業務用総合カタログ
2026

いい味。いい未来。
ヤマモリ

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			
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(広島・岡山・福岡)			

【ホームページ】
https://www.yamamori.co.jp/

2026年1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。

VEGETABLE OIL INK この印刷物は地球に優しい植物油を使用したインキで印刷されています。

FSC www.fsc.org ミックス 紙｜責任ある森林管理を支えています FSC® C187538

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

2026 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

特長	本醸造の濃口醤油です。
製品コード	**1322021**
規格	1.8L×8
JANコード	**4 903101 132075**
GTIN/ITFコード	**0704903101132078**
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	430×220×328㎜ 18.0kg
賞味期間	18ヶ月

特吟醤油HD

特長	旨味の効いた甘口タイプの特級濃口醤油です。
製品コード	**1321011**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 500034**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 13.4kg
賞味期間	18ヶ月

特醸しょうゆHD

特長	甘口タイプの特級濃口醤油です。
製品コード	**1321012**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 500027**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 500024**
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 13.4kg
賞味期間	18ヶ月

濃口醤油M

特長	本醸造の濃口醤油です。
製品コード	**1662300**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 131634**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.2kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

特級しょうゆ こいくち

特長	スタンダードタイプの特級濃口醤油です。
製品コード	**1662223**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269115**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

特醸しょうゆ

特長	甘口タイプの特級濃口醤油です。
製品コード	**1662260**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269108**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.3kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

徳用しょうゆ

特長	甘味の強い上級濃口醤油です。
製品コード	**1662280**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269122**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.2kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

業務用醤油101号

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	**1662021**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269153**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.3kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

業務用醤油102号

特長	甘味を付与した、キレのよい甘口タイプの醤油です。
製品コード	**1662032**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269160**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.0kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	24ヶ月

赤しょうゆ

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	**1662131**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269139**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
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

特長	甘口タイプの特級淡口醤油です。
製品コード	**1322822**
規格	1.8L×8
JANコード	**4 903101 132211**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 132218**
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	430×220×328㎜ 18.0kg
賞味期間	12ヶ月

特級しょうゆ うすくち

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	**1662225**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269320**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.4kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

上級しょうゆ うすくち

特長	旨口タイプの上級淡口醤油です。
製品コード	**1662250**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269207**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 21.9kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

淡口醤油M

特長	本醸造の淡口醤油です。
製品コード	**1662252**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269177**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.5kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

混合しょうゆ

業務用醤油203号

特長	持続する甘みと旨味が特長です。
製品コード	**1662061**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269214**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.2kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

業務用醤油204号 18L

特長	持続する甘みと旨味、淡い色目が特長です。
製品コード	**1662072**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 269252**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

業務用醤油206号 18L

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
JANコード	**4 903101 269245**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

たまり風しょうゆ

たまりしょうゆHD

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。
製品コード	**1322132**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 600048**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 13.8kg
賞味期間	18ヶ月

小袋しょうゆ

寿司醤油

特長	スタンダードな本醸造醤油です。
製品コード	**2462010**
規格	5ml×200×10
JANコード	**4 903101 271743**
GTIN/ITFコード	**0624903101273455**
単品サイズ・重量	70×40㎜ 6.2g
ケースサイズ・重量	409×309×215㎜ 13.2kg
賞味期間	6ヶ月

伝統を受け継ぐ醸造技術

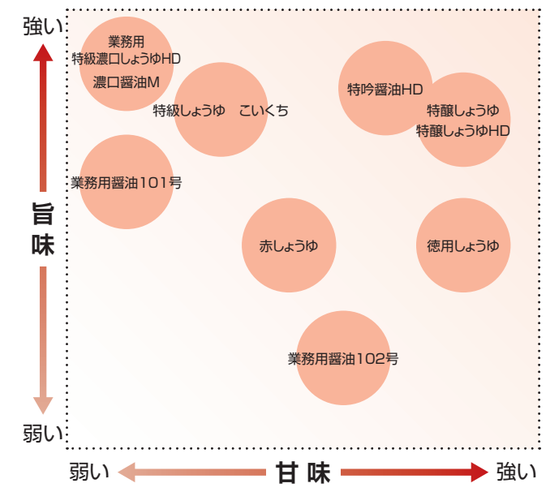
しょうゆは、古来中国から伝来したとされ、やがて全国へと発展していきました。
古くから日本人の食文化に欠かすことのできない調味料として数多くの場で利用されてきました。
ヤマモリは、伝統の手法を受け継ぎ、さらに「おいしさ」を深め、均一の品質でお届けするために、
最新設備の導入を図りながら、時代にあった新商品の開発を重ねてきました。

