

製品コード	製品名	使用原材料	栄養成分(100gあたり)				
			エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1322580	ラーメンスープ 1+10	しょうゆ、食塩、植物油、動物油脂、ポークエキス、かつおエキス、たん白加水分解物、スープストック、オニオンエキス、ガーリックエキス、酵母エキス、ジンジャーエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(グァー)、乳化剤、香料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、ごま、大豆、鶏肉、ゼラチンを含む)	145kcal	5.7g	10.2g	4.3g	17.5g
1322602	醤油味 ラーメンスープ	たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、動物油脂、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)	150kcal	6.8g	9.1g	6.6g	18.4g
1322700	本格 塩ラーメンスープ	たん白加水分解物、食塩、植物油、動物油脂、野菜エキス、ポークエキス、かつおぶしエキス、砂糖、チキンエキス、香辛料、調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、増粘剤(グァー)、酸味料、(原材料の一部に小麦、乳成分、ごま、大豆を含む)	138kcal	5.0g	9.7g	3.4g	15.5g
1312581	湯膳 豚骨しょうゆ ラーメンスープ	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、動物油脂(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、ポークエキス(小麦・大豆・鶏肉を含む)、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、食塩、砂糖、香辛料(小麦を含む)／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、香料	223kcal	7.3g	16.8g	6.7g	13.1g
1321410	レモン冷し中華	ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、だししょうゆ、植物油、食塩、食酢、濃縮レモン果汁、たん白加水分解物、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、ごま、さば、大豆を含む)	140kcal	1.7g	4.0g	20.5g	6.6g
1332470	ごまだれ	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、ねりごま、醸造酢、食塩、ごま油、ごま、ガーリックエキス、ジンジャーエキス／ソルビトール、酒精、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、安定剤(セルロース、ウェランガム)、甘味料(ステビア)	186kcal	4.2g	9.0g	27.1g	5.0g
1322210	めんつゆ淡口	しょうゆ(本醸造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、かつお削りぶし、かつおぶしエキス、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗砕)、こんぶエキス、米発酵調味料、たん白加水分解物、乾しいたけ、調味料(アミノ酸等)、酒精、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	90kcal	4.9g	0.0g	14.4g	13.2g
1322320	うどんつゆ淡口 1+10	しょうゆ(本醸造)、食塩、ぶどう糖、米発酵調味料、かつお削りぶし、かつおぶしエキス、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗砕)、乾しいたけ、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、甘味料(ステビア)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	67kcal	5.7g	0.0g	8.5g	19.8g
1322382	特選うどんつゆ淡口	食塩、しょうゆ(本醸造)、砂糖、かつおエキス、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、かつお削りぶし、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗砕)、乾しいたけ、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ゼラチンを含む)	77kcal	4.9g	0.0g	10.7g	16.3g
1322384	特選うどんつゆ濃口	しょうゆ(本醸造)、食塩、砂糖、みりん、かつおエキス、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつお削りぶし、かつおぶし(粗砕)、こんぶエキス、乾しいたけ、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、(原材料の一部に小麦、大豆、豚肉、ゼラチンを含む)	101kcal	7.1g	0.0g	14.7g	17.3g
1322352	特選そばつゆ	しょうゆ、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、酸味料、甘味料(甘草)、(原材料の一部に小麦、卵、さば、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)	136kcal	7.4g	0.0g	24.0g	15.3g
1322341	伊勢うどんのつゆ	糖類(水あめ、砂糖)、こいくちしょうゆ、たまりしょうゆ、食塩、かつおぶしエキス、かつおエキス、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	166kcal	5.2g	0.0g	34.8g	8.6g

