

2025 業務用 秋冬商品カタログ

 ヤマモリ株式会社

本社・大山田工場	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594) 33-3860
マーケティング統括部	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 3F	☎(03) 6324-1205
	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594) 33-4072
桑名工場	〒511-8533	三重県桑名市森忠465-4	☎(0594) 31-9910
松阪工場	〒515-8513	三重県松阪市大口町字新地1672-7	☎(0598) 52-1311
東日本支社	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 2F	☎(03) 5765-6701
└ 仙台営業所、札幌営業所			
中日本支社	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594) 33-3901
└ 静岡営業所			
北陸支店	〒920-0057	石川県金沢市桜田町2-88	☎(076) 223-0514
西日本支社	〒662-0922	兵庫県西宮市東町1-13-3	☎(0798) 23-3181
西部支店(中四国・岡山・九州)			

【ホームページ】
<https://www.yamamori.co.jp/>

2025年6月現在

商品の詳細につきましては、最寄の営業まで
お問い合わせください。



業務用タイフード タイハラル認証

ハラル対応商品



タイグリーンカレーソース タイレッドカレーソース タイイエローカレーソース トムヤムペーストプレミアム ガパオソースプレミアム

ハラル対応をするメリット

- 増加するムスリム、拡大するハラル市場の獲得
- 商品の品質、安全性基準の高さがアピールできる

ハラルとは？

ハラルとは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味のアラビア語です。イスラム教徒の人々であるムスリムにとって、ハラルは生活全般においての指標のようなものです。食べ物においては魚介類や野菜・果物などといったものがハラル(＝許されている)です。逆に豚肉やアルコール飲料などは禁じられたもの(＝ハラム)となります。

本場タイの自社工場で製造 指定農場のフレッシュハーブを使用



ガランガル、バジル、レモングラス

❖ 指定農場

バンコクから北に車で約6時間。
ラオスとの国境に近い農場は、標高800m、
低い山々に囲まれた、メコン川に近い肥沃な土地です。
タイで最も涼しいとされる気候は野菜の栽培に適しています。
東京ドーム約1.3個分もの広さがある農場で、
管理・栽培がされています。



タイフードの命とも言える、タイハーブ。爽やかな香りや辛みを活かすには、フレッシュな状態で使うのがポイントです。ヤマモリは、日本と同等レベルの管理・栽培で作られた指定農場の安全で安心なハーブを使っています。

サイアムヤマモリ

日本と同じ品質管理を行うタイの
自社レトルト工場で製造しています。
FSSC22000認定工場



2025秋冬 ヤマモリ商品ラインナップ

INDEX

- しょうゆ 5～10
濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・混合しょうゆ
たまり風しょうゆ・小袋しょうゆ・付加価値しょうゆ
- うどん・そば・ラーメンスープ 11
- その他和風調味料・小袋 12・13
その他調味料・小袋ストレートつゆ
小袋濃縮和風つゆ・小袋ラーメンスープ
- 冷し中華 13
- レトルト 14
- 健康飲料 14
- その他調味料・タイフード 14・15

濃口しょうゆ

業務用特級濃口しょうゆHD		特吟醤油HD		特醸しょうゆHD		濃口醤油M	
							
特長	本醸造の濃口醤油です。	特長	旨味の効いた甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長	甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長	本醸造の濃口醤油です。
製品コード	1322021	製品コード	1321011	製品コード	1321012	製品コード	1662300
規格	1.8L×8	規格	1.8L×6	規格	1.8L×6	規格	18L缶
JANコード	4 903101 132075	JANコード	4 903101 500034	JANコード	4 903101 500027	JANコード	4 903101 131634
GTIN/ITFコード	0704903101132078	GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	1 4903101 500024	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.2kg
ケースサイズ・重量	430×220×328mm 18.0kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.4kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.4kg	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月	賞味期間	24ヶ月

特級しょうゆ こいくち		特醸しょうゆ		徳用しょうゆ		業務用醤油101号	
							
特長	スタンダードタイプの特級濃口醤油です。	特長	甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長	甘味の強い上級濃口醤油です。	特長	すっきりとした味わいの旨口タイプです。
製品コード	1662223	製品コード	1662260	製品コード	1662280	製品コード	1662021
規格	18L缶	規格	18L缶	規格	18L缶	規格	18L缶
JANコード	4 903101 269115	JANコード	4 903101 269108	JANコード	4 903101 269122	JANコード	4 903101 269153
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.3kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.2kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.3kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月

