
●食塩相当量・1.7g	外装印刷ITFコード 14901002160859

特製カレーソースミルク欧風3kg **ソースタイプ**

ミルク(香味野菜)、バター、赤ワインの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴の欧風カレーソースです。

【原材料名】 小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、ソテー・ド・オニオン、食塩、チャツネ、カレー粉、バター、リンゴペースト、ミルクパウダー、ビーフエキス、赤ワイン、醤油/増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・88kcal	内容量 3kg
●水分・81.9g	荷姿 4
●たんぱく質・1.4g	賞味期間 24ヶ月
●脂質・4.7g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・10.1g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.9g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・730mg	品名コード 16104
●食物繊維・1.0g	JANコード *161040
●食塩相当量・1.9g	外装印刷ITFコード 14901002161047

特製チキンカレーSインド風スパイシー3kg **具材あり**

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴のインド風カレーです。小麦粉を使わず、野菜を溶け込ませた滑らかなソースに仕上げました。

【原材料名】 野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく)、鶏肉焼成品(鶏肉、食塩)、乳等を主要原料とする食品(チーズ、脱脂粉乳)、ソテー・ド・オニオン、香辛料、コーン油、食塩、砂糖、オニオンパウダー、チキンエキス/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳酸Ca、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・62kcal	内容量 3kg
●水分・87.4g	荷姿 4
●たんぱく質・2.1g	賞味期間 18ヶ月
●脂質・3.5g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・5.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.6g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・580mg	品名コード 16087
●食物繊維・1.2g	JANコード *160876
●食塩相当量・1.5g	外装印刷ITFコード 14901002160873

特製カレーソースSインド風スパイシー3kg **ソースタイプ**

じっくり炒めたソテー・ド・オニオンの旨みと、バランスよく配合された香辛料が特徴のインド風カレーソースです。小麦粉を使わず、野菜を溶け込ませた滑らかなソースに仕上げました。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、乳等を主要原料とする食品(チーズ、脱脂粉乳)、香辛料、コーン油、野菜(しょうが、にんにく)、食塩、砂糖、オニオンパウダー、チキンエキス/増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・59kcal	内容量 3kg
●水分・88.2g	荷姿 4
●たんぱく質・0.9g	賞味期間 18ヶ月
●脂質・3.6g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・5.7g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.6g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・610mg	品名コード 16105
●食物繊維・1.2g	JANコード *161057
●食塩相当量・1.5g	外装印刷ITFコード 14901002161054

野菜もしっかりビーフカレー中辛3kg(国産野菜使用) **具材あり**

オーソドックスな玉ねぎの旨味を活かした、誰からも愛される味わいのビーフカレー。大きめ乱切りカットのじゃがいも、にんじんなどの国産野菜が入った“具材充実”のカレーです。

【原材料名】 ソテー・ド・オニオン、野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、牛肉、砂糖、食塩、カレー粉、トマトピューレー、香辛料、香味油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、乳酸Ca、(一部に小麦・牛肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 3kg
●エネルギー・99kcal	内容量 3kg
●水分・80.2g	荷姿 4
●たんぱく質・1.8g	賞味期間 24ヶ月
●脂質・5.1g	個装サイズ(重量) 400×270(3,040g)
●炭水化物・11.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●灰分・1.5g	ケースサイズ(重量) 217×409×279(13.0kg)
●ナトリウム・520mg	品名コード 15938
●食物繊維・1.5g	JANコード *159382
●食塩相当量・1.3g	外装印刷ITFコード 14901002159389

### ディナービーフカレー1kg

具材あり



フォン・ド・ボーソースベースに玉ねぎ、果実の甘味とサワークリームの酸味がハーモニーを創り出している、最高級ビーフカレーです。

【原材料名】 牛肉、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、ソテードオニオン、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、野菜・果実(人参、バナナ)、乾燥玉ねぎ、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、香辛料、赤ワイン、脱脂粉乳、チキンエキス、ビーフエキス、サワークリーム、ぶどう糖、バター/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉/バナナ・豚肉/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・122kcal	荷姿	6×2
●水分……76.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……4.0g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……7.2g	ボールサイズ(重量)	113×430×310(7,000g)
●炭水化物……10.3g	ケースサイズ(重量)	226×430×310(14,0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15824
●ナトリウム……650mg	JANコード	*158248
●食物繊維……1.1g	外装印刷ITFコード	14901002158245
●食塩相当量……1.7g		

### ディナービーフカレー3kg

具材あり



フォン・ド・ボーソースベースに玉ねぎ、果実の甘味とサワークリームの酸味がハーモニーを創り出している、最高級ビーフカレーです。

【原材料名】 牛肉、小麦粉、食用油脂(牛脂、豚脂)、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、ソテードオニオン、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、野菜・果実(人参、バナナ)、乾燥玉ねぎ、フォン・ド・ボーソース、ソースパウダー、でん粉、香辛料、赤ワイン、脱脂粉乳、チキンエキス、ビーフエキス、サワークリーム、ぶどう糖、バター/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉/バナナ・豚肉/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・126kcal	荷姿	4
●水分……76.2g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……4.7g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……7.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.9g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.7g	品名コード	15825
●ナトリウム……630mg	JANコード	*158255
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002158252
●食塩相当量……1.6g		

### ディナーカレーソースS 3kg

ソースタイプ



玉ねぎの旨みと果実の甘みにサワークリームの酸味が変わり、絶妙なハーモニーを創り出している最高級のカレーソースです。乳製品を除く牛由来原材料は使用していません。

【原材料名】 小麦粉、豚脂、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、ソテード・オニオン、乳糖、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、チキンエキス、バナナ、ソースパウダー、でん粉、香辛料、赤ワイン、脱脂粉乳、酵母エキス、サワークリーム、ぶどう糖、バター/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉/バナナ/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・105kcal	荷姿	4
●水分……79.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.4g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……6.1g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……11.2g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15826
●ナトリウム……660mg	JANコード	*158262
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002158269
●食塩相当量……1.7g		

### ディナーブラックカレーソースS 3kg

ソースタイプ



ブラックペッパーの爽やかな辛さを表現し、ココナッツミルクで味をまろめています。乳製品を除く牛由来原材料は使用していません。

【原材料名】 小麦粉、ソテード・オニオン、豚脂、砂糖、トマトピューレ、乳糖、カレー粉、食塩、チキンエキス、ココナッツミルク、マーガリン、香辛料、バナナ、ソースパウダー、赤ワイン、脱脂粉乳、酵母エキス、ぶどう糖/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉/バナナ/豚肉/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・99kcal	荷姿	4
●水分……80.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.6g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.6g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.5g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15827
●ナトリウム……670mg	JANコード	*158279
●食物繊維……1.1g	外装印刷ITFコード	14901002158276
●食塩相当量……1.7g		

### ディナーブラウンカレーソース3kg

ソースタイプ



コク深く、味わい深いデミグラスタイプのカレーソースです。赤ワイン、果実・野菜、牛肉の旨味を上手にまとめています。

【原材料名】 小麦粉、リンゴペースト(リンゴ、果糖ぶどう糖液糖)、食用油脂(牛脂、豚脂)、砂糖、ソテード・オニオン、ショートニング、食塩、乳糖、カレー粉、乾燥玉ねぎ、バナナ、フォン・ド・ボーソース、でん粉、ソースパウダー、香辛料、トマトパウダー、脱脂粉乳、チキンエキス、ビーフエキス、ビーフイオン、ぶどう糖、赤ワイン/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、乳化剤、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉/バナナ・豚肉/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・105kcal	荷姿	4
●水分……79.8g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.4g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……6.3g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.6g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.9g	品名コード	15828
●ナトリウム……700mg	JANコード	*158286
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158283
●食塩相当量……1.8g		

### スペシャルビーフカレー3kg

具材あり



なめらかな舌ざわりが特徴の、ビーフカレーです。スパイス、野菜・果実、牛肉がじっくり煮こまれています。

【原材料名】 小麦粉、牛肉、豚脂、野菜・果実(人参、バナナ、しょうが、にんにく)、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、ウスターソース、香辛料、オニオンパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉/バナナを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・105kcal	荷姿	4
●水分……79.2g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.2g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……6.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.0g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……2.0g	品名コード	15831
●ナトリウム……700mg	JANコード	*158316
●食物繊維……1.5g	外装印刷ITFコード	14901002158313
●食塩相当量……1.8g		

### スペシャルカレーソースS 3kg

ソースタイプ



スパイス、野菜と果物を煮こんだ、素材の味をいかすカレーソースです。牛由来原材料は使用していません。

【原材料名】 小麦粉、豚脂、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、ウスターソース、野菜・果実(バナナ、しょうが、にんにく)、香辛料、オニオンパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦/バナナを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・100kcal	荷姿	4
●水分……80.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.5g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.6g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.8g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……2.1g	品名コード	15838
●ナトリウム……790mg	JANコード	*158385
●食物繊維……1.3g	外装印刷ITFコード	14901002158382
●食塩相当量……2.0g		

### テイスティビーフカレー 3kg

具材あり



応用範囲が広いオーソドックスな味で、口あたりがよいビーフカレーです。チャツネと赤ワインが加わり、さらに深いコクを表現しています。

【原材料名】 ソテード・オニオン、小麦粉、牛肉、食用油脂(豚脂、コーン油)、砂糖、食塩、カレー粉、チャツネ、ウスターソース、香辛料、ビーフペースト、赤ワイン、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉/豚肉/りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・95kcal	荷姿	4
●水分……81.5g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.4g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.6g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……8.7g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15834
●ナトリウム……650mg	JANコード	*158347
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158344
●食塩相当量……1.7g		

## テイスティカレーソースS 3kg

ソース  
タイプ

カレー粉と野菜・果実をバランスよく混ぜ、赤ワインで風味を引きしめています。牛由来原材料は使用していません。



【原材料名】 ソテー・オニオン、小麦粉、食用油脂（豚脂、コーン油）、砂糖、食塩、カレー粉、チャツネ、ウスターソース、香辛料、ブイヨンペースト、赤ワイン、デキストリン／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、酸味料、香料、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・87kcal	荷姿	4
●水分……82.8g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.1g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.3g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15836
●ナトリウム……690mg	JANコード	*158361
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158368
●食塩相当量……1.8g		



## マイルドテイスティビーフカレー3kg

具材  
あり

野菜・果実がソースの中に溶けこんでいます。マイルドな口あたりと、爽やかな風味が活きた甘口タイプのビーフカレーです。



【原材料名】 小麦粉、牛肉、豚脂、野菜（人参、にんにく、しょうが）、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、ウスターソース、香辛料、チャツネ、赤ワイン、ビーフエキス、オニオンパウダー、デキストリン、ソースパウダー／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・牛肉・大豆・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・94kcal	荷姿	4
●水分……80.9g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.8g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……4.9g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.7g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.7g	品名コード	15839
●ナトリウム……610mg	JANコード	*158392
●食物繊維……0.7g	外装印刷ITFコード	14901002158399
●食塩相当量……1.5g		



## マイルドテイスティカレーソースS 3kg

ソース  
タイプ

口あたりがやさしく、なめらかな味わいの甘口タイプのソースです。牛由来原材料は使用していません。



【原材料名】 小麦粉、豚脂、野菜（人参、にんにく、しょうが）、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、ウスターソース、香辛料、チャツネ、ブイヨンペースト、赤ワイン、オニオンパウダー、デキストリン、ソースパウダー／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・86kcal	荷姿	4
●水分……82.3g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.3g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……4.4g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.3g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.7g	品名コード	15837
●ナトリウム……640mg	JANコード	*158378
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158375
●食塩相当量……1.6g		