発酵タンク

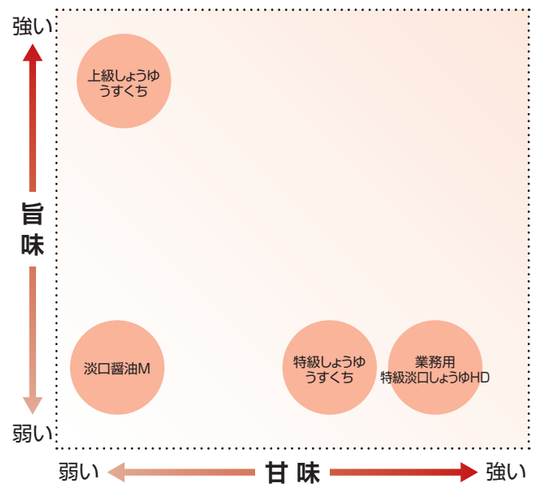
製麹工程

しょうゆ製品マップ

濃口しょうゆ



淡口しょうゆ



業務用醤油301号

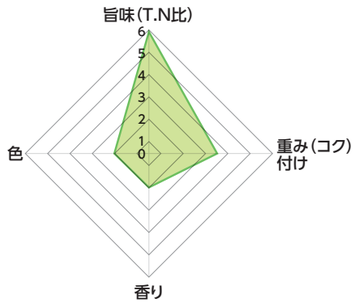
特長	塩分を抑えながら濃口醤油の2倍の旨味を付与できます。香りが弱く淡い色合いが特長です。
製品コード	**1652372**
規格	20L
JANコード	**4 903101 269276**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	288×288×265㎜ 24.9kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月

SH醤油(素材が引き立つ醤油)

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	**1652481**
規格	10L
JANコード	**4 903101 608747**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	249×241×259㎜ 12.4kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	9ヶ月

業務用醤油301号

～素材の味や色を活かす～

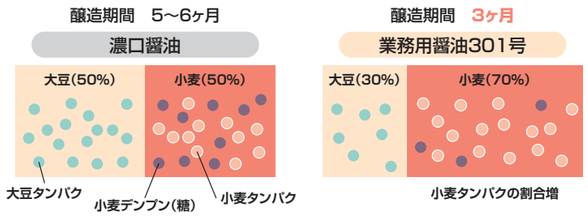


特長

- 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

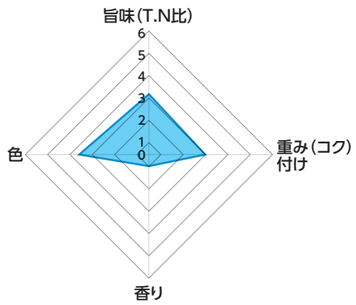
濃口醤油との比較

- たんぱくを多く含む小麦の原料を配合
- 醸造期間は3ヶ月と短く淡色
- 糖が少なく褐変しにくい



SH醤油(素材が引き立つ醤油)

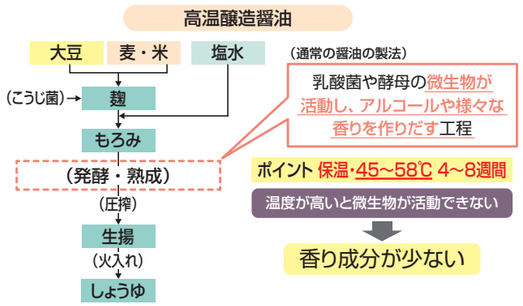
～素材の香りを引き立てる～



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



濃色醤油KDS BIB

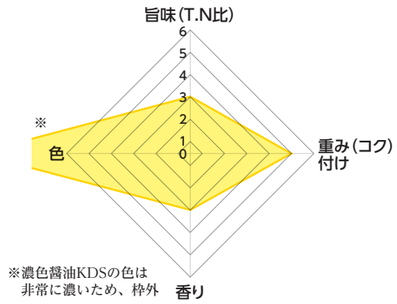
特長	濃口醤油の6～7倍の濃い色合いの醤油です。少量で重みのある熟成感が付与できます。
製品コード	**1652480**
規格	10L
JANコード	**4 903101 269375**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	249×241×259㎜ 12.3kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月