業務用醤油102号		赤しょうゆ	
			
特長	甘味を付与した、キレのよい甘口タイプの醤油です。	特長	甘味と旨味のバランスを重視したタイプです。
製品コード	1662032	製品コード	1662131
規格	18L缶	規格	18L缶
JANコード	4 903101 269160	JANコード	4 903101 269139
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.0kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月

淡口しょうゆ			
業務用特級淡口しょうゆHD		特級しょうゆ うすくち	上級しょうゆ うすくち
			
特長	甘口タイプの特級淡口醤油です。	特長	スタンダードタイプの特級淡口醤油です。
製品コード	1322822	製品コード	1662225
規格	1.8L×8	規格	18L缶
JANコード	4 903101 132211	JANコード	4 903101 269320
GTIN/ITFコード	1 4903101 132218	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.4kg
ケースサイズ・重量	430×220×328mm 18.0kg	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	18ヶ月
特長	旨口タイプの上級淡口醤油です。	特長	本醸造の淡口醤油です。
製品コード	1662250	製品コード	1662252
規格	18L缶	規格	18L缶
JANコード	4 903101 269207	JANコード	4 903101 269177
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 21.9kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.5kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月

混合しょうゆ			
業務用醤油203号		業務用醤油204号 18L	業務用醤油206号 18L
			
特長	持続する甘みと旨味が特長です。	特長	持続する甘みと旨味、淡い色が特長です。
製品コード	1662061	製品コード	1662072
規格	18L缶	規格	18L缶
JANコード	4 903101 269214	JANコード	4 903101 269252
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.2kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月
特長	旨味の強いスタンダードタイプです。旨味成分を豊富に含んでいますので、深いコクと豊かな風味を醸し出します。	製品コード	1662101
規格	18L缶	規格	18L缶
JANコード	4 903101 269245	JANコード	4 903101 269245
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月

たまり風しょうゆ		小袋しょうゆ	
たまりしょうゆHD		寿司醤油	
			
特長	旨味成分が多く、まろやかで濃厚な味わいです。さしみ、照り焼き、せんべい、佃煮などにご使用ください。たまりと濃口醤油の混合です。	特長	スタンダードな本醸造醤油です。
製品コード	1322132	製品コード	2462010
規格	1.8L×6	規格	5ml×200×10
JANコード	4 903101 600048	JANコード	4 903101 271743
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	0624903101273455
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	70×40mm 6.2g
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.8kg	ケースサイズ・重量	409×309×215mm 13.2kg
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	6ヶ月

伝統を受け継ぐ醸造技術

しょうゆは、古来中国から伝来したとされ、やがて全国へと発展していきました。古くから日本人の食文化に欠かすことのできない調味料として数多くの場で利用されてきました。ヤマモリは、伝統の手法を受け継ぎ、さらに「おいしさ」を深め、均一の品質でお届けするために、最新設備の導入を図りながら、時代にあった新商品の開発を重ねてきました。