## テイスティポークカレーS 3kg

具材  
あり

スパイス、野菜・果実が溶けこんだ口あたりの良いポークカレーです。牛由来原材料は使用していません。



【原材料名】 ソテー・オニオン、小麦粉、食用油脂（豚脂、コーン油）、豚肉、砂糖、食塩、カレー粉、チャツネ、ウスターソース、香辛料、ブイヨンペースト、赤ワイン、デキストリン／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（加工デンプン）、酸味料、香料、（一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・95kcal	荷姿	4
●水分……81.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.1g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……5.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……8.8g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.7g	品名コード	15835
●ナトリウム……650mg	JANコード	*158354
●食物繊維……0.9g	外装印刷ITFコード	14901002158351
●食塩相当量……1.7g		



## インド風カレーソースS 3kg

ソース  
タイプ

インド北部カシミール地方の料理を日本人好みの味にアレンジしました。乳製品を除く牛由来原材料は使用していません。



【原材料名】 ソテー・オニオン、リンゴペースト（リンゴ、果糖ぶどう糖液糖）、トマトピューレ、マギーリン、小麦粉、豚脂、砂糖、香辛料、カレー粉、鶏ガラスープ、食塩、野菜・果実（にんにく、ココナッツ）、大豆油・なたね油混合油、ウスターソース、オニオンパウダー、酵母エキス、でん粉／調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、カロチン）、香料、酸味料、（一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	3kg
●エネルギー・74kcal	荷姿	4
●水分……85.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.3g	個装サイズ(重量)	400×270(3,040g)
●脂質……4.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……7.0g	ケースサイズ(重量)	217×409×279(13.0kg)
●灰分……1.5g	品名コード	15829
●ナトリウム……520mg	JANコード	*158293
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158290
●食塩相当量……1.3g		



## フレンチレストランのビーフハヤシ200g

具材  
あり

デミグラスソースをベースに、マッシュルームブイヨンを加え、じっくり煮こんでいます。まろやかな味わいをご堪能いただけます。



【原材料名】 野菜・果実（玉ねぎ、バナナ）、牛肉、食用油脂（牛脂、コーン油、豚脂）、マッシュルーム、小麦粉、ソテー・オニオン、砂糖、トマトペースト、食塩、マッシュルームブイヨン、トマトソースパウダー、ビーフエキス、ウスターソース、マギーリン、ミルポワパウダー、ソースパウダー、濃縮醤油、香辛料、粉末醤油、デミグラスソース／着色料（カラメル色素、カロチン）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、香辛料抽出物、（一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	200g
●エネルギー・125kcal	荷姿	30
●水分……78.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……3.2g	個装サイズ(重量)	170×130(210g)
●脂質……8.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.0g	ケースサイズ(重量)	106×512×265(6.8kg)
●灰分……1.3g	品名コード	15841
●ナトリウム……410mg	JANコード	*158415
●食物繊維……1.1g	外装印刷ITFコード	14901002158412
●食塩相当量……1.0g		



## 特製ハヤシ210g

具材  
あり

じっくり炒めた玉ねぎと牛肉に、赤ワインとトマトを加えてまろやかに仕上げた食べやすいハヤシです。



【原材料名】 玉ねぎ、牛肉、小麦粉、トマトペースト、砂糖、食用油脂（牛脂、豚脂）、赤ワイン、食塩、ソテー・オニオン、ビーフエキス、リンゴ酢、酵母エキスパウダー／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	210g
●エネルギー・83kcal	荷姿	10×6
●水分……82.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.2g	個装サイズ(重量)	180×135(220g)
●脂質……4.1g	ボールサイズ(重量)	180×138×182(2,240g)
●炭水化物……9.2g	ケースサイズ(重量)	200×563×292(14.2kg)
●灰分……1.8g	品名コード	16112
●ナトリウム……650mg	JANコード	*161125
●食物繊維……0.8g	外装印刷ITFコード	14901002161122
●食塩相当量……1.7g		



## 特製ハヤシ1kg

具材  
あり

じっくり炒めた玉ねぎと牛肉に、赤ワインとトマトを加えてまろやかに仕上げた食べやすいハヤシです。



【原材料名】 玉ねぎ、牛肉、小麦粉、トマトペースト、砂糖、食用油脂（牛脂、豚脂）、赤ワイン、食塩、ソテー・オニオン、ビーフエキス、リンゴ酢、酵母エキスパウダー／増粘剤（加工デンプン）、調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む）

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・80kcal	荷姿	12
●水分……83.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……2.4g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……3.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.2g	ケースサイズ(重量)	174×462×295(13.0kg)
●灰分……1.7g	品名コード	16113
●ナトリウム……670mg	JANコード	*161132
●食物繊維……0.7g	外装印刷ITFコード	14901002161139
●食塩相当量……1.7g		



### 特製デミグラスソース1kg

ソース  
タイプ



牛肉の旨みと、カカオマスを使って再現した香ばしいロースト感が特徴のストレートタイプのデミグラスソースです。隠し味に香辛料を使っています。

【原材料名】小麦粉、ソテー・ド・オニオン、トマトペースト、グレイビーソース、砂糖、食用油脂(牛脂、豚脂)、食塩、赤ワイン、リンゴペースト、香辛料、酵母エキスパウダー、カカオマス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	1kg
●エネルギー・66kcal	容量	12
●水分……84.7g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……1.9g	個装サイズ(重量)	300×220(1,020g)
●脂質……2.3g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.5g	ケースサイズ(重量)	174×462×295(13.0kg)
●灰分……1.6g	品名コード	16114
●ナトリウム……620mg	JANコード	*161149
●食物繊維……0.9g	外装印刷ITFコード	14901002161146
●食塩相当量……1.6g		

### レストランディナーハッシュドビーフ200g

具材  
あり



牛肉、玉ねぎ、マッシュルーム入りのハッシュドビーフです。トマトと赤ワイン、フォンド・ボーが濃厚なコクを生み出しています。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン、牛肉、赤ワイン、小麦粉、トマトペースト、食用油脂(コーン油、牛脂、豚脂)、マッシュルーム、砂糖、ビーフエキス、ウスターソース、マーガリン、酵母エキス調味料(酵母エキス、食塩、牛脂、砂糖、リンゴ果汁)、食塩、フォンド・ボーエキス、にんにく、香辛料/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	200g
●エネルギー・101kcal	容量	30
●水分……79.8g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……3.1g	個装サイズ(重量)	170×130(210g)
●脂質……5.2g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.4g	ケースサイズ(重量)	106×512×265(6.8kg)
●灰分……1.5g	品名コード	15833
●ナトリウム……460mg	JANコード	*158330
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158337
●食塩相当量……1.2g		

### ディナーハッシュドビーフ2kg

具材  
あり



牛肉、玉ねぎ、マッシュルーム入りのハッシュドビーフです。トマトと赤ワイン、フォンド・ボーが濃厚なコクを生み出しています。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン、牛肉、赤ワイン、小麦粉、トマトペースト、食用油脂(コーン油、牛脂、豚脂)、マッシュルーム、ビーフエキス、砂糖、ウスターソース、マーガリン、酵母エキス調味料(酵母エキス、食塩、牛脂、砂糖、リンゴ果汁)、食塩、フォンド・ボーエキス、にんにく、香辛料/着色料(カラメル、カロテン)、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	2kg
●エネルギー・108kcal	容量	6
●水分……79.0g	賞味期間	24ヶ月
●たんぱく質……3.6g	個装サイズ(重量)	350×280(2,030g)
●脂質……6.0g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.9g	ケースサイズ(重量)	115×574×364(12.8kg)
●灰分……1.5g	品名コード	15832
●ナトリウム……460mg	JANコード	*158323
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002158320
●食塩相当量……1.2g		

### ディナービーフカレー缶中辛840g

具材  
あり



フォンド・ボーソースが濃厚なコクを醸し出している、高級感あふれる一品です。牛肉入りの中辛タイプです。

【原材料名】牛肉、人参、ソテー・ド・オニオン、ショートニング、小麦粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、カレー粉、食塩、バナナフレーク、フォンド・ボーソース、バター、ウスターソース、ソースパウダー、ミルクパウダー、脱脂粉乳、リンゴパウダー、香辛料、チキンイオン、酵母エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、乳酸Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	840g
●エネルギー・120kcal	容量	12
●水分……77.9g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質……4.9g	個装サイズ(重量)	121×φ101(962g)
●脂質……7.6g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……8.0g	ケースサイズ(重量)	132×415×313(12.0kg)
●灰分……1.0g	品名コード	15272
●ナトリウム……530mg	JANコード	*152727
●食物繊維……1.0g	外装印刷ITFコード	14901002152724
●食塩相当量……1.3g		

### ディナービーフカレー缶辛口840g

具材  
あり



フォンド・ボーソースが濃厚なコクを醸し出している、高級感あふれる一品です。牛肉入りの辛口タイプです。

【原材料名】牛肉、人参、ソテー・ド・オニオン、ショートニング、小麦粉、糖類(砂糖、ぶどう糖)、カレー粉、食塩、バナナフレーク、香辛料、フォンド・ボーソース、バター、ウスターソース、ソースパウダー、ミルクパウダー、脱脂粉乳、リンゴパウダー、チキンイオン、酵母エキス/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、香辛料抽出物、乳酸Ca、(一部に小麦・卵・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・バナナ・りんごを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	840g
●エネルギー・120kcal	容量	12
●水分……78.0g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質……4.8g	個装サイズ(重量)	121×φ100(962g)
●脂質……7.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……7.9g	ケースサイズ(重量)	132×415×313(12.0kg)
●灰分……1.6g	品名コード	15273
●ナトリウム……520mg	JANコード	*152734
●食物繊維……1.2g	外装印刷ITFコード	14901002152731
●食塩相当量……1.3g		

### サンバードビーフカレー中辛840g

具材  
あり



香り豊かなスパイスが絶妙にカレーソースの中に混ざりあい、豊かなコクを表現しています。牛肉入りの中辛タイプです。

【原材料名】牛肉、小麦粉、野菜(人参、しょうが、にんにく)、豚脂、砂糖、食塩、乾燥玉ねぎ、カレー粉、ウスターソース、香辛料、バナナ、ビーフエキス、オニオンパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・バナナを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	840g
●エネルギー・107kcal	容量	12
●水分……78.6g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質……3.2g	個装サイズ(重量)	121×φ101(975g)
●脂質……5.7g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.7g	ケースサイズ(重量)	143×419×318(12.5kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15259
●ナトリウム……670mg	JANコード	*152598
●食物繊維……1.4g	外装印刷ITFコード	14901002152595
●食塩相当量……1.7g		