濃縮旨味醤油

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	**1652460**
規格	10L
JANコード	**4 903101 608730**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	249×241×259㎜ 12.5kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	5ヶ月

濃色醤油KDS BIB

～熟成感と濃い色味へ～



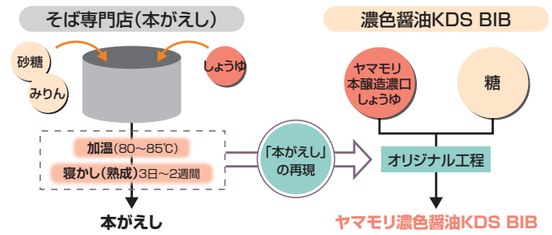
※濃色醤油KDSの色は非常に濃いため、枠外

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

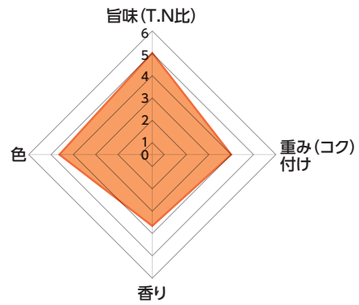
製法

そば専門店の『加温＆寝かし工程』をヤマモリ独自の加工条件にて再現しています
関連技術特許 第5603028号



濃縮旨味醤油

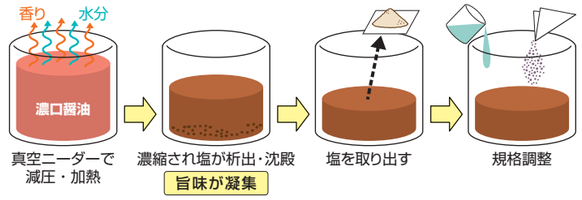
～醤油の旨味を付与～



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

燻醸醤油®

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。
製品コード	**7752017**
規格	20L
JANコード	**4 903101 606576**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	298×298×277㎜ 24.0kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月

5種のだし醤油

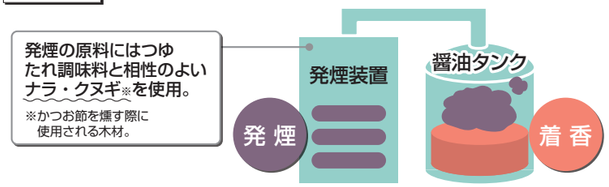
特長	鰹節、さば節、むろ節、焼きあご、利尻昆布の5種類の素材を使用しただし醤油です。
製品コード	**1662800**
規格	18L缶
JANコード	**4 903101 608631**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 21.7kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	12ヶ月

燻醸醤油®
～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

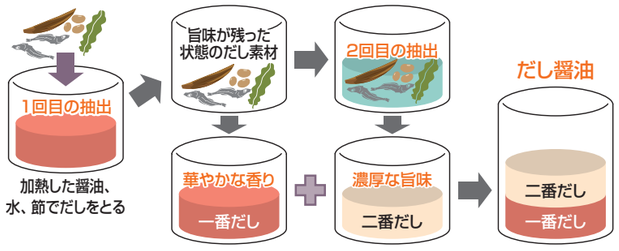


5種のだし醤油
～だしの香りを付与～

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

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。
製品コード	**1322320**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132112**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.2kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 13.7kg
賞味期間	9ヶ月

名代 うどんつゆ

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	**1322244**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 600314**
GTIN/ITFコード	**2 4903101 600318**
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.3kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 14.5kg
賞味期間	12ヶ月

特選うどんつゆ濃口1+10

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。
製品コード	**1322384**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132464**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.3kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 14.0kg
賞味期間	12ヶ月

特選そばつゆ1+10

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	**1322352**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132457**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.4kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 14.9kg
賞味期間	12ヶ月

伊勢うどんのつゆ

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。
製品コード	**1322341**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132402**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.3kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 14.1kg
賞味期間	12ヶ月

ラーメンスープ 1+10

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あがります。
製品コード	**1322580**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132150**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜ 2.1kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜ 13.6kg
賞味期間	12ヶ月

湯膳 濃厚みそ香味野菜

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。
製品コード	**2412049**
規格	1kg×10
JANコード	**4 903101 134802**
GTIN/ITFコード	**0154 903101 134806**
単品サイズ・重量	280×200×20㎜ 1013g
ケースサイズ・重量	435×293×171㎜ 11.0kg
賞味期間	9ヶ月

