

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)
1322210	めんつゆ淡口	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、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(小麦・大豆を含む)、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗粉)、こんぶエキス、米発酵調味料、たん白加水分解物(大豆を含む)、乾しいたけ／調味料(アミノ酸等)、酒精、香料	95	5.7	0.0	15.5	13.6
1322320	うどんつゆ淡口 1+10	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、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(小麦を含む)、さば削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗粉)、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)	67	5.8	0.0	8.5	19.9
1322244	名代 うどんつゆ	しょうゆ(国内製造)、食塩、ぶどう糖果糖液糖、かつおぶしエキス、かつおぶし粉末、こんぶエキス、焼あごエキス、煮干しエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン、加工デンプン)、甘味料(スクラロース)、(一部に小麦・大豆を含む)	72	5.4	0.1	7.6	15.1
1322243	名代 関西うどんつゆ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、食塩、砂糖、たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、煮干しエキス、かつおぶしエキス、こんぶエキス、かつおぶし粉末、煮干し粉末、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(粗粉)、乾しいたけ／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)	88	5.1	0.0	13.4	15.5
1322382	特選うどんつゆ淡口	食塩(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、かつおエキス、かつおぶしエキス(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、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(粗粉)、乾しいたけ／調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、香料	76	4.9	0.0	10.7	16.3
1322384	特選うどんつゆ濃口	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、食塩、砂糖、みりん、かつおエキス、かつおぶしエキス(小麦・大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆・豚肉・ゼラチンを含む)、煮干し粉末、かつお削りぶし、むろあじ削りぶし、かつおぶし(粗粉)、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	105	8.1	0.0	14.7	17.4
1322352	特選そばつゆ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、かつおぶしエキス(小麦・さば・大豆を含む)、たん白加水分解物(卵・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)、酵母エキス、かつおエキス(大豆を含む)／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、酸味料、甘味料(カンゾウ)	148	7.5	0.0	28.2	15.1
1322341	伊勢うどんのつゆ	糖類(水あめ(国内製造)、砂糖)、こいくちしょうゆ(小麦・大豆を含む)、たまりしょうゆ(小麦・大豆を含む)、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	166	5.2	0.0	34.8	8.6
1322580	ラーメンスープ 1+10	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、食塩、こめ油、ラード、ボーグエキス(小麦・大豆・鶏肉を含む)、かつおエキス(大豆を含む)、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、スープストック(小麦・こま・大豆・鶏肉を含む)、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(グアー)、乳化剤(大豆由来)、香料(小麦・大豆・豚肉由来)、香辛料抽出物	146	5.7	10.2	4.3	17.7
1322710	丸鶏 ラーメンスープ醤油	しょうゆ(小麦・大豆を含む) (国内製造)、食塩、植物性たん白加水分解物(小麦・大豆を含む)、植物油、香味油(小麦・大豆・鶏肉を含む)、砂糖、かつおエキス(大豆を含む)、チキンエキス、ボーグエキス、ガーリックエキス、酵母エキス、卵黄粉末(卵を含む)、オニオンエキス／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、乳化剤(大豆由来)	101	7.1	5.2	6.5	17.6
1322711	本格 塩ラーメンスープ	たん白加水分解物(小麦・大豆を含む、国内製造)、食塩、植物油(ごまを含む)、チキンオイル、オニオンエキス、ボーグエキス、かつおぶしエキス(小麦・大豆を含む)、砂糖、チキンエキス、香辛料(小麦・乳成分を含む)／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(グアー)、酸味料、香辛料抽出物	144	5.0	9.8	3.5	15.4
1322417	だしが決め手の 中華風レモンつゆ	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、植物油(ごまを含む)、醸造酢、濃縮レモン果汁、たん白加水分解物(大豆を含む)、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(粗粉)、乾しいたけ／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)	143	1.7	4.0	21.3	6.6
1322255	名代 つゆの素	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、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(粗粉)、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、増粘剤(キサンタン)	142	8.8	0.0	24.4	14.9
1322272	名代 白だし	食塩(国内製造)、しろしょうゆ(小麦・大豆を含む)、かつおぶしエキス(小麦・大豆を含む)、砂糖、みりん、たん白加水分解物(大豆を含む)、こんぶエキス、しいたけエキス／酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料	74	2.7	0.0	8.2	12.6
1322262	ステーキソース	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、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(大豆を含む)、食塩、ごま、唐辛子／酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(グアー)	157	3.4	0.1	28.8	5.6
1322502	蒲焼のたれ	糖類(ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、砂糖)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、たん白加水分解物(大豆を含む)、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)	178	3.8	0.0	37.5	7.5