### サンバードハヤシ840g

具材  
あり



デミグラスソースベースに牛肉・野菜をたっぷり加えて煮こみました。トマトの旨味が活きている、深みのある味わいです。

【原材料名】ソテー・ド・オニオン、トマトペースト、牛肉、小麦粉、人参、食用油脂(牛脂、豚脂)、赤ワイン、砂糖、ビーフエキス、食塩、マーガリン、香辛料、ウスターソース/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	840g
●エネルギー・101kcal	容量	12
●水分……79.6g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質……3.1g	個装サイズ(重量)	121×φ101(975g)
●脂質……5.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……9.8g	ケースサイズ(重量)	143×419×318(12.5kg)
●灰分……2.0g	品名コード	15261
●ナトリウム……660mg	JANコード	*152611
●食物繊維……1.2g	外装印刷ITFコード	14901002152618
●食塩相当量……1.7g		

### サンバードビーフカレー中辛2.9kg

具材  
あり



香り豊かなスパイスが絶妙にカレーソースの中に混ざりあい、豊かなコクを表現しています。牛肉入りの中辛タイプです。

【原材料名】牛肉、小麦粉、野菜(人参、しょうが、にんにく)、豚脂、砂糖、食塩、カレー粉、乾燥玉ねぎ、ウスターソース、香辛料、バナナ、ビーフエキス、オニオンパウダー/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・牛肉・バナナを含む)



栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	2.9kg
●エネルギー・109kcal	容量	6
●水分……79.0g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質……2.7g	個装サイズ(重量)	177×φ153(3,220g)
●脂質……6.4g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物……10.1g	ケースサイズ(重量)	182×476×317(20.1kg)
●灰分……1.8g	品名コード	15262
●ナトリウム……650mg	JANコード	*152628
●食物繊維……1.2g	外装印刷ITFコード	14901002152625
●食塩相当量……1.7g		

S&B

具材充実

# 18種類の野菜カレー

動物性原材料不使用



香辛料

セレクトスパイス

フレークルウ

レトルト缶詰

IF冷凍・フイリング

ボンヌマン

マイユ

アネージ



野菜たっぷり!  
焙煎香辛料を使用した  
香り高いスパイシーなカレー

野菜を好む  
女性の方に!

野菜不足が  
気になる方に!

訪日外国人の  
お客様に

# IF・冷凍・フィリング

簡単調理で、素材の旨味をそのままに。  
さまざまな料理にお使いいただけます。

## IF

### おいしさパック炒飯の素950g

お好みの具と炒めながら混ぜ合わせるだけで、**パラッと香ばしい「炒飯」**が簡単に作れます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・304kcal  
●水分………2.6g  
●たんぱく質……15.2g  
●脂質………8.7g  
●炭水化物……41.2g  
●灰分………32.3g  
●ナトリウム・12,000mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量・30.5g

#### 【原材料名】

食塩、麦芽糖、ホクエキスパウダー、砂糖、糖ガラスープパウダー、粉末醤油、鶏脂、こしょう、にんにく、豚脂、酵母エキスパウダー、フェネル、シナモン、花穂、クローブ、ちんぴ、調味料(アミノ酸等)、ダイズ多糖類、二酸化ケイ素、リン酸カルシウム、香料、カラメル色素、乳化剤、キレート剤、トランス脂肪酸、脂肪酸カルシウム、酸化防止剤(ビタミンE)、(原材料の一部に小麦、乳成分、ごまを含む)

内容量	950g
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×220(966g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	149×305×406(10.1kg)
品名コード	10617
JANコード	*094973
外装印刷ITFコード	14901002094970

### おいしさバックドライカレーの素950g

お好みの具と炒めながら混ぜ合わせるだけで、**スパイシーで本格的な「ドライカレー」**が簡単に作れます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・262kcal  
●水分………3.7g  
●たんぱく質……9.2g  
●脂質………4.1g  
●炭水化物……47.0g  
●灰分………36.0g  
●ナトリウム・13,000mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量・33.0g

#### 【原材料名】

カレー粉、食塩、砂糖、チキンブイヨンパウダー、こしょう、マッシュルームエキスパウダー、酵母エキスパウダー、コーン油、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ダイズ多糖類、リン酸カルシウム、二酸化ケイ素、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、(その他小麦、乳、豚肉由来原材料を含む)

内容量	950g
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×220(966g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	149×305×406(10.1kg)
品名コード	10618
JANコード	*094980
外装印刷ITFコード	14901002094987

### おいしさパックチキンライスの素950g

お好みの具と炒めながら混ぜ合わせるだけで、**トマトのコクと旨みの「チキンライス」**が簡単に作れます。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・302kcal  
●水分………5.4g  
●たんぱく質……10.0g  
●脂質………4.5g  
●炭水化物……55.3g  
●灰分………24.8g  
●ナトリウム・9,300mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量・23.6g

#### 【原材料名】

トマト、食塩、砂糖、果糖、ぶどう糖、玉ねぎ、マッシュルームエキスパウダー、チキンブイヨンパウダー、こしょう、クローブ、にんにく、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、着色料(ビートレッド、トウガラシ色素、カラメル色素)、リン酸カルシウム、二酸化ケイ素、酸味料、香料、ダイズ多糖類、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、(その他小麦、乳、豚肉由来原材料を含む)

内容量	950g
荷姿	10
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	320×220(966g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	149×305×406(10.1kg)
品名コード	10619
JANコード	*094997
外装印刷ITFコード	14901002094994

### 業務用パスタソースたらこ4食入り

封を開けてそのまま使える常温タイプのパスタソースです。ゆでたてのパスタにまぜるだけで、おいしいたらこパスタができていきます。たらこの粒感とバター風味が調和したコクのある味わいが特徴です。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・489kcal  
●水分………31.5g  
●たんぱく質……9.1g  
●脂質………49.6g  
●炭水化物……1.5g  
●灰分………8.3g  
●ナトリウム・2,300mg  
●食物繊維……—  
●食塩相当量・5.8g

#### 【原材料名】

たらこ、ショートニング(なたね油、パーム油、パーム核油)、バター、加工油脂(なたね油、大豆油、食塩)、食塩、砂糖、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、香料、着色料(コチニール、カロテン)、(一部に小麦、乳成分・大豆を含む)

内容量	25g(1食)×4
荷姿	10×4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	170×130×16(110g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	185×344×274(5.0kg)
品名コード	16229
JANコード	*162290
外装印刷ITFコード	14901002162297

### おでんの素

秋田産かつお節と北海道日高産昆布のだし、醤油のバランスがとれた風味豊かなおでんの素です。**炊き込みご飯、茶わん蒸し、うどん、煮もの、鍋ものなど**、おでん料理のほかにも和風料理の**「だし」**としても幅広くお使いいただけます。



500g



1kg

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー……167kcal  
●水分………2.5g  
●たんぱく質……10.0g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……31.5g  
●灰分………55.9g  
●ナトリウム……22,000mg  
●食物繊維……0.3g  
●食塩相当量……55.9g

#### 【原材料名】

食塩、粉末だし醤油(醤油、こんぶエキス、酵母エキスパウダー、食塩)、砂糖、ぶどう糖、かつおエキスパウダー、コーン油、酵母エキスパウダー、粉末酢、粉末醤油/加工デンプン、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

内容量	500g	1kg
荷姿	10	10
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	280×180(510g)	320×220(1,010g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	144×346×276(5.3kg)	199×400×300(10.3kg)
品名コード	13946	13947
JANコード	*013165	*013172
外装印刷ITFコード	14901002013162	14901002013179

### 業務用バジルソース三角袋300g

契約栽培している国産バジルに松の実、チーズ、オリーブオイルを加えた豊かな香りと深いコクのあるバジルソースです。オペレーションの良さが嬉しい**常温タイプの三角袋**。パスタ、パン、お肉など幅広いメニューに。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・455kcal  
●水分………22.2g  
●たんぱく質……8.2g  
●脂質………36.6g  
●炭水化物……23.1g  
●灰分………9.9g  
●ナトリウム・3,400mg  
●食物繊維……2.7g  
●食塩相当量……8.6g

#### 【原材料名】

ショートニング、デキストリン、チーズ、バジルペースト(バジル、ショートニング)、食塩、ガーリック、松の実、ガーリックパウダー、パセリ、オリーブオイル、酵母エキス、植物繊維、チーズフード、乳酸Na、トランス脂肪酸、着色料(クチナシ)、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物)、香料、(原材料の一部に大豆を含む)

内容量	300g
荷姿	10
賞味期間	10ヶ月
個装サイズ(重量)	300×150(309g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	318×318×108(3.5kg)
品名コード	14242
JANコード	*142421
外装印刷ITFコード	14901002142428

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

\*4901002の略

# 穀物シリーズ

業務用穀物シリーズは十八種類の穀物を厳選し、それぞれの特長を最大限に引き出したオリジナルブレンドです。



香辛料

セレクトスパイス

フレークルウ

レトルト缶詰

IF冷凍・フイリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ



## ■ 十八穀ごはん 盛り付け例

### 炊き込み

お好みの量でお使いください。

白米2升(約3.0kg)に  
1袋(200g)の場合

白米3升(約4.5kg)に  
1袋(200g)の場合

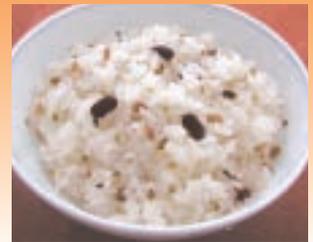


### 混ぜ込み

お好みの量でお使いください。

炊飯米200gに20g混ぜた場合

炊飯米200gに10g混ぜた場合



### 業務用炊き込み十八穀ごはんの素二升炊き用200g

厳選した十八種類の穀物の「香り」「甘み」「食感」「彩り」の調和にこだわりぬき、どなたにでも食べやすいよう仕上げました。白米と一緒にに入れて炊くだけで十八穀ごはんが出来上がります。



使用している黒米、赤米、発芽玄米は国産です。

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…392kcal  
●水分…9.4g  
●たんぱく質…15.9g  
●脂質…7.5g  
●炭水化物…65.3g  
●灰分…1.9g  
●ナトリウム…1mg  
●食物繊維…7.4g  
●食塩相当量…—

#### 【原材料名】

大麦、黒米、黒豆、小豆、とうもろこし、きび、あわ、赤米、大豆、発芽玄米、白ごま、黒ごま、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム、ひえ、アマランサス

内容量	200g
荷姿	24×1
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	220×135×20(210g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	130×460×295(5.5kg)
品名コード	11031
JANコード	*110314
外装印刷TFコード	14901002110311

### 業務用混ぜ込みすぐに使える十八穀100g

厳選した十八種類の穀物の「香り」「甘み」「食感」「彩り」の調和にこだわりぬき、どなたにでも食べやすいよう仕上げました。白いご飯に混ぜるだけですぐに十八穀ごはんが出来上がります。サラダやスープのトッピングにも。



使用している黒米、赤米、発芽玄米は国産です。

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…242kcal  
●水分…43.4g  
●たんぱく質…9.4g  
●脂質…6.0g  
●炭水化物…40.1g  
●灰分…1.1g  
●ナトリウム…2mg  
●食物繊維…4.9g  
●食塩相当量…—

#### 【原材料名】

大麦、黒米、黒豆、小豆、とうもろこし、白ごま、きび、あわ、赤米、大豆、発芽玄米、黒ごま、はと麦、キヌア、たかきび、ホワイトソルガム、ひえ、アマランサス

内容量	100g
荷姿	30×1
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×135×10(110g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	137×546×279(3.8kg)
品名コード	11032
JANコード	*110321
外装印刷TFコード	14901002110328