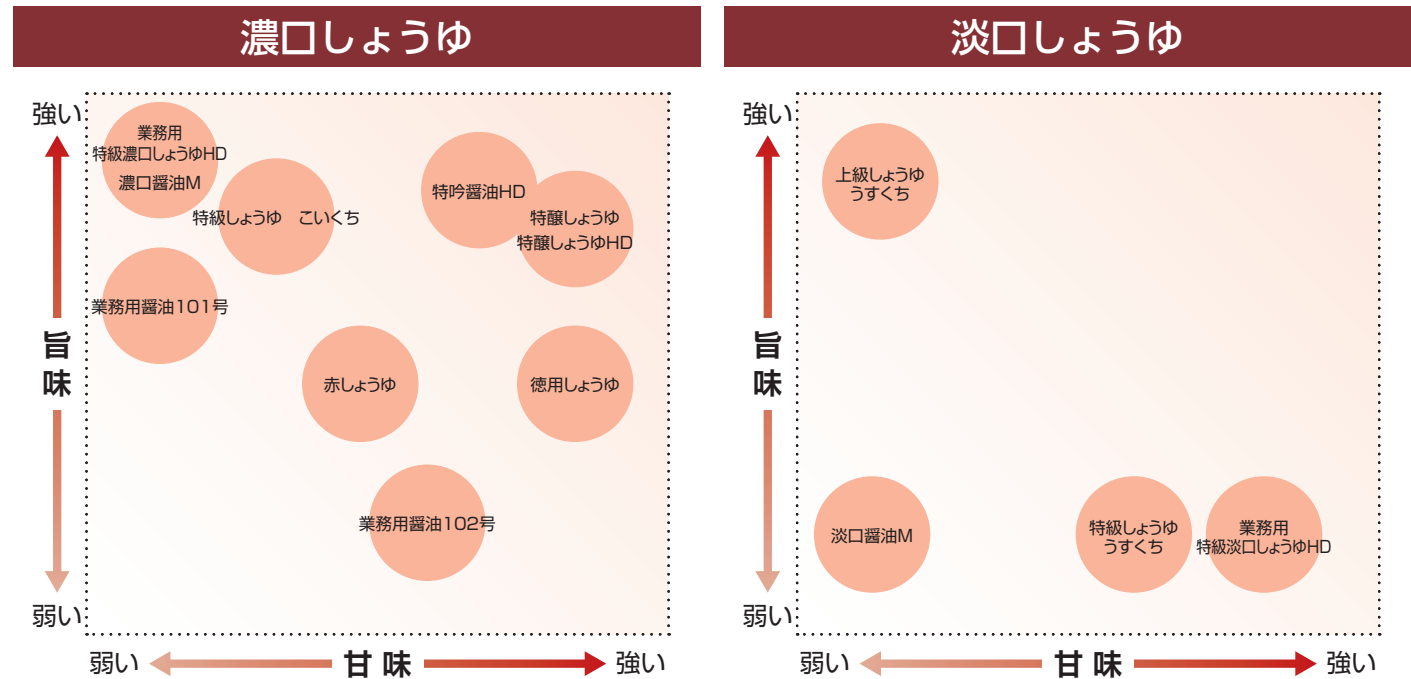


発酵タンク



製麹工程

しょうゆ製品マップ



付加価値しょうゆ

業務用醤油301号



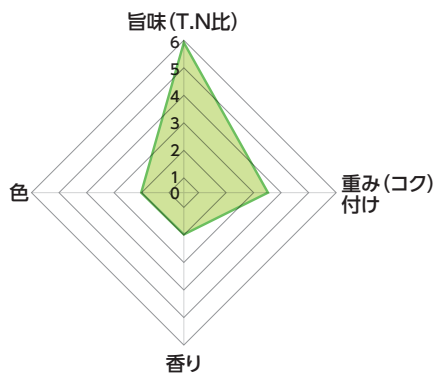
SH醤油(素材が引き立つ醤油)



特長	塩分を抑えながら濃口醤油の2倍の旨味を付与できます。香りが弱く淡い色合いが特長です。	特長	醤油の旨味はそのままに、香りを抑えて他の素材の風味を引き立てることに特化した醤油です。
製品コード	1652372	製品コード	1652481
規格	20L	規格	10L
JANコード	4 903101 269276	JANコード	4 903101 608747
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	288×288×265mm 24.9kg	単品サイズ・重量	249×241×259mm 12.4kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	9ヶ月

業務用醤油301号

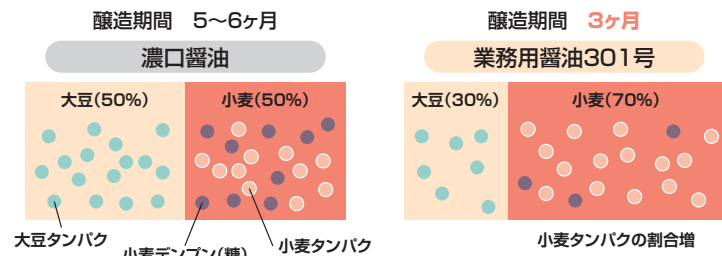
～素材の味や色を活かす～



特長

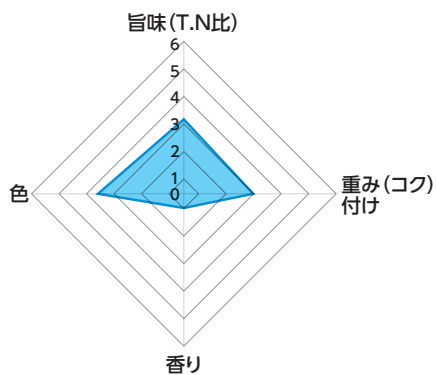
- ・醤油の香りが弱いため、だし感が強調できる
- ・淡色のため、素材の色合いを活かせる
- ・耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定

濃口醤油との比較



SH醤油(素材が引き立つ醤油)

