

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 (kcal)	たん白質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
3022 401	欧風ビーフカレー	牛肉(オーストラリア産)、大豆油、動物油脂(ビーフオイル、ラード)、小麦粉、野菜(にんじん、にんにく、しょうが)、ソテーオニオン(豚肉を含む)、牛骨エキス、カレールウ(小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、りんごピューレ、ウスターソース(大豆・りんごを含む)、カレー粉、ミルボワベースト(鶏肉を含む)、脱脂粉乳、食塩、ぶどう発酵調味液、チキンエキス、コリアンダー／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、香料、酸味料	155	4.4	11.2	9.2	1.4
3022 053	ミートソース トマトイプ	野菜(玉ねぎ、トマト、にんじん)、トマトペースト(中国製造)、牛肉、砂糖、粒状大豆たん白、大豆油、食塩、たん白加水分解物(豚肉を含む)、果糖ぶどう糖液糖、香辛料、ビーフオイル、ビーフエキス／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)	87	5.1	2.1	11.9	2.2
3022 054	ミートソース デミタイプ	野菜(玉ねぎ(中国産)、トマト、にんじん)、トマトペースト、牛肉、砂糖、粒状大豆たん白、デミグラスソース(小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)、大豆油、食塩、果糖ぶどう糖液糖、たん白加水分解物(豚肉を含む)、香辛料、ビーフエキス／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、カラメル色素	87	4.8	3.0	10.2	2.4
3022 055	デミグラスソース 濃縮タイプ	玉ねぎ(中国産)、小麦粉、トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、ラード、トマトケチャップ、ビーフエキス、砂糖、ぶどう発酵調味液、ウスターソース(大豆・りんごを含む)、食塩、でん粉、チキンエキス(小麦を含む)、全粉乳、香辛料、酵母エキス、ミルボワベースト(鶏肉を含む)／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	127	3.5	4.6	18.4	2.7
3022 056	ホワイトソース 濃縮タイプ	乳化油脂(国内製造)(植物油脂、乳たん白、その他)、小麦粉、還元水あめ、マーガリン(乳成分を含む)、でん粉、大豆油、食塩、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆を含む)、酵母エキス／増粘剤(加工でん粉)、キサンタン、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、アナトー色素	111	1.3	6.8	11.3	1.1
3022 057	トマトソース 濃縮タイプ	野菜(玉ねぎ(中国産)、にんにく)、トマトペースト、トマトピューレ、ローストオニオン、食塩、ぶどう発酵調味液、砂糖、白ワイン、コンソメ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)／増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤	48	1.6	0.2	10.0	1.7
3022 058	クラムチャウダー 濃縮タイプ	野菜(じゃがいも、にんじん、マッシュルーム、玉ねぎ)、あさり(中国産)、乳化油脂(植物性油脂、乳たん白、その他)、還元水あめ、小麦粉、ショルダーベーコン(豚肉を含む)、マーガリン(乳成分を含む)、でん粉、大豆油、バター(乳成分を含む)、食塩、チキンコンソメ(小麦・乳成分・大豆を含む)、オニオンパウダー、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆を含む)、あさりエキス、オイスターソース／増粘剤(加工でん粉、キサンタン、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、着色料(カラメル)、アナトー)、発色剤(亜硝酸ナトリウム)	127	2.9	8.1	10.8	1.2