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

\*4901002の略

# カレーフィリング

エスビー食品だからこそ作れる本格的な味わいの「カレー屋さんのカレーフィリング」です。

## フィリングを使用したメニュー例



## プレミアムシリーズ

「本格的な味わい」と「具材量」が特徴のカレーフィリング3品

### 熟成ビーフカレーフィリング1kg



具材に熟成した角切り牛肉・じっくりソテーした玉ねぎ・国産じゃがいもを使用した、カレーの香り豊かな欧風タイプ

【原材料名】 野菜(玉ねぎ、人参)、フライドポテト、牛肉、ソテード・オニオン、コーン油、小麦粉、砂糖、粒状植物性たん白、カレー粉、食塩、オニオンパウダー、香辛料、ミルポワ／増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量	1kg
●エネルギー	166kcal	荷姿	12
●水分	65.8g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質	4.9g	個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
●脂質	7.6g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物	19.4g	ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)
●灰分	2.3g	品名コード	16362
●ナトリウム	780mg	JANコード	*163624
●食物繊維	3.1g	外装印刷ITFコード	14901002163621
●食塩相当量	2.0g		



### 33種のスパイス香るキーマカレーフィリング1kg



具材に鶏ひき肉(国産)・人参・玉ねぎを使用し、「クミン」「カルダモン」「特製ガラムマサラ」など33種類のスパイスを使用したスパイスタイプ

【原材料名】 野菜(人参、玉ねぎ)、鶏肉、トマトピューレづけ、小麦粉、ソテード・オニオン、粒状植物性たん白、砂糖、コーン油、食塩、クミン、ジンジャー、ターメリック、ミルポワ、オールスパイス、フェネル、フェネグreek、カレー粉、赤唐辛子、ガラムマサラ、ガーリックパウダー／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、パプリカ色素)、香料、塩化Ca、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量	1kg
●エネルギー	112kcal	荷姿	12
●水分	73.0g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質	6.2g	個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
●脂質	2.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物	16.2g	ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)
●灰分	2.1g	品名コード	16363
●ナトリウム	690mg	JANコード	*163631
●食物繊維	2.2g	外装印刷ITFコード	14901002163638
●食塩相当量	1.8g		



### 北海道産野菜とチキンのカレーフィリング1kg



具材に大きめ鶏肉と、北海道産のじゃがいも・人参・玉ねぎをたっぷり使用した、大人もおいしく食べられるベーシックな甘口タイプ

【原材料名】 野菜(じゃがいも、人参)、鶏肉、ソテード・オニオン、砂糖、小麦粉、カレー粉、パン粉、食塩、醸造酢、粒状植物性たん白／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、香辛料抽出物、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量	1kg
●エネルギー	105kcal	荷姿	12
●水分	73.3g	賞味期間	18ヶ月
●たんぱく質	4.1g	個装サイズ(重量)	300×220×30(1,020g)
●脂質	1.4g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物	19.0g	ケースサイズ(重量)	190×470×303(13.2kg)
●灰分	2.2g	品名コード	16364
●ナトリウム	840mg	JANコード	*163648
●食物繊維	2.1g	外装印刷ITFコード	14901002163645
●食塩相当量	2.1g		



\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

\* 4901002 の略

辛味順位表



香辛料

セレクトスパイス

フレールクルウ

レトルト缶詰

IF冷凍・フィリング

ボンヌママン

マイユ

アネージ

レギュラーシリーズ 「本格的な味わい」と「コストパフォーマンス」が特徴のカレーフィリング4品

### ベーシックカレーフィリング2kg

具材に豚ひき肉・じゃがいも・人参・ソテードオニオンを使用した、子供から大人まで幅広く好まれる中辛タイプ




**【原材料名】** 野菜(じゃがいも、人参)、砂糖、小麦粉、ソテード・オニオン、コーン油、粒状植物性たん白、パン粉、ウスターソース、カレー粉、食塩、醸造酢、オニオンパウダー、香辛料、豚肉、香味油 / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、カラメル色素、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 2kg
●エネルギー…130kcal	荷姿 6
●水分…70.8g	賞味期間 18ヶ月
●たんぱく質…3.6g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質…4.5g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物…18.7g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12.9kg)
●灰分…2.4g	品名コード 16365
●ナトリウム…900mg	JANコード *163655
●食物繊維…1.9g	外装印刷ITFコード 14901002163652
●食塩相当量…2.3g	

### スパイシーカレーフィリング2kg

具材に鶏ひき肉・ソテードオニオンを使用し、赤唐辛子チップとブラックペッパーの辛みにチキンブイヨンを加えた旨辛タイプ




**【原材料名】** ソテード・オニオン、小麦粉、トマトペースト、砂糖、粒状植物性たん白、食用油脂(牛脂、豚脂)、ウスターソース、食塩、カレー粉、醸造酢、チキンブイヨンパウダー、香辛料、鶏肉 / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、着色料(カラメル、パプリカ色素、カロチン)、香辛料抽出物、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 2kg
●エネルギー…137kcal	荷姿 6
●水分…69.4g	賞味期間 18ヶ月
●たんぱく質…4.8g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質…4.9g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物…18.3g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12.9kg)
●灰分…2.6g	品名コード 16366
●ナトリウム…940mg	JANコード *163662
●食物繊維…2.4g	外装印刷ITFコード 14901002163669
●食塩相当量…2.4g	

### 欧風カレーフィリング2kg

具材に牛ほぐし肉・ソテードオニオンを使用した、バターと生クリームのコク深い甘口タイプ




**【原材料名】** 砂糖、小麦粉、ソテード・オニオン、パン粉、粒状植物性たん白、食用油脂(牛脂、豚脂)、トマトペースト、牛肉、オニオンパウダー、カレー粉、食塩、生クリーム、ワイン、香辛料、バター / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、pH調整剤、乳化剤、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 2kg
●エネルギー…115kcal	荷姿 6
●水分…72.7g	賞味期間 18ヶ月
●たんぱく質…3.7g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質…3.2g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物…17.8g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12.9kg)
●灰分…2.6g	品名コード 16367
●ナトリウム…810mg	JANコード *163679
●食物繊維…1.9g	外装印刷ITFコード 14901002163676
●食塩相当量…2.1g	

### バリ辛カレーフィリング2kg

具材にレンズ豆・鶏肉を使用した、ハバネロ主体の香辛料の辛みが特徴の激辛タイプ




**【原材料名】** レンズ豆、砂糖、小麦粉、粒状植物性たん白、パン粉、コーン油、カレー粉、食塩、トマトペースト、発酵乳、ソテード・オニオン、野菜(しょうが、にんにく)、ビーフエキス、オニオンパウダー、香辛料、焙煎香辛料ペースト(香辛料、ごま油、大豆油、中鎖脂肪酸油、豚脂)、鶏肉 / 増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、トウガラシ色素、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量 2kg
●エネルギー…122kcal	荷姿 6
●水分…71.2g	賞味期間 18ヶ月
●たんぱく質…4.7g	個装サイズ(重量) 350×280×30(2,030g)
●脂質…3.4g	ボールサイズ(重量) —(—)
●炭水化物…18.2g	ケースサイズ(重量) 218×353×284(12.9kg)
●灰分…2.5g	品名コード 16368
●ナトリウム…910mg	JANコード *163686
●食物繊維…2.2g	外装印刷ITFコード 14901002163683
●食塩相当量…2.3g	

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行 (m/m) です。個装サイズφは直径を表します。

\* 4901002 の略

# 冷凍流通品および冷凍食品のソース&ペースト

香り高いソース&ペーストで、メニューにオリジナリティと付加価値をプラス。アレンジ自在でメニューの幅を広げます。



## トリュフ入りきのこの黒ペースト100g

トリュフの風味を気軽に味わえる、きのこの黒いペーストです。パスタソース、オムレツ用ソース、スープなどに少量加えるとトリュフの風味で味わいが一変します。



販売エリア限定品・冷凍食品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…206kcal  
●水分…71.6g  
●たんぱく質…2.1g  
●脂質…19.7g  
●炭水化物…5.0g  
●灰分…1.6g  
●ナトリウム…450mg  
●食物繊維…2.1g  
●食塩相当量…1.1g

### 【原材料名】

マッシュルーム(フランス)、バター、オリーブオイル、香味油、食塩、トリュフ(中国)/着色料(カラメル色素、クチナシ、フラボノイド)、香料、(一部に乳成分を含む)

内容量	100g
荷姿	10×2
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	150×110×15(103g)
ボールサイズ(重量)	157×158×118(1,100g)
ケースサイズ(重量)	170×247×169(2.3Kg)
品名コード	16039
JANコード	*132873
外装印刷ITFコード	24901002132877

## ジェノベーゼソース200g

国産の生バジルを使用して、フレッシュな色と香りのジェノベーゼソースに仕上げました。



販売エリア限定品・冷凍流通品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…526kcal  
●水分…28.5g  
●たんぱく質…6.0g  
●脂質…52.5g  
●炭水化物…7.3g  
●灰分…5.7g  
●ナトリウム…2,000mg  
●食物繊維…2.9g  
●食塩相当量…5.1g

### 【原材料名】

オリーブオイル、なたね油、バジル、チーズ、食塩、松の実、にんにく、香辛料、酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)

内容量	200g
荷姿	6×6
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×140×20(206g)
ボールサイズ(重量)	94×144×187(1,310g)
ケースサイズ(重量)	200×446×201(8.2kg)
品名コード	06087
JANコード	*060879
外装印刷ITFコード	14901002060876

## バジルペースト200g(海外産バジル使用)

バジルの素材感を活かしたシンプルな調合の、汎用性の高いバジルペーストです。メニューの食材として、又、加工用原料としても幅広くお使いいただけます。



販売エリア限定品・冷凍食品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…435kcal  
●水分…46.2g  
●たんぱく質…1.2g  
●脂質…46.2g  
●炭水化物…3.7g  
●灰分…2.7g  
●ナトリウム…760mg  
●食物繊維…2.1g  
●食塩相当量…1.9g

### 【原材料名】

バジル、なたね油、食塩

内容量	200g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	180×135×21(206g)
ボールサイズ(重量)	132×179×136(1,290g)
ケースサイズ(重量)	153×370×283(5.6Kg)
品名コード	15198
JANコード	*151980
外装印刷ITFコード	14901002151987

## ジェノベーゼソース200g(海外産バジル使用)

バジルにチーズや松の実等を加えて仕上げた、ジェノベーゼソースです。パスタだけでなく、肉料理や魚料理のソースとしてもお使いいただけます。



販売エリア限定品・冷凍流通品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…578kcal  
●水分…29.2g  
●たんぱく質…3.2g  
●脂質…61.0g  
●炭水化物…4.0g  
●灰分…2.6g  
●ナトリウム…790mg  
●食物繊維…2.1g  
●食塩相当量…2.0g

### 【原材料名】

バジル、オリーブオイル、なたね油、チーズ、松の実、香辛料、食塩/酸化防止剤(ビタミンC、ビタミンE)、(一部に乳成分を含む)

内容量	200g
荷姿	6×4
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	180×135×21(206g)
ボールサイズ(重量)	132×179×136(1,290g)
ケースサイズ(重量)	153×370×283(5.6Kg)
品名コード	15199
JANコード	*151997
外装印刷ITFコード	14901002151994