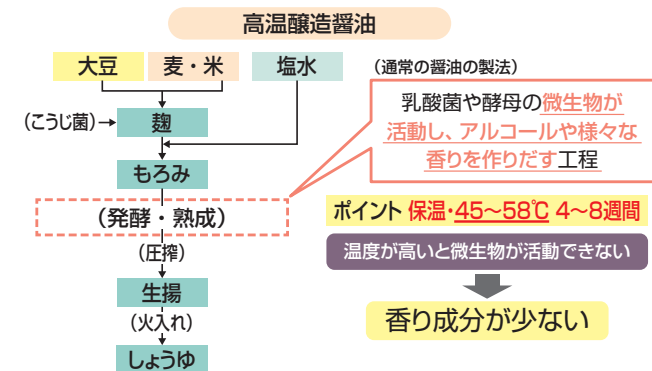
～素材の香りを引き立てる～



特長

- ・醤油の香り(発酵臭)を極力抑えているため、他の素材の風味を引き立てる
- ・特にスパイス、だし、柑橘類などの風味を活かす
- ・旨味は濃口醤油と同じ

製法



付加価値しょうゆ

濃色醤油KDS BIB



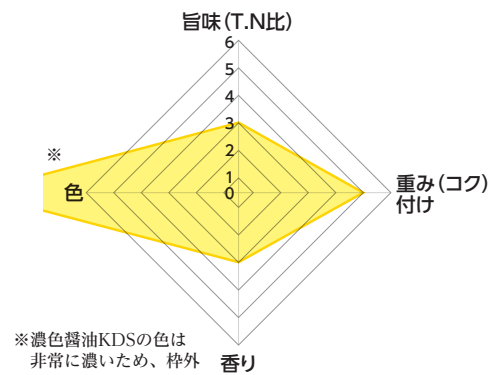
濃縮旨味醤油



特長	濃口醤油の6～7倍の濃い色合いの醤油です。少量で重みのある熟成感が付与できます。	特長	醤油を濃縮し、熟成感や旨味を強めた醤油です。旨味が特級濃口醤油の1.7倍ありながら、醤油の香りが穏やかです。
製品コード	1652480	製品コード	1652460
規格	10L	規格	10L
JANコード	4 903101 269375	JANコード	4 903101 608730
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	249×241×259mm 12.3kg	単品サイズ・重量	249×241×259mm 12.5kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	5ヶ月

濃色醤油KDS BIB

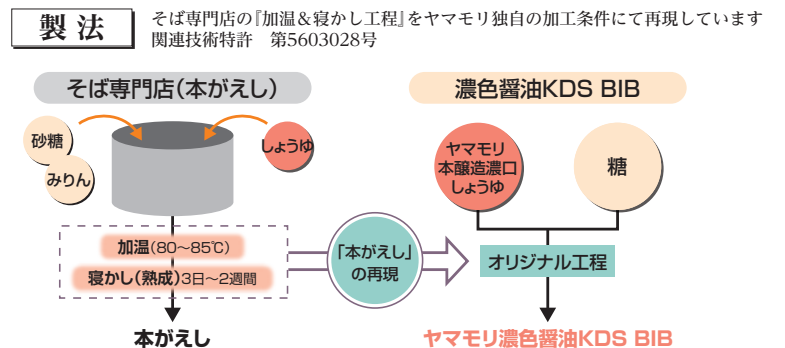
～熟成感と濃い色味へ～



特長

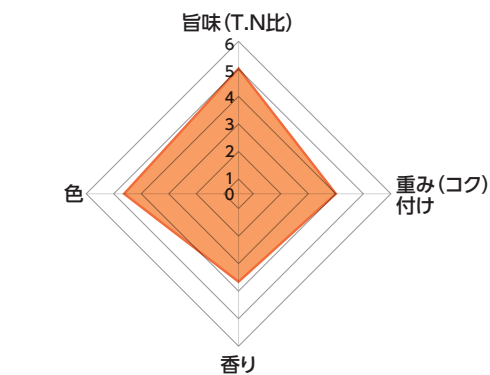
- ・濃口醤油の6～7倍の色調
- ・そば専門店のかえしのような醤油特有の香りが穏やかで、まろやかな重みを付与するかえし効果あり
- ・耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定