うどんつゆ淡口

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	**1672220**
規格	18L缶
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**1 4903101 601004**
単品サイズ・重量	240×240×350㎜ 22.7kg
ケースサイズ・重量	—
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	240×240×350㎜ 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

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。
製品コード	**1322255**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132099**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜　2.3kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜　14.3kg
賞味期間	12ヶ月

名代　白だし

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	**1322272**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132624**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜　2.1kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜　13.0kg
賞味期間	12ヶ月

SCO煮魚のたれ

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。
製品コード	**1322454**
規格	1.8L×6
JANコード	**4 903101 132860**
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320㎜　2.5kg
ケースサイズ・重量	322×214×321㎜　15.2kg
賞味期間	11ヶ月

照り焼きのたれ

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	**1312502**
規格	1220g×12
JANコード	**4 903101 608419**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 608416**
単品サイズ・重量	74φ×267㎜　1260g
ケースサイズ・重量	344×260×280㎜　15.7kg
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

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**
規格	50ml 270入り(135×2)
JANコード	**4 903101 315058**
GTIN/ITFコード	**062 4903101 31505 6**
単品サイズ・重量	110×100㎜　55.6g
ケースサイズ・重量	400×300×200㎜　15.7kg
賞味期間	12ヶ月

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。
製品コード	**2232619**
規格	80g 180入り(90×2)
JANコード	**4 903101 271019**
GTIN/ITFコード	**062 4903101 27101 7**
単品サイズ・重量	130×115㎜　82.7g
ケースサイズ・重量	409×309×215㎜　15.7kg
賞味期間	12ヶ月

名代めんつゆ60 4T

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。
製品コード	**2222444**
規格	60ml 240入り(60×4)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**1 4903101 608782**
単品サイズ・重量	110×100㎜　64.8g
ケースサイズ・重量	464×260×238㎜　16.3kg
賞味期間	6ヶ月

伊勢うどんつゆ28ml

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	**2422017**
規格	28ml 400入り(200×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**1 4903101 271047**
単品サイズ・重量	110×65㎜　33.1g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　13.9kg
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	105×70㎜　27.5g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　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

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。
製品コード	**2112010**
規格	23ml 500入り(100×5)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**1 4903101 601608**
単品サイズ・重量	105×70㎜　27.2g
ケースサイズ・重量	409×309×215㎜　14.3kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープ濃厚ガラしょうゆ味 K020 印字あり

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	**2112312**
規格	38g 300入り(150×2)
JANコード	**4 903101 271330**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 271337**
単品サイズ・重量	100×80㎜　39.3g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　12.4kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープみそ味K050

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。
製品コード	**2112257**
規格	40g 300入り(150×2)
JANコード	**4 903101 271309**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 271306**
単品サイズ・重量	100×80㎜　41.3g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　13.0kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープタンメン味 K030

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	**2112314**
規格	33g 300入り(150×2)
JANコード	**4 903101 271316**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 271313**
単品サイズ・重量	100×80㎜　34.3g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　10.9kg
賞味期間	9ヶ月

冷し中華

レモン冷し中華40

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**
規格	40ml 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**062 4903101 27299 1**
単品サイズ・重量	100×80㎜　47.0g
ケースサイズ・重量	409×309×215㎜　14.9kg
賞味期間	6ヶ月

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。
製品コード	**2112450**
規格	50ml 250入り(125×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**062 4903101 27300 4**
単品サイズ・重量	110×80㎜　58.7g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　15.3kg
賞味期間	6ヶ月

レモン冷し中華80

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。
製品コード	**2112480**
規格	80ml 150入り(75×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**062 4903101 27301 1**
単品サイズ・重量	120×100㎜　89.6g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　14.1kg
賞味期間	6ヶ月

冷し中華スープ50

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	**2412077**
規格	50ml 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**1 4903101 602261**
単品サイズ・重量	100×80㎜　59.5g
ケースサイズ・重量	360×310×215㎜　18.5kg
賞味期間	6ヶ月

冷し中華ゴマダレ55

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。
製品コード	**2112361**
規格	55g 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	**062 4903101 27302 8**
単品サイズ・重量	120×80㎜　56.2g
ケースサイズ・重量	409×309×215㎜　17.6kg
賞味期間	6ヶ月

だしが決め手の中華風レモンつゆ

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	**1322417**
規格	1.8L×8
JANコード	**4 903101 607306**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 607303**
単品サイズ・重量	105φ×320㎜　2.1kg
ケースサイズ・重量	430×220×327㎜　17.8kg
賞味期間	6ヶ月