## 国産パクチーペースト100g

国産のパクチー原料を使用しています。一次原料としての添加物の使用はありません。素材を活かしたシンプルな調合の商品です。



販売エリア限定品・冷凍食品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…232kcal  
●水分…68.5g  
●たんぱく質…1.6g  
●脂質…23.7g  
●炭水化物…3.0g  
●灰分…3.2g  
●ナトリウム…930mg  
●食物繊維…1.7g  
●食塩相当量…2.4g

### 【原材料名】

パクチー(国産)、なたね油、食塩

内容量	100g
荷姿	10×4
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	160×120×8(107g)
ボールサイズ(重量)	151×165×126(1,140g)
ケースサイズ(重量)	172×348×276(4.8kg)
品名コード	16129
JANコード	*146573
外装印刷ITFコード	14901002146570

## パクチーペースト100g

フランス産のパクチー原料を使用した、素材を活かしたシンプルな調合です。パクチーの香りを表現した、使い易い価格帯の商品です。



販売エリア限定品・冷凍食品

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…305kcal  
●水分…60.8g  
●たんぱく質…1.7g  
●脂質…32.1g  
●炭水化物…2.4g  
●灰分…3.0g  
●ナトリウム…970mg  
●食物繊維…1.3g  
●食塩相当量…2.5g

### 【原材料名】

パクチー(フランス)、なたね油、食塩/香料

内容量	100g
荷姿	10×4
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	160×120×8(107g)
ボールサイズ(重量)	151×165×126(1,140g)
ケースサイズ(重量)	172×348×276(4.8kg)
品名コード	16131
JANコード	*146566
外装印刷ITFコード	14901002146563

# ボンヌママン



”素敵なお母さん”という意味をもつ「ボンヌママン」

家庭的なジャムの味わいを忠実に、そしてクオリティ高く再現し、世界約100ヵ国で販売されています。

## 本場フランスで最も支持されるジャムブランド

「保存料」「着色料」を使わずに手作りならではのおいしさをコンセプトとした高品質なジャムを提供し続けています。



### Step1

#### 厳選されたフルーツ

「甘み」「酸味」「みずみずしさ」などを丁寧にチェックし、ジャムに合う上質なフルーツだけを選んでいきます。

### Step2

#### こだわりの製法

「きび砂糖」を使用し、果実本来の風味が引き立つ柔らかい甘みに仕上げられています。

### Step3

#### 風味豊かな味わい

できる限り熱をかけずにジャムを煮詰めることで、フルーツの果肉そのままの色、香り、味わいを守っています。

## ジャム

## Line-up

### ストロベリージャム 225g/750g

いちご本来の風味を生かした、濃厚ながらもすっきりとした味わいと甘みが特徴です。トーストのみならず、幅広い用途にご利用頂けます。



225g

750g

栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…239kcal  
●水分…40.5g  
●たんぱく質…0.4g  
●脂質…0.1g  
●炭水化物…59.0g  
●灰分…0.0g  
●ナトリウム…0mg  
●食塩相当量…0.0g  
●食物繊維総量…1.2g

#### 【原材料名】

いちご、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量	225g	750g
荷姿	6×4	6
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)	127×φ94(1,059g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)	(-)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)	142×297×199(6.6kg)
品名コード	14753	14777
JANコード	45108013	4901002147778
外装印刷ITFコード	10000045108010	14901002147775

### ブルーベリージャム 225g/750g

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げているので、食感も併せてお楽しみ頂けます。ブルーベリーの香りがしっかりしているため、ヨーグルトやアイスクリームにもよく合います。



225g

750g

栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…238kcal  
●水分…40.6g  
●たんぱく質…0.3g  
●脂質…0.1g  
●炭水化物…59.0g  
●灰分…0.0g  
●ナトリウム…0mg  
●食塩相当量…0.0g  
●食物繊維総量…1.5g

#### 【原材料名】

ブルーベリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量	225g	750g
荷姿	6×4	6
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)	127×φ94(1,059g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)	(-)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)	142×297×199(6.6kg)
品名コード	14754	14776
JANコード	45108020	4901002147761
外装印刷ITFコード	10000045108027	14901002147768

### オレンジマーマレード 225g

オレンジの皮のほろ苦さと果実の酸味がうまくマッチした、爽やかな風味が特徴です。オレンジ果皮をふんだんに使用しているため、見た目と食感が良く、口中にオレンジの香りが広がります。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…238kcal  
●水分…40.6g  
●たんぱく質…0.3g  
●脂質…0.1g  
●炭水化物…59.0g  
●灰分…0.0g  
●ナトリウム…0mg  
●食塩相当量…0.0g  
●食物繊維総量…0.6g

#### 【原材料名】

砂糖、オレンジ、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14755
JANコード	45108044
外装印刷ITFコード	10000045108041

### アプリコットジャム 225g

大ぶりにカットしたあんずがふんだんに入っています。あんず本来の濃厚な風味と甘みが楽しめます。具材感があるため、ケーキ作りなどにもよく合います。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー…239kcal  
●水分…40.4g  
●たんぱく質…0.5g  
●脂質…0.1g  
●炭水化物…59.0g  
●灰分…0.0g  
●ナトリウム…0mg  
●食塩相当量…0.0g  
●食物繊維総量…1.1g

#### 【原材料名】

あんず、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ・りんごを含む)

内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14756
JANコード	45108051
外装印刷ITFコード	10000045108058

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

### ラズベリージャム 225g

ラズベリーのすっきりとした酸味と風味が特徴です。ラズベリーの種のつぶとした食感が楽しめます。チーズや生ハム等にもよく合います。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・232kcal  
●水分………42.2g  
●たんぱく質……0.7g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……57.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……3.4g

<b>【原材料名】</b>	ラズベリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14759
JANコード	45108099
外装印刷ITFコード	10000045108096

### チェリージャム 225g

大きなさくらんぼの果肉がたっぷり入っています。さくらんぼの甘みをしっかり生かし、酸味は控えめですので、どなたでもおいしくお召上がり頂けます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・239kcal  
●水分………40.3g  
●たんぱく質……0.6g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……59.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……0.9g

<b>【原材料名】</b>	チェリー、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14763
JANコード	45123719
外装印刷ITFコード	10000045123716

### カシスジャム 225g

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げているので、食感も併せてお楽しみ頂けます。カシス独特の風味と酸味がしっかりしているため、ドリンクに入れても美味しく召し上がれます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・230kcal  
●水分………42.6g  
●たんぱく質……0.4g  
●脂質………0.0g  
●炭水化物……57.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……3.1g

<b>【原材料名】</b>	砂糖、カシス、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14757
JANコード	45108075
外装印刷ITFコード	10000045108072

### イチジクジャム 225g

いちじくの優しい甘さと豊かな香りが絶妙なバランスです。いちじくの種のプチプチとした食感が楽しめます。料理のかくし味として使っても、美味しく召し上がれます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・240kcal  
●水分………40.3g  
●たんぱく質……0.5g  
●脂質………0.2g  
●炭水化物……59.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.3g

<b>【原材料名】</b>	いちじく、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14762
JANコード	45119668
外装印刷ITFコード	10000045119665

### ミルクジャム 225g

キャラメルのような味わいの、ヨーロッパではとてもポピュラーなスプレッドです。濃厚な味わいが特徴で、アイスクリームなどにかけても美味しくお召上がり頂けます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・307kcal  
●水分………27.3g  
●たんぱく質……3.4g  
●脂質………3.7g  
●炭水化物……65.0g  
●灰分………0.6g  
●ナトリウム……260mg  
●食塩相当量……0.65g  
●食物繊維総量……0.0g

<b>【原材料名】</b>	加糖練乳、グルコースシロップ、砂糖、食塩/酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、(一部に乳成分・オレンジ/りんごを含む)
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14761
JANコード	45119484
外装印刷ITFコード	10000045119481

### マロンクリーム 225g

栗に砂糖を加え、バニラで香りづけをしたマロンクリームです。栗本来の風味をしっかりと味わえるシンプルな作りとなっております。お菓子作りの材料としても使えます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・240kcal  
●水分………40.6g  
●たんぱく質……0.9g  
●脂質………0.5g  
●炭水化物……58.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……2.2mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.7g

<b>【原材料名】</b>	砂糖、栗/バニラ香料
内容量	225g
荷姿	6×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	84×φ74(376g)
ボールサイズ(重量)	88×232×162(2,320g)
ケースサイズ(重量)	190×343×246(9.5kg)
品名コード	14758
JANコード	45108082
外装印刷ITFコード	10000045108089

### スライスオレンジ 370g

スライスしたオレンジをたっぷり瓶に詰めました。オレンジ本来の甘さと香り、ほのかな苦味を楽しめます。そのままでも召しあがれますし、紅茶等に入れてもより一層美味しくお召上がり頂けます。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・260kcal  
●水分………35.3g  
●たんぱく質……0.5g  
●脂質………0.2g  
●炭水化物……64.0g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.2g

<b>【原材料名】</b>	オレンジ、砂糖、濃縮レモン果汁/ゲル化剤(ペクチン)、(一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	370g
荷姿	6×2
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	97×φ85(581g)
ボールサイズ(重量)	100×262×183(3,570g)
ケースサイズ(重量)	126×377×273(7.6kg)
品名コード	14772
JANコード	4901002147723
外装印刷ITFコード	14901002147720

### ストロベリージャム 30g

いちご本来の風味を生かした、濃厚ながらもすっきりとした味わいと甘みが特徴です。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・243kcal  
●水分………39.3g  
●たんぱく質……0.4g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……60.2g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.2g

<b>【原材料名】</b>	いちご、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14764
JANコード	45123726
外装印刷ITFコード	10000045123723

### ブルーベリージャム 30g

果実の形を一部残して、ジャムに仕上げているので、食感も併せてお楽しみ頂けます。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・244kcal  
●水分………39.1g  
●たんぱく質……0.3g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……60.5g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.5g

<b>【原材料名】</b>	ブルーベリー、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にオレンジ/りんごを含む)
内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14765
JANコード	45123740
外装印刷ITFコード	10000045123747

### オレンジマーメレード 30g

オレンジの皮のほろ苦さと果実の酸味がうまくマッチした、爽やかな風味が特徴です。小容量タイプ。



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・241kcal  
●水分………40.0g  
●たんぱく質……0.3g  
●脂質………0.1g  
●炭水化物……59.6g  
●灰分………0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……0.6g

<b>【原材料名】</b>	砂糖、オレンジ、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にりんごを含む)
内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14766
JANコード	45123757
外装印刷ITFコード	10000045123754

### アプリコットジャム 30g

あんず本来の濃厚な風味と甘みが楽しめます。小容量タイプ。

**【原材料名】**  
あんず、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にオレンジ、りんごを含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・244kcal  
●水分……39.2g  
●たんぱく質……0.5g  
●脂質……0.1g  
●炭水化物……60.2g  
●灰分……0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.2g

内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14767
JANコード	45123771
外装印刷ITFコード	10000045123778

### ラズベリージャム 30g

ラズベリーのすっきりとした酸味と風味が特徴です。小容量タイプ。

**【原材料名】**  
ラズベリー、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にオレンジ、りんごを含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・246kcal  
●水分……38.7g  
●たんぱく質……0.7g  
●脂質……0.2g  
●炭水化物……60.4g  
●灰分……0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……3.4g

内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14768
JANコード	45123801
外装印刷ITFコード	10000045123808