製法



濃縮旨味醤油

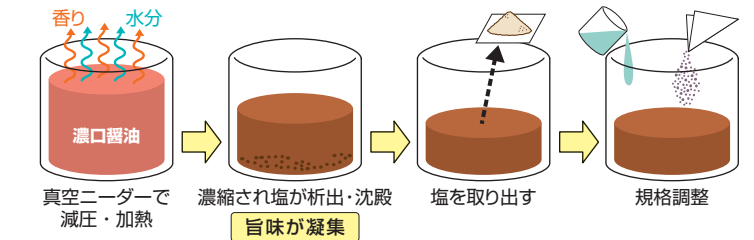
～醤油の旨味を付与～



特長

- ・旨味が特級濃口醤油の1.7倍
- ・TN(窒素)あたりの塩分が少ないため、減塩商品におすすめ
- ・醤油特有の香りが穏やかで、熟成感や旨味が強い

製法



付加価値しょうゆ

燻釀醤油®		5種のだし醤油	
			
特長	ナラ・クヌギの木を使用し、独自製法でじっくりと燻したスモーク香のある醤油です。特級濃口醤油と同じレベルの旨味を持った醤油です。	特長	鰹節、さば節、むろ節、焼きあご、利尻昆布の5種類の素材を使用しただし醤油です。
製品コード	7752017	製品コード	1662800
規格	20L	規格	18L缶
JANコード	4 903101 606576	JANコード	4 903101 608631
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	298×298×277mm 24.0kg	単品サイズ・重量	240×240×350mm 21.7kg
ケースサイズ・重量	—	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月

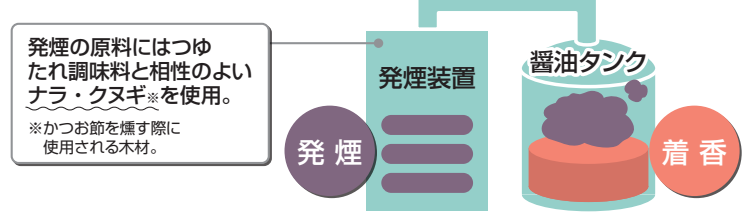
燻釀醤油®

～燻製の香りを付与～

特長

- ・ナラとクヌギの木を使用し、独自製法でじっくり燻した醤油
- ・特級濃口醤油レベルの旨味
- ・燻製の香りが非常に強く、少量添加で十分効果を発揮
- ・香料、燻液不使用

製法



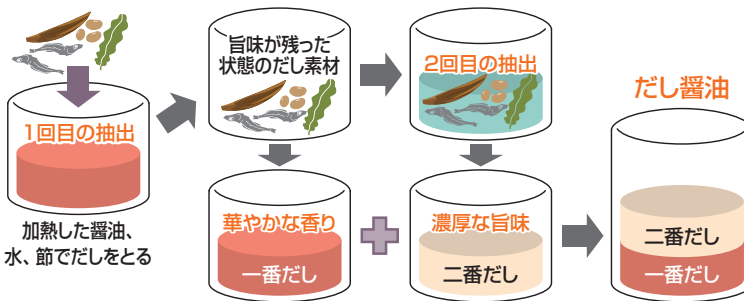
5種のだし醤油

～だしの香りを付与～

特長

- ・5種類(鰹節、さば節、むろ節、焼きあご、利尻昆布)のだし素材を使用
- ・2段抽出製法のため、より旨味を感じられる味わい
- ・砂糖、旨味調味料などは不使用

製法



うどん・そば・ラーメンスープ

うどんつゆ淡口 1+10	名代 うどんつゆ	特選うどんつゆ濃口1+10	特選そばつゆ1+10
			
特長	かつお節の風味がきいた関西向けのスタンダードな淡口うどんつゆです。	特長	4種のだし素材(かつお節、こんぶ、焼あご、煮干し)にこだわりました。さらにかつおの微粉末を使用し、香り、旨味をアップさせています。
製品コード	1322320	製品コード	1322244
規格	1.8L×6	規格	1.8L×6
JANコード	4 903101 132112	JANコード	4 903101 600314
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	2 4903101 600318
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.3kg
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.7kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 14.5kg
賞味期間	9ヶ月	賞味期間	12ヶ月
特長	濃口醤油を使用しかつおとこんぶの風味がきいた関東・中部向けのうどんつゆです。	特長	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。
製品コード	1322384	製品コード	1322352
規格	1.8L×6	規格	1.8L×6
JANコード	4 903101 132464	JANコード	4 903101 132457
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.3kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.4kg
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 14.0kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 14.9kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月

