

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、ミルポワペースト(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 トマトタイプ	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、ミルポワペースト(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)、あざり(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)、あざりエキス、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、パプリカ色素、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、パプリカ色素、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、ミルポワペースト(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	グリーンピースポタージュ 濃縮タイプ	グリーンピースペースト(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、パプリカ色素、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、かつおぶしエキス(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。

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

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メニュー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風味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、すぐに調理ができて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。

🍴🍷🍴🍷

汎用ソースの使い方

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鍋にほた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トースターで焼く。



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、モッツアレラチーズ…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、とろりとしてきたら皿に盛り付ける。



※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。

■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、ポテトポタージュ…120ml、
クルトン・パセリ…(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パセリを飾る。
※他のスープでもおいしくできます。