### チェリージャム 30g

さくらんぼの甘みをしっかり生かし、酸味は控えめですので、どなたでもおいしくお召し上がり頂けます。小容量タイプ。

**【原材料名】**  
チェリー、砂糖、濃縮レモン果汁、ゲル化剤(ペクチン)、(原材料の一部にオレンジ、りんごを含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・245kcal  
●水分……39.1g  
●たんぱく質……0.7g  
●脂質……0.2g  
●炭水化物……60.0g  
●灰分……0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……1.0g

内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14769
JANコード	45123832
外装印刷ITFコード	10000045123839

### ハチミツ 30g

スペインの太陽に育まれたオレンジの花から集められたハチミツで、オレンジがほのかに香る上品な甘さが特徴です。小容量タイプ。

**【原材料名】**  
スペイン産オレンジはちみつ



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・323kcal  
●水分……19.4g  
●たんぱく質……0.4g  
●脂質……0.1g  
●炭水化物……80.1g  
●灰分……0.0g  
●ナトリウム……0mg  
●食塩相当量……0.0g  
●食物繊維総量……0.1g

内容量	30g
荷姿	15×4
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	47×φ45(77g)
ボールサイズ(重量)	52×228×138(1,190g)
ケースサイズ(重量)	219×236×146(4.8kg)
品名コード	14771
JANコード	45123849
外装印刷ITFコード	10000045123846



### タルト

Line-up

#### レモンタルト

タルト生地にフレッシュなレモンソースを乗せて美味しく焼き上げました。サクサクとしたタルトの食感と爽やかな酸味・ほのかな香ばしさが絶妙です。

**【原材料名】**  
小麦粉、砂糖、転化糖シロップ、バター、卵、アーモンドパウダー、レモンピューレ、食塩/香料、酸味料、ゲル化剤(ペクチン)、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジを含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・439kcal  
●水分……—  
●たんぱく質……5.0g  
●脂質……17.0g  
●炭水化物……66.0g  
●灰分……—  
●ナトリウム……—  
●食塩相当量……0.3g  
●食物繊維……—

内容量	125g(9枚)
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	186×91×46(157g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	202×290×197(2.0kg)
品名コード	14773
JANコード	4901002147730
外装印刷ITFコード	14901002147737

#### ラズベリータルト

タルト生地に濃厚なラズベリーソースを乗せて美味しく焼き上げました。サクサクとしたタルトの食感と凝縮されたラズベリーの風味、ほのかな香ばしさが絶妙です。

**【原材料名】**  
砂糖、小麦粉、バター、転化糖シロップ、ラズベリーピューレ、濃縮ラズベリーピューレ、濃縮リンゴピューレ、卵、濃縮パッションフルーツ果汁、食塩、濃縮ぶどう果汁/香料、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジ/りんごを含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・411kcal  
●水分……—  
●たんぱく質……3.0g  
●脂質……11.5g  
●炭水化物……73.0g  
●灰分……—  
●ナトリウム……100mg  
●食塩相当量……0.25g  
●食物繊維……—

内容量	135g(9枚)
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	186×91×46(167g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	202×290×197(2.1kg)
品名コード	14774
JANコード	4901002147747
外装印刷ITFコード	14901002147744

#### ショコラキャラメルタルト

ほど良い甘さのキャラメルと、その上にはほろ苦いミルクチョコレートをつぶりとのでて焼き上げたタルトです。サクサクとしたタルトの食感と濃厚な風味、ほろ苦さが絶妙な、贅沢な逸品です。

**【原材料名】**  
小麦粉、ミルクチョコレート、キャラメル(グルコースシロップ、転化糖シロップ、バター、加糖練乳、食塩、砂糖)、砂糖、バター、卵、脱脂粉乳、食塩/膨張剤、乳化剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)



栄養成分<推定値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・490kcal  
●水分……—  
●たんぱく質……6.1g  
●脂質……22.0g  
●炭水化物……66.0g  
●灰分……—  
●ナトリウム……—  
●食塩相当量……0.94g  
●食物繊維……—

内容量	135g(9枚)
荷姿	12
賞味期間	12ヶ月
個装サイズ(重量)	186×91×46(167g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	202×290×197(2.1kg)
品名コード	14775
JANコード	4901002147754
外装印刷ITFコード	14901002147751

\*サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

# MAILLE (マイユ)



フランスのディジョンに拠点を構え270年以上の歴史を誇る“マイユ”  
伝統の製法で創り上げる最高品質をお届けします。

## ディジョンマスタード

伝統に培われた独自の製法で仕上げたマイルドな舌触りと上品な風味が特徴の新鮮やかなフレンチマスタードの代表格です。



108g

215g

865g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・149kcal  
●水分・・・69.3g  
●たんぱく質・・・6.6g  
●脂質・・・10.6g  
●炭水化物・・・6.8g  
●灰分・・・6.7g  
●ナトリウム・・・2,200mg  
●食物繊維・・・3.0g  
●食塩相当量・・・5.6g

### 【原材料名】

からし、醸造酢、食塩／酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	108g	215g	865g
荷姿	6×8	12×2	6×2
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
個装サイズ(重量)	74×57×57(195g)	100×65×65(355g)	145×100×100(1,200g)
ボールサイズ(重量)	80×180×120(1,239g)	105×280×210(4,352g)	150×315×215(7,266g)
ケースサイズ(重量)	186×372×257(10.1kg)	230×292×224(8.9kg)	160×440×320(15.0kg)
品名コード	10427	10429	10432
JANコード	30547254	8722700212270	8722700211242
外装印刷ITFコード	08722700547259	08722700547242	08722700547235

## 種入りマスタード

マスタードの粒の食感が生きた、白ワインの薫り高い、風味豊かでマイルドなマスタードです。



103g

210g

845g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・158kcal  
●水分・・・66.2g  
●たんぱく質・・・7.2g  
●脂質・・・9.4g  
●炭水化物・・・11.1g  
●灰分・・・6.1g  
●ナトリウム・・・1,900mg  
●食物繊維・・・6.8g  
●食塩相当量・・・4.8g

### 【原材料名】

醸造酢、からし、食塩、白ワイン、砂糖／香料、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	103g	210g	845g
荷姿	6×8	12×2	6×2
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月
個装サイズ(重量)	74×57×57(190g)	100×65×65(350g)	145×100×100(1,180g)
ボールサイズ(重量)	80×180×120(1,209g)	105×280×210(4,292g)	150×315×215(7,146g)
ケースサイズ(重量)	186×372×257(10.0kg)	230×292×224(8.8kg)	160×440×320(14.8kg)
品名コード	10428	10431	16024
JANコード	30547216	8722700211143	8711200352517
外装印刷ITFコード	08722700547211	08722700547204	08711200352531

## ハニーマスタード

マイルドな辛みとはちみつのまろやかでコクのある甘みのバランスが絶妙なマスタード。滑らかな舌触りで食べやすさが特徴です。



120g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・218kcal  
●水分・・・47.4g  
●たんぱく質・・・4.6g  
●脂質・・・4.3g  
●炭水化物・・・40.1g  
●灰分・・・3.6g  
●ナトリウム・・・1,100mg  
●食物繊維・・・2.2g  
●食塩相当量・・・2.79g

### 【原材料名】

砂糖、醸造酢、からし、はちみつ、食塩、  
香辛料／カラメル色素、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	120g
荷姿	6×8
賞味期間	18ヶ月
個装サイズ(重量)	74×57×57(203g)
ボールサイズ(重量)	80×180×120(1,261g)
ケースサイズ(重量)	186×372×257(10.3kg)
品名コード	15735
JANコード	45131400
外装印刷ITFコード	08714100903261

## ディジョネーズ

なめらかな食感と、酸味・辛みが絶妙なバランスのクリーミーさが特徴のマスタードスプレッドです。



200g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・425kcal  
●水分・・・45.0g  
●たんぱく質・・・1.3g  
●脂質・・・42.6g  
●炭水化物・・・9.2g  
●灰分・・・1.9g  
●ナトリウム・・・670mg  
●食物繊維・・・1.1g  
●食塩相当量・・・1.70g

### 【原材料名】

なたね油、ぶどう酢(白ワイン)、ぶどう糖、マスタードペースト(からし、酢、食塩)、卵黄、食塩、でん粉、濃縮レモン果汁、砂糖加工品／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酸味料、酸化防止剤(亜硫酸塩)、着色料(カロテン)、香料、(一部に卵を含む)

内容量	200g
荷姿	6×2
賞味期間	15ヶ月
個装サイズ(重量)	83×76×76(350g)
ボールサイズ(重量)	85×235×160(2,140g)
ケースサイズ(重量)	192×247×172(4.5kg)
品名コード	16025
JANコード	8711200400539
外装印刷ITFコード	18711200400536

## コルニッション

手摘みで厳選された極小きゅうりを自慢の白ワインビネガーに漬け込み「カリッ」と食感よく、すっきりした酸味に仕上げました。



220g

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分  
●エネルギー・・・18kcal  
●水分・・・93.3g  
●たんぱく質・・・1.2g  
●脂質・・・0.4g  
●炭水化物・・・2.3g  
●灰分・・・2.8g  
●ナトリウム・・・900mg  
●食物繊維・・・0.8g  
●食塩相当量・・・2.29g

### 【原材料名】

きゅうり、玉ねぎ、漬け原材料(醸造酢、食塩、マスタード)／香料、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	220g
荷姿	12×2
賞味期間	24ヶ月
個装サイズ(重量)	129×79×79(616g)
ボールサイズ(重量)	130×325×235(7,497g)
ケースサイズ(重量)	275×319×244(15.4kg)
品名コード	10445
JANコード	8722700212355
外装印刷ITFコード	08722700547266

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。



## 赤ワインビネガー

厳選されたフランス産の赤ワインでつくった、**コクと深みのある伝統的な味わい**です。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 3kcal
- 水分…… 98.9g
- たんぱく質…… 0.2g
- 脂質…… <0.1g
- 炭水化物…… 0.6g
- 灰分…… 0.3g
- ナトリウム…… 4mg
- 食物繊維…… <0.1g
- 食塩相当量…… 0.01g

### 【原材料名】

赤ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12×1	6×1
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(493g)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	225×172×225(6.3kg)	285×215×145(5.9kg)
品名コード	15738	15739
JANコード	8722700210955	8722700210603
外装印刷ITFコード	08722700547167	08722700547129

## 白ワインビネガー

厳選されたフランス産の白ワインでつくった、**マイルドでさわやかな酸味が特徴**です。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 3kcal
- 水分…… 99.1g
- たんぱく質…… <0.1g
- 脂質…… <0.1g
- 炭水化物…… 0.7g
- 灰分…… 0.2g
- ナトリウム…… 3mg
- 食物繊維…… <0.1g
- 食塩相当量…… 0.01g

### 【原材料名】

白ワイン／酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12×1	6×1
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(493g)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	225×172×225(6.3kg)	285×215×145(5.9kg)
品名コード	15736	15737
JANコード	8722700210986	8722700210832
外装印刷ITFコード	08722700547174	08722700547136

## バルサミコビネガー

イタリア・モデナ地方の伝統製法で、5種類の木樽で熟成された**甘さと酸味が絶妙な最高級品**です。



250ml



500ml

栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 118kcal
- 水分…… 69.9g
- たんぱく質…… 0.6g
- 脂質…… <0.1g
- 炭水化物…… 28.9g
- 灰分…… 0.6g
- ナトリウム…… 26mg
- 食物繊維…… 0.4g
- 食塩相当量…… 0.07g