※計算値

製品コード	製品名	使用原材料	栄養成分(100gあたり)				
			エネルギー	たん白質	脂質	炭水化物	食塩相当量
1322255	名代 つゆの素	しょうゆ(本醸造)、砂糖、食塩、かつおぶしエキス、かつおぶし粉末、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつお削りぶし、かつおぶし(粗砕)、煮干しエキス、乾しいたけ、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	142kcal	8.8g	0.0g	24.4g	14.9g
1322272	名代 白だし	食塩、しろしょうゆ、かつおぶしエキス、砂糖、みりん、たん白加水分解物、しいたけエキス、こんぶエキス、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	74kcal	2.7g	0.0g	8.2g	12.6g
1332643	和風あんマイルド	デキストリン、還元水あめ、しょうゆ、米発酵調味料、かつおぶしエキス、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	186kcal	1.2g	0.0g	40.9g	3.5g
1322262	ステーキソース	ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、米発酵調味料、野菜(しょうが、玉ねぎ、にんにく)、たん白加水分解物、食塩、チリソース、ごま、酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グァー)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	158kcal	3.5g	0.2g	29.0g	5.7g
1352401	鶏肉用万能たれ ガーリックしょうゆ味	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、野菜(にんにく、しょうが)、食塩、砂糖、ブラックペッパー／酒精、増粘剤(キサンタン)、甘味料(スクラロース)	88kcal	4.8g	0.2g	14.6g	14.6g
1322502	蒲焼のたれ	糖類(ぶどう糖果糖液糖、砂糖)、しょうゆ、米発酵調味料、たん白加水分解物、食塩、うなぎエキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタン)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	178kcal	3.8g	0.0g	37.5g	7.5g
1322569	丼つゆ	しょうゆ、砂糖、米発酵調味料、だししょうゆ(しょうゆ、食塩、かつおぶしエキス、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつお削りぶし、かつおぶし(粗砕)、乾しいたけ)、かつおぶしエキス、たん白加水分解物、こんぶエキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(原材料の一部に小麦、大豆、ゼラチンを含む)	161kcal	4.8g	0.1g	32.2g	8.0g
1322454	SCO煮魚のたれ	しょうゆ、砂糖、かつおぶしエキス、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、乳化剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	218kcal	4.4g	0.0g	49.8g	7.2g
1322775	SCO照焼のたれ	しょうゆ、砂糖、かつおぶしエキス、増粘剤(加工でん粉)、酒精、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	209kcal	4.6g	0.0g	46.6g	7.4g

※計算値

売れ筋メニューを簡単調理

スチームコンベクションオーブン(SCO)専用調味料を使えば、**煮魚・照焼が簡単に調理できます。**

■ 2ステップの簡単調理

Step 1

魚と調味料をホテルパンに入れます。調味料はお好みの濃さに希釈できます。



Step 2

時間と温度を設定し、スタートボタンを押したら後は機械にお任せ。

■ 専用調味料の特徴

○ 照り・ツヤ良く仕上がります。

お惣菜は味はもちろんですが、見た目も大切。密閉状態で調理するSCOは煮詰めることが苦手ですが、本品で調理すると照り・ツヤよくおいしそうに仕上がります。

○ ふきこぼれず・焦げ付かずに調理できます。

高温で調理するSCOは、こまめな温度調節が苦手です。普通の調味料ではふきこぼれて機械を汚してしまいがちですが、本品はSCO専用調味料ですので、ふきこぼれることなく掃除の手間も少なくなります。

※詳しい調理マニュアルをご用意しています。担当営業にお申し付けください。



● SCO煮魚のたれ

甘濃く煮込み感のある冷めてもおいしい煮魚が調理できます。希釈タイプなので青魚から白身までさまざまな魚種に使えます。

● SCO照焼のたれ

照り・ツヤよい仕上がり。漬け込み・仕上げ塗りの両方に対応。魚介類をはじめ、鶏の照焼など幅広いメニューに使えます。



商品の詳細につきましては、最寄りの営業部までお問い合わせください。

http://www.yamamori.co.jp ■ 東日本業務用営業部 TEL 03-5765-6759 ■ 本社業務用営業部 TEL 0594-33-3901 ■ 西日本業務用営業部 TEL 0798-23-3181

業務用商品カタログ

ラーメンスープ・麺つゆ／デリカ向けつゆ・たれ

「伊勢焼きうどん」調理方法

○ 用意する食材(1人前)

ゆでうどん1玉、伊勢うどんつゆ30g、ラード小さじ1/2(なければサラダ油で可)、お好みで刻みねぎ・紅生姜

○ 調理方法

1. うどんを茹でて水でさっと洗い、水気を切っておきます。
2. フライパンに油を引いて熱し、うどんを入れて炒めます。
3. たれを加えて炒め合わせます。

※伊勢うどんをお使いいただくとよりおいしくできあがります。



伊勢内宮前・おかげ横丁にある「伊勢醤油本舗本店」。行列のできる名物伊勢焼きうどんはこの店で生まれました。



■ ラーメンスープ

製品名	ラーメンスープ 1+10	醤油味 ラーメンスープ	本格塩ラーメンスープ	湯膳豚骨しょうゆラーメンスープ
				
特徴	10倍のお湯で希釈するだけで、手軽においしいしょうゆラーメンができます。	醤油のおいしさにこだわった飽きのこない定番のしょうゆラーメンスープです。	肉のうまみにかつおだしを合わせたコクのある塩ラーメンスープです。	じっくり煮出した豚骨スープにコクのある醤油をマッチさせた濃厚なラーメンスープです。
製品コード	1322580	1322602	1322700	1312581
規格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1L×6
JANコード	4 903101 132150	4 903101 132426	4 903101 135632	4 903101 136004
ITFコード	—	—	—	149 03101 13600 1
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.1kg	74φ×267mm 1.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 13.6kg	322×214×321mm 13.8kg	322×214×321mm 13.1kg	260×170×280mm 7.6kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