伊勢うどんのつゆ



ラーメンスープ 1+10



湯膳 濃厚みそ香味野菜



うどんつゆ淡口



特長	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。	特長	10倍のお湯で希釈するだけで、手軽においしい豚だしが効いた醤油ラーメンができます。	特長	厳選した赤みそに香味野菜とじっくりと炊き出した豚骨エキスを合わせた濃厚みそだれです。スープ(1)+お湯(5～6)の割合で希釈して使用して下さい。	特長	かつお節の風味がきいた関西向けのスタンダードな淡口うどんつゆです。お湯で11倍希釈してご使用ください。一般小売対応可能です。
製品コード	1322341	製品コード	1322580	製品コード	2412049	製品コード	1672220
規格	1.8L×6	規格	1.8L×6	規格	1kg×10	規格	18L缶
JANコード	4 903101 132402	JANコード	4 903101 132150	JANコード	4 903101 134802	JANコード	—
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	0154 903101 134806	GTIN/ITFコード	1 4903101 601004
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.3kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.1kg	単品サイズ・重量	280×200×20mm 1013g	単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.7kg
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 14.1kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.6kg	ケースサイズ・重量	435×293×171mm 11.0kg	ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月	賞味期間	9ヶ月	賞味期間	12ヶ月

ラーメンスープ



特長	淡口に仕上げてある上品な味わいのラーメンスープです。スープ30mlを300mlのお湯で希釈してご使用ください。一般小売対応可能です。
製品コード	1672110
規格	18L缶
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 600984
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.2kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月

その他和風調味料			
名代 つゆの素		名代 白だし	
			
特長	旨味が見えるかつお粉入りの、だし感たっぷりの麺類用つゆです。煮物・天ぷらつゆなどにもご使用いただけます。	特長	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。
製品コード	1322255	製品コード	1322272
規格	1.8L×6	規格	1.8L×6
JANコード	4 903101 132099	JANコード	4 903101 132624
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.3kg	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 14.3kg	ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.0kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月
SCO煮魚のたれ		照り焼きのたれ	
			
特長	かつおだしを効かせたSCO専用煮魚のたれです。希釈を変えればさまざまなメニューが調理できます。	特長	濃口醤油、たまり醤油の2種類の醤油と本みりんを使用し、コク深いまろやかな味わいに仕上げました。肉、うなぎの蒲焼きやブリの照り焼きなど魚メニューとも相性抜群です。
製品コード	1322454	製品コード	1312502
規格	1.8L×6	規格	1220g×12
JANコード	4 903101 132860	JANコード	4 903101 608419
GTIN/ITFコード	—	GTIN/ITFコード	1 4903101 608416
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.5kg	単品サイズ・重量	74φ×267mm 1260g
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 15.2kg	ケースサイズ・重量	344×260×280mm 15.7kg
賞味期間	11ヶ月	賞味期間	12ヶ月

小袋ストレートつゆ			
名代そばつゆ4A POSインジ		そばつゆ80Aインジ	
			
特長	かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。	特長	かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。
製品コード	2232319	製品コード	2232619
規格	50ml 270入り(135×2)	規格	80g 180入り(90×2)
JANコード	4 903101 315058	JANコード	4 903101 271019
GTIN/ITFコード	062 4903101 31505 6	GTIN/ITFコード	062 4903101 27101 7
単品サイズ・重量	110×100mm 55.6g	単品サイズ・重量	130×115mm 82.7g
ケースサイズ・重量	463×259×244mm 15.7kg	ケースサイズ・重量	409×309×215mm 15.7kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月
名代めんつゆ60 4T		伊勢うどんつゆ28ml	
			
特長	かつお節の風味が濃厚なつゆです。そのままストレートでご使用下さい。	特長	たまり醤油を使用した、濃厚な味わいの三重県伊勢地方独特のうどん専用つゆです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2222444	製品コード	2422017
規格	60ml 240入り(60×4)	規格	28ml 400入り(200×2)
JANコード	—	JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 608782	GTIN/ITFコード	1 4903101 271047
単品サイズ・重量	110×100mm 64.8g	単品サイズ・重量	110×65mm 33.1g
ケースサイズ・重量	464×260×238mm 16.3kg	ケースサイズ・重量	360×310×215mm 13.9kg
賞味期間	6ヶ月	賞味期間	6ヶ月

小袋濃縮和風つゆ
そばつゆ3方-A

	
特長	良質のかつお節、乾しいたけの旨味を厳選された醤油で抽出した本格的なつゆです。かけ用の場合は280mlのお湯で希釈してご使用下さい。つけ用の場合は80mlの水で希釈してご使用下さい。
製品コード	2132110
規格	21ml 500入り(100×5)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 601738
単品サイズ・重量	105×70mm 27.5g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 14.5kg
賞味期間	12ヶ月