### 【原材料名】

ぶどう酢(ワイン)、ぶどう果汁、濃縮ぶどう果汁／カラメル色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	250ml	500ml
荷姿	12×1	6×1
賞味期間	42ヶ月	42ヶ月
個装サイズ(重量)	223×50×50(528g)	275×65×65(960g)
ボールサイズ(重量)	—(—)	—(—)
ケースサイズ(重量)	225×172×225(6.7kg)	285×205×145(6.3kg)
品名コード	15682	15679
JANコード	8722700211112	4901002104368
外装印刷ITFコード	08722700547181	14901002104365

## シェリー酒ビネガー-500ml

スペイン・レレス産の良質なシェリー酒を使用。**果実の香りを生かしたまろやかさ**が特徴です。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 4kcal
- 水分…… 98.7g
- たんぱく質…… 0.1g
- 脂質…… <0.1g
- 炭水化物…… 0.9g
- 灰分…… 0.3g
- ナトリウム…… 9mg
- 食物繊維…… <0.1g
- 食塩相当量…… 0.02g

### 【原材料名】

ぶどう酢(シェリー酒)／カラメル色素、酸化防止剤(亜硫酸塩)

内容量	500ml
荷姿	6×1
賞味期間	42ヶ月
個装サイズ(重量)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	285×215×145(5.9kg)
品名コード	15741
JANコード	8722700210573
外装印刷ITFコード	08722700547112

## ラズベリー果汁入りワインビネガー-500ml

厳選された赤ワインビネガーをベースに**ラズベリージュースを加え、美しい色と甘い香り**に仕上げました。



栄養成分<分析値>  
100gあたりの栄養成分

- エネルギー…… 4kcal
- 水分…… 98.7g
- たんぱく質…… 0.2g
- 脂質…… <0.1g
- 炭水化物…… 0.9g
- 灰分…… 0.2g
- ナトリウム…… 3mg
- 食物繊維…… <0.1g
- 食塩相当量…… 0.01g

### 【原材料名】

ぶどう酢(赤ワイン)、ラズベリー果汁／香料、安定剤(アラビアガム)、酸化防止剤(亜硫酸塩)、(一部にゼラチンを含む)

内容量	500ml
荷姿	6×1
賞味期間	42ヶ月
個装サイズ(重量)	275×65×65(890g)
ボールサイズ(重量)	—(—)
ケースサイズ(重量)	285×215×145(5.9kg)
品名コード	15742
JANコード	8722700210863
外装印刷ITFコード	08722700547143

# AGNESI (アネージ)



AGNESI

イタリアでも古くから歴史のあるパスタメーカー、アネージ。  
しっかりした歯ごたえと強いコシ、豊かな旨みを追求し続けます。

## No.19 ベンネリガーテ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

角度がついた切り口をもつ筒状のショートパスタです。  
筋がはいっておりソースとのからみもよく、チーズやトマトなどの濃厚なソースとも相性抜群です。  
ゆで時間:10分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	170×115×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	361×398×298(12.7kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14528
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200139196
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200159194
●食塩相当量 0.0g		

## No.56 エリーケ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

らせん状の形が特徴的なパスタです。トマト系ソースから魚介や肉類の煮込みなどのソースにあたり、サラダの具材としてもおすすめです。  
ゆで時間:7分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	175×115×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	376×398×298(12.7kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14529
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200139561
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200159569
●食塩相当量 0.0g		

## No.60 クラヴァッティーネ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

おなじみの蝶ネクタイの形をしたパスタです。ファルファッレよりも少し小さいので、付け合わせやスープの浮き実などにも便利です。  
ゆで時間:8分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	170×115×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	361×398×298(12.7kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14531
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200139608
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200159606
●食塩相当量 0.0g		

## No.61 ファルファッレ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

真ん中をつまんだ、蝶の形をしたパスタです。サラダやオイル系のソース、トマトソース、クリームソースなど何にでもよく合います。  
ゆで時間:12分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	180×125×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	396×398×298(12.8kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14532
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200139615
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200159613
●食塩相当量 0.0g		

## No.78 フィジッリ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

らせん状の形が特徴的なパスタです。ねじれの中に野菜や肉がよくからみます。  
ゆで時間:10分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	180×125×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	396×398×298(12.8kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14533
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200025505
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200025604
●食塩相当量 0.0g		

## No.88 リッチェッテ 500g



〈個装写真〉



〈ピース参考イメージ写真〉

幅広くひらひらした形が特徴的なパスタです。平らな部分と両端のフリル部分で異なる食感のコントラストもお楽しみいただけます。ラグーや豆の煮込みなどとよく合います。  
ゆで時間:8分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分	内容量	500g
●エネルギー 363kcal	荷姿	24
●水分 10.3g	賞味期間	36ヶ月
●たんぱく質 13.0g	個装サイズ(重量)	170×115×60(508g)
●脂質 1.5g	ボールサイズ(重量)	—(—)
●炭水化物 74.3g	ケースサイズ(重量)	361×398×298(12.7kg)
●灰分 0.9g	品名コード	14534
●ナトリウム 2mg	JANコード	8001200139882
●食物繊維 —	外装印刷ITFコード	08001200159880
●食塩相当量 0.0g		

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

## こだわりのパスタ「アネージ」

創始者パオロ・アネージは「最高のパスタは最高のデュラム小麦から」という信念のもと、帆船の船団を入手して世界中からパスタに最適な原料を探し求めました。良質な小麦を求めて世界を旅した帆船は、アネージのロゴマークになっており、その信念は現在もアネージの一番のこだわりです。

### No.656 エリーケトリコロリ 500g



〈個装写真〉

3色のエリーケです。赤・白・緑はイタリアの国旗にも使われる色合いで、料理をカラフルに仕上げてくれます。赤はトマト、緑にはほうれんそうを練り込みました。

ゆで時間:7分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ、乾燥トマト、乾燥ほうれんそう



〈ピース参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量
●エネルギー	363kcal	500g
●水分	10.2g	荷姿
●たんぱく質	13.0g	賞味期間
●脂質	1.5g	24ヶ月
●炭水化物	74.3g	個装サイズ(重量)
●灰分	1.0g	175×115×60(508g)
●ナトリウム	2mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維	—	—(—)
●食塩相当量	0.0g	ケースサイズ(重量)
		376×398×298(12.7kg)
		品名コード
		14535
		JANコード
		8001200023808
		外装印刷ITFコード
		08001200023983

### No.10 リンゲイーネ 1kg



〈個装写真〉

幅約3mmほどの細長く平らなパスタです。ジェノベーゼソース、クリームソース、ペスカトーレなどによく合います。

ゆで時間:9分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ



〈ピース参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量
●エネルギー	363kcal	1kg
●水分	10.3g	荷姿
●たんぱく質	13.0g	賞味期間
●脂質	1.5g	36ヶ月
●炭水化物	74.3g	個装サイズ(重量)
●灰分	0.9g	146×305×20(1,008g)
●ナトリウム	2mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維	—	—(—)
●食塩相当量	0.0g	ケースサイズ(重量)
		238×286×203(12.3kg)
		品名コード
		14536
		JANコード
		8001200111109
		外装印刷ITFコード
		08001200161104

### No.2 スパゲッティーニ 1.5mm 3kg



〈個装写真〉

スパゲッティよりやや細いパスタです。すべりようなのどろしが魅力です。ペペロンチーノに代表されるオイルソースや、たらこなどの軽めのあっさりとした和風ソースと合わせるのにおすすめです。

ゆで時間:5~7分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ



〈ピース参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量
●エネルギー	363kcal	3kg
●水分	10.3g	荷姿
●たんぱく質	13.0g	賞味期間
●脂質	1.5g	36ヶ月
●炭水化物	74.3g	個装サイズ(重量)
●灰分	0.9g	250×360×50(3,018g)
●ナトリウム	2mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維	—	—(—)
●食塩相当量	0.0g	ケースサイズ(重量)
		269×296×236(15.5kg)
		品名コード
		14537
		JANコード
		8001200041383
		外装印刷ITFコード
		08001200041390

### No.3 スパゲッティ 1.7mm 3kg



〈個装写真〉

紐のように細長いパスタです。ミートソースやクリームソースなど、どんなソースにもよく合います。シンプルなソースで、パスタそのものの味をお楽しみいただくのにおすすめです。

ゆで時間:7~9分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ



〈ピース参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量
●エネルギー	363kcal	3kg
●水分	10.3g	荷姿
●たんぱく質	13.0g	賞味期間
●脂質	1.5g	36ヶ月
●炭水化物	74.3g	個装サイズ(重量)
●灰分	0.9g	250×360×50(3,018g)
●ナトリウム	2mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維	—	—(—)
●食塩相当量	0.0g	ケースサイズ(重量)
		269×296×236(15.5kg)
		品名コード
		14538
		JANコード
		8001200041406
		外装印刷ITFコード
		08001200041413

### No.225 フェットチーネ 250g



〈個装写真〉

きしめんのように幅広のロングパスタです。クリームソースやミートソースなど濃厚なソースと合わせてお楽しみください。

※卵を使用しています。

ゆで時間:6分

【原材料名】デュラム小麦のセモリナ、卵



〈ピース参考イメージ写真〉

栄養成分<分析値> 100gあたりの栄養成分		内容量
●エネルギー	387kcal	250g
●水分	7.5g	荷姿
●たんぱく質	15.5g	賞味期間
●脂質	4.3g	24ヶ月
●炭水化物	71.6g	個装サイズ(重量)
●灰分	1.1g	180×270×40(285g)
●ナトリウム	60mg	ボールサイズ(重量)
●食物繊維	—	—(—)
●食塩相当量	0.2g	ケースサイズ(重量)
		266×398×298(3.7kg)
		品名コード
		14539
		JANコード
		4901002142827
		外装印刷ITFコード
		14901002142824

※サイズ表示は全て高さ×幅×奥行(m/m)です。個装サイズφは直径を表します。

# セレクトスパイス 索引

**あ**

麻の実 ホール	P18
味付あらびき塩コショウ	P32
味付塩コショウ	P32
アニスシード パウダー	P18
アニスシード ホール	P18
アボカドサラダシーズニング	P35
甘口唐辛子<韓国料理向け> あらびき	P21
甘口唐辛子<韓国料理向け> パウダー	P21
アメリカ産ガーリック グラニュール	P19
アメリカ産ガーリック パウダー	P19
アメリカ産岩塩	P24

**い**

イタリア産岩塩	P24
一味唐辛子	P32
糸切り唐辛子	P20
インド産ブラックペッパー あらびき	P29
インド産ブラックペッパー グラインド	P29
インド産ブラックペッパー ホール	P29

**う**

ウーシャンフェン (五香粉)	P33
----------------	-----

**え**

英国風マスタード パウダー	P31
エルブドプロバンス	P33

**お**

オールスパイス パウダー	P18
オールスパイス ホール	P18
オニオンソルト	P33
オニオンパウダー	P18
オレガノ チップ	P19
オレガノ パウダー	P19