3022 059	キャロットポタージュ 濃縮タイプ	にんじんペースト(国内製造)、還元水あめ、小麦粉、マーガリン(乳成分を含む)、でん粉、コンソメ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆を含む)、香辛料／増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、着色料(クチナシ黄、パブリカ色素、アナトー)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料	90	1.1	1.7	17.9	1.3
3022 060	トマトクリームスープ 濃縮タイプ	トマトピューレ(国内製造)、トマトペースト、還元水あめ、乳等を主要原料とする食品、乳化油脂(植物油脂、乳たん白、その他)、小麦粉、ローストオニオン、マーガリン(乳成分を含む)、でん粉、チキンコンソメ(小麦・乳成分・大豆を含む)、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆を含む)、香辛料／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、着色料(クチナシ、パブリカ色素、カラメル、アナトー)、酸味料、香料	150	3.2	7.8	17.3	1.5
3022 061	コーンクリームスープ 濃縮タイプ	スイートコーンパウダー(アメリカ製造)、小麦粉、砂糖、食塩、チキンエキス／増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、乳化剤、香料、酸味料	79	2.0	1.5	14.8	1.8
3022 062	ポテトポタージュ 濃縮タイプ	じゃがいもペースト(国内製造)、小麦粉、バター(乳成分を含む)、マーガリン(乳成分を含む)、還元水あめ、でん粉、食塩、玉ねぎ、コンソメ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、乳等を主要原料とする食品、酵母エキス、ミルボワベースト(鶏肉を含む)、ローレル／増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、アナトー色素	79	0.8	4.9	8.1	1.0
3022 063	グリンピースポタージュ 濃縮タイプ	グリンピースペースト(国内製造)、小麦粉、砂糖、マーガリン(乳成分を含む)、でん粉、食塩、乳等を主要原料とする食品、コンソメ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、香辛料／増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、着色料(ベニバナ黄、クチナシ、アナトー)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料	68	1.9	2.0	11.3	1.2
3022 064	パンプキンポタージュ 濃縮タイプ	かぼちゃペースト(国内製造)、還元水あめ、小麦粉、マーガリン(乳成分を含む)、乳化油脂(乳成分を含む)、食塩、でん粉、コンソメ(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、酵母エキス、たん白加水分解物(大豆を含む)、香辛料／増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、香料、着色料(クチナシ黄、パブリカ色素、アナトー)、酸味料	91	1.1	2.5	16.6	1.0
3022 066	海老のビスクS 濃縮タイプ	トマトペースト(中国製造)、アメリカンソース(えび・小麦・乳成分・大豆を含む)、乳化油脂(植物油脂、乳たん白、その他)、ローストオニオン、にんじん、マーガリン(乳成分を含む)、小麦粉、砂糖、乳等を主要原料とする食品、大豆油、食塩、蝦醤(えびを含む)、えび風味パウダー、香辛料／増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、pH調整剤、アナトー色素	115	1.5	8.7	7.6	1.42
3012 153	炊込 五目釜めしの素	野菜(にんじん、ごぼう、しいたけ)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、こんにゃく、鶏肉、チキンオイル、米発酵調味料、油揚げ(大豆を含む)、食塩、大豆油、でん粉、たん白加水分解物(大豆を含む)、砂糖、こんぶ茶、チキンエキス／調味料(アミノ酸等)、塩化カルシウム	99	4.2	5.6	8.0	6.9
3012 155	混込 五目寿司の素	野菜(にんじん、たけのこ、しいたけ、れんこん)、砂糖、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、かんぴょう、食塩、みりん、ごま、かつおぶしえキス(小麦を含む)／酸味料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)	143	1.3	0.9	32.4	5.0