小袋ラーメンスープ			
中華スープNO.1		ラーメンスープ濃厚ガラしょうゆ味 K020 印字あり	
			
特長	自家製の醤油に豚肉とラードの旨味をたっぷり効かせた本格的な中華スープです。250mlのお湯で希釈してご使用下さい。	特長	良質な鶏ガラをじっくり煮込んだエキスをたっぷり使った、濃厚なラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112010	製品コード	2112312
規格	23ml 500入り(100×5)	規格	38g 300入り(150×2)
JANコード	—	JANコード	4 903101 271330
GTIN/ITFコード	1 4903101 601608	GTIN/ITFコード	1 4903101 271337
単品サイズ・重量	105×70mm 27.2g	単品サイズ・重量	100×80mm 39.3g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 14.3kg	ケースサイズ・重量	360×310×215mm 12.4kg
賞味期間	9ヶ月	賞味期間	9ヶ月
ラーメンスープ味噌味K050		ラーメンスープタンメン味 K030	
			
特長	信州みそを使用し野菜の旨味を効かしたコクのあるまろやかな味噌ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。	特長	野菜の持つ甘味、旨味を最大限に引き出し、ごま油を効かせたタンメン味ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112257	製品コード	2112314
規格	40g 300入り(150×2)	規格	33g 300入り(150×2)
JANコード	4 903101 271309	JANコード	4 903101 271316
GTIN/ITFコード	1 4903101 271306	GTIN/ITFコード	1 4903101 271313
単品サイズ・重量	100×80mm 41.3g	単品サイズ・重量	100×80mm 34.3g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	360×310×215mm 10.9kg
賞味期間	9ヶ月	賞味期間	9ヶ月

冷し中華			
レモン冷し中華40		レモン冷し中華50	
			
特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。	特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112420	製品コード	2112450
規格	40ml 300入り(150×2)	規格	50ml 250入り(125×2)
JANコード	—	JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27299 1	GTIN/ITFコード	062 4903101 27300 4
単品サイズ・重量	100×80mm 47.0g	単品サイズ・重量	110×80mm 58.7g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 14.9kg	ケースサイズ・重量	360×310×215mm 15.3kg
賞味期間	6ヶ月	賞味期間	6ヶ月
レモン冷し中華80		冷し中華スープ50	
			
特長	甘味を抑え、ごま味とレモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。	特長	醤油味をベースに酸味を抑えた冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112480	製品コード	2412077
規格	80ml 150入り(75×2)	規格	50ml 300入り(150×2)
JANコード	—	JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27301 1	GTIN/ITFコード	1 4903101 602261
単品サイズ・重量	120×100mm 89.6g	単品サイズ・重量	100×100mm 59.5g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 14.1kg	ケースサイズ・重量	360×310×215mm 18.5kg
賞味期間	6ヶ月	賞味期間	6ヶ月

冷し中華ゴマダレ55		だしが決め手の中華風レモンつゆ	
			
特長	ごまの風味と甘味を引き出し、酸味を抑えたごまだれ冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。	特長	こだわりの4種の自社抽出だしを使用し、旨味が強くレモン果汁の酸味とごま油の香りが効いたストレートタイプのつゆです。
製品コード	2112361	製品コード	1322417
規格	55g 300入り(150×2)	規格	1.8L×8
JANコード	—	JANコード	4 903101 607306
GTIN/ITFコード	062 4903101 27302 8	GTIN/ITFコード	1 4903101 607303
単品サイズ・重量	120×80mm 56.2g	単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 17.6kg	ケースサイズ・重量	430×220×327mm 17.8kg
賞味期間	6ヶ月	賞味期間	6ヶ月

レトルト							
デミグラスソース 濃縮タイプ		ミートソース トマトタイプ		ミートソース デミタイプ		クラムチャウダー 濃縮タイプ	
							
特長	じっくり煮込んで玉ねぎの旨味を引き出した濃厚な味わいのデミグラスソースです。	特長	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。	特長	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。	特長	あざりとベーコン、野菜類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。
製品コード	3022055	製品コード	3022053	製品コード	3022054	製品コード	3022058
規格	1kg×12	規格	1kg×12	規格	1kg×12	規格	1kg×12
JANコード	4 903101 302829	JANコード	4 903101 302706	JANコード	4 903101 302713	JANコード	4 903101 330242
GTIN/ITFコード	1 4903101 302826	GTIN/ITFコード	011 4903101 302702	GTIN/ITFコード	011 4903101 302719	GTIN/ITFコード	1 4903101 330249
単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月

ホワイトソース 濃縮タイプ

	
特長	コクのあるクリーミーな味わいです。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。
製品コード	3022056
規格	1kg×12
JANコード	4 903101 302843
GTIN/ITFコード	1 4903101 302840
単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg
賞味期間	12ヶ月

健康飲料		その他調味料	
FRUIT VINEGAR ザクロ		FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー	
			