※栄養成分については全て計算値

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 (kcal)	たん白質 (g)	脂 質 (g)	炭水化物 (g)	食塩相当量 (g)
1322569	丼つゆ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、砂糖、米発酵調味料、だししょうゆ(しょうゆ(小麦・大豆を含む)、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(粗粉)、乾しいたけ)、かつおぶしエキス(さばを含む)、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、こんぶエキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、カラメル色素	163	5.0	0.0	33.4	8.1
1322454	SCO煮魚のたれ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、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	218	4.4	0.0	49.8	7.2
1322775	SCO照焼のたれ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、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	209	4.6	0.0	46.6	7.4
1312261	にんにくと生姜が肉料理、 魚料理に合う 燻製グリルソース	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ加工品(糖酸醤油)、食塩、ガーリックエキス、ごま油、しょうが、唐辛子／酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、酸味料、カラメル色素、乳化剤、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)	184	2.8	0.4	39.2	6.9
1392400	5種の国産こだわだし 仕上げに加える 燻製醤油だれ	しょうゆ加工品(しょうゆ(小麦・大豆を含む)) (国内製造)、ぶどう糖果糖液糖、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、かつおぶしエキス、かつおぶし(粗粉)、こんぶエキス、さばぶし(粗粉)、むろぶし(粗粉)、焼あご(粗粉)、こんぶ／酒精、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタン)	103	4.5	0.0	20.1	12.6
1352460	台湾ミンチの素	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、砂糖、野菜(にんにく、しょうが)、たん白加水分解物(大豆を含む)、食塩、唐辛子、米発酵調味料、チキンエキス、ボーグエキス、ラード、ガーリックパウダー、豆板醤(大豆を含む)、ごま油／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、酸味料、乳化剤、香辛料抽出物	162	7.1	3.2	23.2	10.6
2492088	四川風麻婆豆腐の素	植物油(国内製造)、砂糖、豆鼓醬(大豆を含む)、みそ(大豆を含む)、甜麵醬(小麦・ごま・大豆を含む)、ガーリックペースト、たん白加水分解物(大豆を含む)、しょうが、ボーグエキス、豆板醤(大豆を含む)、わりごま、オースターソース(大豆を含む)、香辛料、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、酸味料、香料	328	8.7	20.6	20.3	6.9
2492087	黒糖入り大学いものたれ	糖類(三温糖(国内製造)、水あめ、砂糖、果糖)、食塩、醸造酢／酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、結晶セルロース、甘味料(スクラロース、アセスルファムカリウム)	262	0.0	0.0	60.2	0.6
2492098	GABAつゆ キムチ味	たん白加水分解物(国内製造)、みそ、砂糖、魚醤(魚介類)、にんにく、GABA含有発酵液、酵母パウダー、唐辛子末、えびパウダー、ボーグエキス、かつおエキス、豆板醤、コチュジャン／酒精、調味料(無機塩等)、酸味料、着色料(カラメル色素、パプリカ色素)、増粘剤(キサンタン)、(一部にえび・小麦・大豆・鶏肉・魚醤(魚介類)を含む)	40.4	2.25	0.25	7.29	2.29
2492097	GABAつゆ 鶏塩味	チキンエキス(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、香味油脂、砂糖、しょうゆ、GABA含有発酵液、酵母パウダー、香辛料、乳等を主要原料とする食品、かつおぶしエキス、卵黄粉末／酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)	30	2.32	1.56	1.66	2.34

※栄養成分については全て計算値

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。

■ツー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。



●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。

※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。



ヤマモリ株式会社

商品の詳細につきましては、最寄りの営業までお問い合わせください。

<https://www.yamamori.co.jp/>

■東日本支社 営業第二部 TEL 03-5765-6701

■西日本支社 営業第二部 TEL 0798-23-3181

■中日本支社 営業第二部 TEL 0594-33-3901

2023.08



ヤマモリ株式会社

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

■麺つゆ

製品名	めんつゆ淡口	うどんつゆ淡口 1+10	名代 うどんつゆ	名代 関西うどんつゆ
				
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。	かつお節の風味がき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。	国産の4種のだし原料(かつおぶし、こんぶ、焼あご、煮干し)を使用しています。さらにかつおの微粉末を使用し、香り、旨味をさらにUPさせています。	かつお、さば、むろあじ、乾しいたけのだしを醤油で抽出し、さらに煮干し、こんぶの旨味を加え、厚みのあるだしに仕上げました。濃厚なかつおの旨味と香りを味わえます。
製品コード	1322210	1322320	1322244	1322243
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 600314	4 903101 605814
GTINコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.0kg	322×214×321mm 13.7kg	322×214×321mm 14.5kg	322×214×321mm 13.5kg
賞味期間	9ヶ月	9ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

製品名	特選うどんつゆ淡口	特選うどんつゆ濃口	特選そばつゆ	伊勢うどんのつゆ
				
特 徴	厳選したかつお節をたっぷり使い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きしめん等にも使用できる関東・中部タイプのうどんつゆです。	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	1322382	1322384	1322352	1322341
規 格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132440	4 903101 132464	4 903101 132457	4 903101 132402
GTINコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.0kg	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 13.2kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月	12ヶ月