値は製品の分析値



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。

## 業務用商品力タログ

### レトルト食品(カレー、ミートソース、スープ)



## ■カレー

製品名	欧風ビーフカレー
	
特徴	直火焙煎のブラウンルーに十数種類のスパイスをブレンド、まろやかでコクのある欧風カレーです。
製品コード	3022 401
規格	200g×48
JANコード	4 903101 302980
ITFコード	149 03101 30298 7
単品サイズ	170×130×20mm 210g
ケースサイズ	355×410×140mm 10.6kg
賞味期間	2年

## ■ミートソース

製品名	ミートソース トマトタイプ	ミートソース デミタイプ
		
特徴	さわやかなトマトの酸味を活かしたスタンダードなミートソースです。	デミグラスソースの濃厚な味わいを加えたコクのあるミートソースです。
製品コード	3022 053	3022 054
規格	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 302706	4 903101 302713
ITFコード	011 4903101 302702	011 4903101 302719
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	2年

## ■スープ

製品名	クラムチャウダー 濃縮タイプ	キャロットポタージュ 濃縮タイプ	トマトクリームスープ 濃縮タイプ	コーンクリームスープ 濃縮タイプ
				
特徴	あさりとベーコン、野菜をふんだんに使いました。牛乳で希釈する濃縮タイプです。	野菜の自然な味わいを大切にしたポタージュスープです。牛乳で希釈します。	トマトの酸味と旨味を活かしつつ、クリーミーに仕上げました。スープ以外にも、パスタやリゾットにも使えます。牛乳で希釈します。	スイートコーンをふんだんに使用して素材の風味を活かしました。牛乳で希釈します。
製品コード	3022 058	3022 059	3022 060	3022 061
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 330242	4 903101 330334	4 903101 330341	4 903101 330358
ITFコード	149 03101 33024 9	149 03101 33033 1	149 03101 33034 8	149 03101 33035 5
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	2年	1年	2年

## ■洋風汎用ソース

製品名	デミグラスソース 濃縮タイプ	ホワイトソース 濃縮タイプ	トマトソース 濃縮タイプ
			
特徴	水またはブイヨンで希釈してさまざまなお料理に使える濃縮タイプのソースです。	コクのあるクリーミーな味わい。シチューをはじめグラタンやパスタなど幅広く使えるベースソースです。	完熟トマトの自然な味わいを活かした化学調味料・着色料・保存料無添加のベースソースです。
製品コード	3022 055	3022 056	3022 057
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 302829	4 903101 302843	4 903101 330112
ITFコード	149 03101 30282 6	149 03101 30284 0	149 03101 33011 9
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	1年	2年

ヤマモリ  
「洋風汎用ソース」は  
様々なシーンにお応えします

- 外食に。  
ベースソースなので、一工夫でお店オリジナルの味わいに仕上げることができます。
- 中食に。  
常温保存可能なので、すぐに調理ができる売り時を逃しません。
- 産業給食に。  
濃縮タイプなので、一度にたくさん調理でき、コストも抑えることができます。

## ■ご飯もの

製品名	炊込 五目釜めしの素	混込 五目寿司の素
		
特徴	お米と炊き込むだけで具だくさんの釜めしができあがります。1袋でお米2升分です。	ご飯に混ぜるだけで具だくさんの五目寿司ができあがります。1袋でお米2升分です。
製品コード	3012 153	3012 155
規格	1kg×12	1.2kg×12
JANコード	—	—
ITFコード	—	—
単品サイズ	285×235×20mm 1030g	285×235×20mm 1230g
ケースサイズ	440×335×200mm 13.0kg	440×335×200mm 15.6kg
賞味期間	2年	1年

## スープ

### アレンジメニュー

#### 冷製豆乳スープ

材料(2人前)

豆乳…120ml、ボテトボタージュ…120ml、  
クルトン・バセリ…(飾り用)

調理方法

- ①冷した豆乳と本品を混ぜ合わせる。
- ※少量づつ合わせるときれいに混ざります。
- ②器に入れたらクルトンやバセリを飾る。
- ※他のスープでもおいしくできます。



## 汎用ソースの使い方例

### デミグラスソース 煮込みハンバーグ

材料(2人前)

ハンバーグ…2個、  
にんじん・いんげんなどの野菜…数個、  
ケチャップ…20g、水…50ml、本品…150g

調理方法

- ①ハンバーグを焼いて焼き目がついたら鍋に移し、ケチャップ、水、本品を入れて煮込む。
- ②あらかじめ茹でておいた野菜を加え、更に煮込んでソースがとろりとしてきたらできあがり。



### ホワイトソース ほたてのグラタン

材料(2人前)

ほたて…8個、ほうれん草…半把、牛乳…100ml、  
白ワイン…60ml、ピザ用チーズ…100g、  
本品…200g

調理方法

- ①鍋にはたてとワインを入れて火にかけ煮詰めていく。
- ②牛乳と本品を加え、なじむまで加熱する。
- ③耐熱皿に茹でたほうれん草を入れ、上から②をかけてチーズをふりオーブンスターで焼く。



### トマトソース トマトとチーズのパスタ

材料(2人前)

パスタ…160g、モツツアレラチーズ…6切、  
オリーブ油…大さじ2杯、本品…240g

調理方法

- ①フライパンに油を熱し、茹でたパスタと本品を入れて合わせる。
- ②チーズを入れてからませ、とろりとしてきた皿に盛り付ける。



※他にもいろいろなメニューをご提案させていただきます。