**か**

花椒<中国産山椒> パウダー	P23
花椒<中国産山椒> ホール	P23
ガーリック あらびき	P19
ガーリック フレーク	P19
ガーリックパウダー	P19
ガーリック微粒タイプ	P19
カイエンペッパー 大荒	P20
カイエンペッパー パウダー	P20
カイエンペッパー ホール	P20
カイエンペッパー 輪切	P20
香リスパイス	P33
辛みスパイス	P33
ガラムマサラ	P33
カルダモン パウダー	P20
カルダモン ホール	P20
カレーアロマ	P33
カレー塩	P33
カレーパウダー	P34
カレーパウダーマイルド	P34
韓国産唐辛子 あらびき	P20
韓国産唐辛子 パウダー	P20

**き**

紀州有田産ぶどう山椒 パウダー	P23
紀州有田産ぶどう山椒 ホール	P23
キッチンカレー	P34
キヌアさくさくトッピング	P21
キャラウェイ パウダー	P21
キャラウェイ ホール	P21
キャラメルシナモンシュガー	P35

**く**

クイックチェンジ グリーンカレー用ミックス	P34
クイックチェンジ レッドマサラカレー用ミックス	P34
クコの実 ホール	P21
くちなしの実 ホール	P21
クミン パウダー	P21
クミン ホール	P21
黒煎り七味	P32
クローブ パウダー	P22
クローブ ホール	P22
黒ごま塩	P33
黒トリュフ塩	P38
燻製塩こしょう	P38

**け**

ケイジャンシーズニング	P35
ケーパー ホール	P22

**こ**

香草焼きシーズニング (魚用)	P35
香草焼きシーズニング (鶏肉用)	P35
コショウ	P22
コリアンダーシード パウダー	P22
コリアンダーシード ホール	P22

**さ**

ざく切りパクチー (茎入)	P27
サフラン ホール	P22
サボリー チップ	P22
サボリー パウダー	P23
サンショウ パウダー	P23

**し**

塩コショウ	P35
七味唐辛子	P32
シナモン パウダー	P24
シナモンシュガー	P35
シナモンスティック	P24
シナモンスティック (ラベル巻き)	P24
シナモンホール クラッシュ	P24
ジャーマンポテトシーズニング	P36
ジュニパーベリー ホール	P24
ジンジャー スライス	P24
ジンジャー パウダー	P24

**す**

スターアニス パウダー	P25
スターアニス ホール	P25
ステーキシーズニング	P36
スパイストッピング イタリアンテイスト	P38
スパイストッピング エスニックテイスト	P38
スペアミント チップ	P25
スペシャルカレーパウダー	P34
スペシャルサフラン ホール	P22
スペシャルサンショウ パウダー	P23
スペシャルバジル チップ	P27
スリランカ産シナモンパウダー (セイロン)	P24

**せ**

製パン用サラダミックス	P36
製パン用バジルミックス	P36
セージ パウダー	P25
セージ ホール	P25
セロリーシード パウダー	P25
セロリーシード ホール	P25
セロリーソルト	P36

**た**

ターメリック パウダー	P25
ターメリック ホール	P25
タイム パウダー	P26
タイム ホール	P25
タラゴン チップ	P26
タンドリーチキンシーズニング	P36

**ち** チアシード ..... P26  
 チャービル チップ ..... P26  
 チャイブ チップ ..... P26  
 中国産ガーリック パウダー ..... P19  
 チョコシナモンシュガー ..... P35  
 チョップドオニオン ..... P18  
 チョレギサラダシーズニング ..... P36  
 チリパウダー ..... P36

**て** ディルウィード ホール ..... P26  
 ディルシード パウダー ..... P26  
 ディルシード ホール ..... P26

**と** トマト煮込み用シーズニング ..... P36  
 ドライグリーンペッパー ホール ..... P21

**な** ナツメグ パウダー ..... P26

**は** バーベキューシーズニング ..... P36  
 バエリアシーズニング ..... P37  
 バクチー (チップ) (香葉) ..... P27  
 バクチーテイストシーズニング ..... P37  
 バジリコシーズニング ..... P37  
 バジル チップ ..... P27  
 バジル パウダー ..... P27  
 バジルシード ホール ..... P27  
 バセリ チップ ..... P27  
 バセリ フレーク ..... P27  
 バニラビーンズ ホール ..... P28  
 ハバネロ パウダー ..... P28  
 パブリカ パウダー ..... P28  
 ハラペーニョ パウダー ..... P28  
 ハワイアン・ロミロミサラダ (海鮮サラダ) シーズニング ..... P37  
 ハンバーグシーズニング ..... P37

**ひ** ピクリングスパイス ..... P37  
 ピクルス用シーズニング ..... P37  
 ピンクペッパー ホール ..... P28

**ふ** フェネグリーク パウダー ..... P28  
 フェネグリーク ホール ..... P28  
 フェネルシード パウダー ..... P28  
 フェネルシード ホール ..... P28  
 フライドガーリック ..... P20  
 フライドチキンシーズニング ..... P37  
 ブラックペッパー あらびき ..... P29  
 ブラックペッパー グラインド ..... P29  
 ブラックペッパー パウダー ..... P29  
 ブラックペッパー ホール ..... P28  
 ブラックペッパー八つ割タイプ ..... P29  
 フリーズドライグリーンペッパー ホール ..... P22  
 フリーズドライハーブイタリアンパセリ チップ ..... P27  
 フリーズドライハーブオレガノ チップ ..... P19  
 フリーズドライハーブスイートバジル チップ ..... P27  
 フリーズドライユズ フレーク ..... P31  
 ブルーポピーシード ホール ..... P30

**へ** ペッパーミックス ホール ..... P37  
 ペパーミント チップ ..... P30  
 ペペロンチーノシーズニング ..... P37

**ほ** ホアジョーエン (花椒塩) ..... P38  
 ホースラディッシュ パウダー ..... P30  
 ポピーシード ホール ..... P30  
 ホワイトペッパー あらびき ..... P30

**ほ** ホワイトペッパー パウダー ..... P30  
 ホワイトペッパー ホール ..... P30

**ま** マジックソルト ..... P38  
 マジョラム チップ ..... P30  
 マジョラム パウダー ..... P30  
 マスタード パウダー ..... P31  
 マスタード ホール ..... P31  
 マスタードマイルド パウダー ..... P31  
 抹茶塩 ..... P38  
 松の実 ホール ..... P31  
 マレーシア産ブラックペッパー あらびき ..... P29  
 マレーシア産ブラックペッパー グラインド ..... P29  
 マレーシア産ブラックペッパー ホール ..... P29  
 マレーシア産ホワイトペッパー ホール ..... P30

**み** 水溶きのいらない片栗粉 ..... P31  
 ミニタピオカ ..... P26  
 ミンスドオニオン ..... P18

**む** ムラサキイモ パウダー ..... P31

**め** メイプルバニラシュガー ..... P35  
 メース パウダー ..... P31

**ゆ** 有機オレガノ ホール ..... P42  
 有機ガーリック パウダー ..... P42  
 有機カルダモン ホール ..... P42  
 有機クミン ホール ..... P42  
 有機コリアンダー ホール ..... P42  
 有機シナモン パウダー ..... P42  
 有機セージ ホール ..... P43  
 有機ターメリック パウダー ..... P43  
 有機タイム ホール ..... P43  
 有機バジル ホール ..... P43  
 有機バセリ グラニュール ..... P43  
 有機ブラックペッパー ホール ..... P43  
 有機ホワイトペッパー ホール ..... P43  
 有機ローストガーリック クラッシュ ..... P43  
 有機ローストガーリック スライス ..... P43  
 有機ローレル ホール ..... P43  
 ゆず塩 ..... P38

**ら** ラーメンこしょう ..... P34

**れ** レモンガラス カット ..... P31  
 レモンペッパー ..... P38

**ろ** ロイヤルマサラ ..... P33  
 ローストオニオン ..... P18  
 ローズマリー パウダー ..... P32  
 ローズマリー ホール ..... P32  
 ローレル パウダー ..... P32  
 ローレル ホール ..... P32  
 ローレルグルメ ホール ..... P32

## エスビー食品株式会社

### 事務所一覧

本社	〒103-0026	東京都中央区日本橋兜町18-6	03-3668-0551
首都圏広域食材ユニット	〒174-8651	東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-9028
東日本食材ユニット	〒980-0811	宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル9F	022-726-6650
中日本食材ユニット	〒465-0024	愛知県名古屋市名東区本郷2-180	052-760-1608
西日本食材ユニット	〒531-0076	大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F	06-6451-0117
北海道支店 札幌営業所	〒063-0811	北海道札幌市西区琴似一条6-4-3 札幌琴似第一ビル3F	011-611-0251
東北支店 北東北営業所	〒020-0864	岩手県盛岡市西仙北1-16-7	019-656-5050
東北支店 南東北営業所	〒980-0811	宮城県仙台市青葉区一番町2-10-17 仙台一番町ビル9F	022-262-5731
東京支店 東部営業所	〒262-0033	千葉県千葉市花見川区幕張本郷6-27-18 YSビル3F	043-275-6231
東京支店 中央営業所	〒174-8651	東京都板橋区宮本町38-8 板橋スパイスセンター	03-3558-5021
東京支店 西部営業所	〒190-0012	東京都立川市曙町1-11-9 五光曙第2ビル2F	042-521-3100
東京支店 神奈川営業所	〒244-0801	神奈川県横浜市戸塚区品濃町549-2 三宅ビル802号	045-822-3111
関東・信越支店 関東営業所	〒362-0015	埼玉県上尾市緑丘4-8-12	048-775-4545
関東・信越支店 新潟営業所	〒950-0088	新潟県新潟市中央区万代2丁目3-16 リバービューSD1F	025-243-0301
関東・信越支店 長野営業所	〒380-0921	長野県長野市栗田328-7	026-228-2515
中部支店 静岡営業所	〒420-0813	静岡県静岡市葵区東静岡1-3-29 ALSOK静岡ビル5F	054-262-3611
中部支店 中部第1・第2営業所	〒465-0024	愛知県名古屋市名東区本郷2-180	052-760-1711
中部支店 北陸営業所	〒921-8002	石川県金沢市玉鉾1-70 杉本運送ビル2F	076-291-6010
関西支店 関西第1・第2・第3営業所	〒531-0076	大阪府大阪市北区大淀中1-12-9 サンバードビル21 5F	06-6451-7711
中四国支店 中国第1営業所	〒732-0811	広島県広島市南区段原2-1-14 有信段原ビル1F	082-568-4700
中四国支店 中国第2営業所	〒700-0975	岡山県岡山市北区今1-11-16 第2岡山セントラルビル2F	086-245-5891
中四国支店 四国営業所	〒761-8071	香川県高松市伏石町2124-5	087-802-8021
九州支店 九州第1・第2営業所	〒812-0013	福岡県福岡市博多区博多駅東3-12-24 博多駅東QRビル3F	092-441-2612
九州支店 鹿児島営業所	〒890-0064	鹿児島県鹿児島市鴨池新町5-6 鹿児島県プロパンガス会館507	099-252-4019
九州支店 沖縄営業所	〒900-0016	沖縄県那覇市前島3-1-15 大同生命那覇ビル6F	098-862-9167
広域担当営業部 第1・第2・第3営業ユニット	〒104-0032	東京都中央区八丁堀1-3-2 八丁堀ハーブテラス	03-5918-6747

ホームページは [www.sbfoods.co.jp/](http://www.sbfoods.co.jp/)

エスビー食品では、お客様に安全で高品質な商品をお届けするため、上田・東松山工場など7工場においてFSSC22000の認証を取得しています。