レトルト

デミグラスソース 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。
製品コード	**3022055**
規格	1kg×12
JANコード	**4 903101 302829**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 302826**
単品サイズ・重量	290×200×25㎜ 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196㎜ 13.0kg
賞味期間	24ヶ月

ミートソース トマトタイプ

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。
製品コード	**3022053**
規格	1kg×12
JANコード	**4 903101 302706**
GTIN/ITFコード	**011 4903101 302702**
単品サイズ・重量	290×200×25㎜ 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196㎜ 13.0kg
賞味期間	24ヶ月

ミートソース デミタイプ

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。
製品コード	**3022054**
規格	1kg×12
JANコード	**4 903101 302713**
GTIN/ITFコード	**011 4903101 302719**
単品サイズ・重量	290×200×25㎜ 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196㎜ 13.0kg
賞味期間	24ヶ月

クラムチャウダー 濃縮タイプ

特長	あさりとベーコン、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	**3022058**
規格	1kg×12
JANコード	**4 903101 330242**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 330249**
単品サイズ・重量	290×200×25㎜ 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196㎜ 13.0kg
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	290×200×25㎜ 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196㎜ 13.0kg
賞味期間	12ヶ月

健康飲料

FRUIT VINEGAR ザクロ

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。
製品コード	**1352750**
規格	500ml×6/2
JANコード	**4 903101 607238**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 607235**
単品サイズ・重量	71φ×210㎜ 770g
ケースサイズ・重量	310×225×220㎜ 9.6kg
賞味期間	10ヶ月

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。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	**1352751**
規格	500ml×6/2
JANコード	**4 903101 607245**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 607242**
単品サイズ・重量	71φ×210㎜ 770g
ケースサイズ・重量	310×225×220㎜ 9.6kg
賞味期間	12ヶ月

その他調味料

ラクうまごはん 混ぜ込み ガーリックライス

特長	固形の玉ねぎとにんにくが入っています。油で炒めたようなパラパラごはんになります。
製品コード	**1352960**
規格	580g×12
JANコード	**4 903101 600239**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 600236**
単品サイズ・重量	68φ×195㎜ 610g
ケースサイズ・重量	280×212×207㎜ 8.0kg
賞味期間	12ヶ月

タイフード

タイグリーンカレーソース

ハラル

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。
製品コード	**7482020**
規格	500g×12
JANコード	**4 903101 703107**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 703104**
単品サイズ・重量	240×170×25㎜ 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190㎜ 6.8kg
賞味期間	24ヶ月

タイレッドカレーソース

ハラル

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	**7482021**
規格	500g×12
JANコード	**4 903101 703114**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 703111**
単品サイズ・重量	240×170×25㎜ 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190㎜ 6.8kg
賞味期間	24ヶ月

タイイエローカレーソース

ハラル

特長	ココナッツミルクのコクとハーブの香りが後引くタイカレーソース。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	**7482022**
規格	500g×12
JANコード	**4 903101 703121**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 703128**
単品サイズ・重量	240×170×25㎜ 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190㎜ 6.8kg
賞味期間	24ヶ月

ガパオソース プレミアム

ハラル

特長	フレッシュなバジルを使った本格ガパオソース。ひき肉と炒めるだけで簡単に本格的なガパオが作れます。本場タイの自社工場で製造。
製品コード	**7482034**
規格	500g×12
JANコード	**4 903101 600338**
GTIN/ITFコード	**1 4903101 600335**
単品サイズ・重量	240×170×25㎜ 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190㎜ 6.8kg
賞味期間	18ヶ月

トムヤムペースト プレミアム

ハラル

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	240×170×25㎜ 520g
ケースサイズ・重量	360×250×190㎜ 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、自社工場で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	360×280×20㎜ 2.1kg
ケースサイズ・重量	360×270×130㎜ 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。ガパ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×197㎜ 612g
ケースサイズ・重量	294×223×208㎜ 7.6kg
賞味期間	12ヶ月

かける ナンプラー&ライム タイ風料理の素

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×195㎜ 600g
ケースサイズ・重量	280×212×207㎜ 7.5kg
賞味期間	10ヶ月

混ぜ込み カオマンガイ タイ風料理の素

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×195㎜ 600g
ケースサイズ・重量	280×212×207㎜ 7.5kg
賞味期間	12ヶ月