■ 麺つゆ

製品名	めんつゆ淡口	うどんつゆ淡口 1+10	特選うどんつゆ淡口	特選うどんつゆ濃口
				
特徴	だしをたっぷり使って仕上げたつゆです。うどんにもそばにも合うすっきりとしたつゆです。	かつお節の風味がさいた関西向けのスタンダードなうすくちうどんつゆです。	厳選したかつお節をたっぷり使った淡口醤油で仕上げた、関西タイプのうどんつゆです。	濃口醤油の旨味を引き立てるかつおとこんぶの風味。うどんつゆだけでなくしみん等にも使用できる関東・中部タイプのうどんつゆです。
製品コード	1322210	1322320	1322382	1322384
規格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 135601	4 903101 132112	4 903101 132440	4 903101 132464
ITFコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.0kg	322×214×321mm 13.7kg	322×214×321mm 14.0kg	322×214×321mm 14.4kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

■ デリカ向けつゆ・たれ

製品名	名代 つゆの素	名代 白だし	和風あんマイルド	ステーキソース
				
特徴	うまみが見えるかつお粉入りの、だし感たっぷりの種類つゆです。煮物・天ぷら・ゆなどにもご使用いただけます。	たっぷりのだしが素材の彩りと料理の味を引き立てます。煮物・鍋・うどん・丼など、あらゆる和風料理が手軽にできあがります。	本醸造淡口醤油を使用し、かつおだしのきいた京風イメージのたれです。うす味で幅広い料理に使用できます。	醤油ベースに玉ねぎ・にんにくなどの香味野菜をきかせたステーキソースです。ステーキや焼肉に薄めずそのままご使用ください。
製品コード	1322255	1322272	1332643	1322262
規格	1.8L×6	1.8L×6	2.15kg×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132099	4 903101 132624	4 903101 134611	4 903101 132198
ITFコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.1kg	105φ×322mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.3kg	322×214×321mm 13.3kg	323×215×336mm 13.7kg	322×214×321mm 13.2kg
賞味期間	10ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

製品名	レモン冷し中華	ごまだれ
		
特徴	甘みを控え、ごま油とレモンの風味をきかせたスタンダードな冷し中華スープです。	コクのあるねりごまと香ばしい焙煎ごまを合わせた濃厚で風味豊かなごまだれです。
製品コード	1321410	1332470
規格	1.8L×8	1130g×6
JANコード	4 903101 135595	4 903101 135977
ITFコード	—	149 03101 13597 4
単品サイズ	105φ×320mm 2.1kg	85.2φ×270mm 1.2kg
ケースサイズ	430×220×327mm 17.8kg	255×175×285mm 7.5kg
賞味期間	6ヶ月	9ヶ月



※調理方法は別頁にあります。

製品名	特選そばつゆ	伊勢うどんのつゆ
		
特徴	上質なかつお節を充分に煮出しただしと濃口醤油をあわせた、風味豊かなつゆです。かけにもつけにも合います。	たまり醤油をベースにした伊勢地方独特のうどんつゆです。茹でた麺に薄めずそのままかけてお使いください。
製品コード	1322352	1322341
規格	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132457	4 903101 132402
ITFコード	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 13.2kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月



製品名	鶏肉用万能たれ ガーリックしょうゆ味	蒲焼のたれ	丼つゆ	SCO煮魚のたれ	SCO照焼のたれ
					
特徴	すりおろしのガーリックをたっぷり使用したしょうゆベースのたれです。香味野菜の風味が広がり、ブラックペッパーの風味でキレのある味に仕上がります。	香ばしい甘口タイプで焼きだれにもかけだれにも使えます。また、ご飯にも程よく絡むように仕上げました。	天丼・カツ丼・親子丼・牛丼など、いろいろ使える丼もの用のつゆです。メニューに応じて希釈してご使用ください。	簡単調理で売れ筋メニューができるスチームコンベクションオープン(SCO)専用の煮魚のたれです。希釈を変えればさまざまな魚種を調理できます。	簡単調理で売れ筋メニューができるスチームコンベクションオープン(SCO)専用の照焼のたれです。照りツヤがあり見栄えよく仕上がります。
製品コード	1352401	1322502	1322569	1322454	1322775
規格	590g×12	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 136196	4 903101 132501	4 903101 135656	4 903101 132860	4 903101 132952
ITFコード	149 03101 13619 3	—	—	—	—
単品サイズ	68φ×195mm 620g	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.5kg	105φ×320mm 2.4kg
ケースサイズ	280×212×207mm 8.1kg	322×214×321mm 14.3kg	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 15.2kg	322×214×321mm 15.1kg
賞味期間	10ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月