■ラーメンスープ

製品名	ラーメンスープ 1+10	丸鶏ラーメンスープ醤油	本格塩ラーメンスープ	だしが決め手の中華風レモンつゆ
				
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。	丸鶏エキスを使用し、すっきりとした醤油感の中にコクと旨味を際立たせました。	肉のうまみにかつおのだしを合わせたコクのある塩ラーメンスープです。	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	1322580	1322710	1322711	1322417
規 格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×8
JANコード	4 903101 132150	4 903101 600307	4 903101 601229	4 903101 607306
GTINコード	—	—	—	1 4903101 607303
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.1kg	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ	322×214×321mm 13.6kg	322×214×321mm 13.5kg	322×214×321mm 13.1kg	430×220×327mm 17.8kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	12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	ステーキソース	蒲焼のたれ
				
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。	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です。	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。	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。
製品コード	1322255	1322272	1322262	1322502
規 格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132099	4 903101 132624	4 903101 132198	4 903101 132501
GTINコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.1kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.3kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.3kg	322×214×321mm 13.3kg	322×214×321mm 13.2kg	322×214×321mm 14.3kg
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	10ヶ月

製品名	丼つゆ	SCO煮魚のたれ	SCO照焼のたれ
			
特 徴	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	1322569	1322454	1322775
規 格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 135656	4 903101 132860	4 903101 132952
GTINコード	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.5kg	105φ×320mm 2.4kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 15.2kg	322×214×321mm 15.1kg
賞味期間	9ヶ月	11ヶ月	12ヶ月

製品名	にんにくと生姜が肉料理、魚料理に合う燻製グリルソース	5種の国産こだわりだし仕上に加ええる燻製醤油だれ	台湾ミンチの素
			
特 徴	香味野菜(にんにく、しょうが)の風味に、ピリッと感じる唐辛子のスパイシーな味わいのソースです。カツンと香る燻香が特徴で、肉料理、魚料理ともに相性抜群です。独自製法で燻したしょうゆ「ヤマモリ 燻製醤油」を使用。	ラーメンスープやうどんつゆなど、仕上に加ええることで燻香をつけることができます。国産の鰯、あご、さば、むろあじ、昆布を使ったこだわりだしを使用し、どんな和風メニューにも合います。独自製法で燻したしょうゆ「ヤマモリ 燻製醤油」を使用。	香味野菜のコクと唐辛子の辛さが特徴の台湾ミンチの味わいが簡単に調理できる調味料です。ニンニクの風味や胡麻油・ラードをきかせ、さらに天竜唐辛子と益都唐辛子の2種類の唐辛子と豆板醤を使用し、ハンパツのある辛さが特徴です。
製品コード	1312261	1392400	1352460
規 格	1L×6	590g×12	590g×12
JANコード	4 903101 607191	4 903101 607313	4 903101 607160
GTINコード	1 4903101 607198	1 4903101 607310	1 4903101 607167
単品サイズ	74φ×267mm 1.3kg	68φ×195mm 620g	68φ×195mm 620g
ケースサイズ	260×170×280mm 8.5kg	280×212×207mm 8.2kg	280×212×207mm 8.1kg
賞味期間	9ヶ月	6ヶ月	9ヶ月

製品名	四川風麻婆豆腐の素	黒糖入り大学いものたれ
		
特 徴	3つの豆と3つの唐辛子を使用した刺激のある辛さと、花椒の痺れる辛味と風味が特徴の本格的な四川風麻婆豆腐調味料です。四川風には欠かせない花椒オイルを使用し、華やかな香りが味わえる、高品質な調味料です。1袋で8人前取れます。	揚げたさつまいもに絡めるだけで簡単に美味しい大学芋が作れます。沖縄県産黒糖を使用し、コクと厚みのある甘さが特徴です。時間が経っても液だれしにくく、見た目の品質(照り・艶)もそのままです。
製品コード	2492088	2492087
規 格	240g×40	250g×40
JANコード	4 903101 607153	4 903101 606804
GTINコード	1 4903101 607150	149 03101 60680 1
単品サイズ	180×130×15mm 243g	180×130×15mm 253g
ケースサイズ	350×300×200mm 10.3kg	350×300×200mm 10.7kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月

製品名	GABAつゆ キムチ味	GABAつゆ 鶏塩味
		
特 徴	健康素材GABAを配合(12.3mg/袋)した個食つゆ小袋です。ナベツユの他に、炒め物などにご使用いただけます。	健康素材GABAを配合(12.3mg/袋)した個食つゆ小袋です。ナベツユの他に、炒め物などにご使用いただけます。
製品コード	2492098	2492097
規 格	25g×500	23g×500
JANコード	4 903101 607825	4 903101 607818
GTINコード	1 4903101 607822	1 4903101 607815
単品サイズ	80×120×20mm 26.2g	80×120×20mm 24.2g
ケースサイズ	400×300×200mm 13.8kg	400×300×200mm 12.8kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月