特長	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。ザクロの果汁の甘味とりんご酢の酸味が程よく感じられ、フルーティーな後味が楽しめます。	特長	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。甘さ控えめのすっきりとした味わいと、ピリっとした生姜の風味が楽しめます。
製品コード	1352750	製品コード	1352751
規格	500ml×6/2	規格	500ml×6/2
JANコード	4 903101 607238	JANコード	4 903101 607245
GTIN/ITFコード	1 4903101 607235	GTIN/ITFコード	1 4903101 607242
単品サイズ・重量	71φ×210mm 770g	単品サイズ・重量	71φ×210mm 770g
ケースサイズ・重量	310×225×220mm 9.6kg	ケースサイズ・重量	310×225×220mm 9.6kg
賞味期間	10ヶ月	賞味期間	12ヶ月
製品コード	1352960	製品コード	1352960
規格	580g×12	規格	580g×12
JANコード	4 903101 600239	JANコード	4 903101 600239
GTIN/ITFコード	1 4903101 600236	GTIN/ITFコード	1 4903101 600236
単品サイズ・重量	68φ×195mm 610g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 610g
ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.0kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.0kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	12ヶ月

タイフード			
タイグリーンカレーソース		タイレッドカレーソース	
			
特長	青唐辛子の爽やかな辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイカレーソース。本場タイの自社工場で製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。	特長	赤唐辛子の辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイカレーソース。本場タイの自社工場で製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。
製品コード	7482020	製品コード	7482021
規格	500g×12	規格	500g×12
JANコード	4 903101 703107	JANコード	4 903101 703114
GTIN/ITFコード	1 4903101 703104	GTIN/ITFコード	1 4903101 703111
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月
製品コード	7482022	製品コード	7482022
規格	500g×12	規格	500g×12
JANコード	4 903101 703121	JANコード	4 903101 703121
GTIN/ITFコード	1 4903101 703128	GTIN/ITFコード	1 4903101 703128
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月
製品コード	7482034	製品コード	7482034
規格	500g×12	規格	500g×12
JANコード	4 903101 600338	JANコード	4 903101 600338
GTIN/ITFコード	1 4903101 600335	GTIN/ITFコード	1 4903101 600335
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月

トムヤムペースト プレミアム

	
特長	レモングラスなどのフレッシュハーブを使った本格トムヤムペースト。エビや野菜などを加えて煮込むだけで本格的なトムヤムスープが作れます。本場タイの自社工場で製造。
製品コード	7482017
規格	500g×12
JANコード	4 903101 330891
GTIN/ITFコード	1 4903101 330898
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg
賞味期間	18ヶ月

タイクッキングベース グリーンカレー

	
特長	10種類以上のハーブやスパイスを自社独自にブレンドし、自社工場ペーストにしているため、本場タイのフレッシュハーブの香りを楽しむことができます。加工向けなど汎用性の高いペーストです。
製品コード	7482037
規格	2kg×4
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 605347
単品サイズ・重量	360×280×20mm 2.1kg
ケースサイズ・重量	360×270×130mm 8.9kg
賞味期間	18ヶ月

炒める タイ風料理の素

	
特長	ナンプラーとオイスターソースをベースに風味豊かに仕上げた炒め物用ソースです。ガバオやガイヤーンなどのタイ料理を手軽に作れます。
製品コード	1352952
規格	580g×12
JANコード	4 903101 135700
GTIN/ITFコード	1 4903101 135707
単品サイズ・重量	71.5φ×197mm 612g
ケースサイズ・重量	294×223×208mm 7.6kg
賞味期間	12ヶ月

かける タイ風料理の素 ナンプラー&ライム

	
特長	ナンプラーの旨味とライム果汁のフルーティーな酸味が効いた魚料理と相性のよいソースです。タイ料理のソムタムが手軽に作れます。
製品コード	1352956
規格	570g×12
JANコード	4 903101 136271
GTIN/ITFコード	1 4903101 136278
単品サイズ・重量	68φ×195mm 600g
ケースサイズ・重量	280×212×207mm 7.5kg
賞味期間	10ヶ月

混ぜ込み カオマンガイ

	
特長	ご飯に混ぜ込むだけで、鶏肉の旨味と生姜の香りが広がる味に仕上がります。蒸した鶏肉をあわせ、カオマンガイとして提供できます。
製品コード	1352959
規格	570g×12
JANコード	4 903101 136295
GTIN/ITFコード	1 4903101 136292
単品サイズ・重量	68φ×195mm 600g
ケースサイズ・重量	280×212×207mm 7.5kg
賞味期間	12ヶ月