

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)
3022055	デミグラスソース 濃縮タイプ	玉ねぎ(中国又は国産(5%未満))、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
3022056	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	1.0
3022053	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)	95	4.6	3.2	12.0	2.2
3022054	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
3022068	黒カレーソース	野菜(玉ねぎ、しょうが、にんにく)、小麦粉(国内製造)、食用油脂(大豆油、ラード、ビーフオイル)、糖類(砂糖、ぶどう糖)、ウスターソース(大豆・りんごを含む)、牛骨エキス、食塩、脱脂粉乳、カレー粉、香辛料、ミルポワペースト(鶏肉を含む)、酵母エキス(小麦を含む)/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、香料	90	2.1	4.0	11.4	1.7
3022058	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
3022061	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
1352965	ラクうまごはん 混込 チキンライス	トマトペースト(ポルトガル製造)、砂糖、チキンエキス、食塩、なたね油、たん白加水分解物(大豆を含む)、オニオンエキス、ウスターソース(大豆・りんごを含む)、酵母エキス、香辛料、バター加工品(乳成分を含む)/調味料(アミノ酸等)、酒精、乳化剤、着色料(バブリカ色素、カラメル色素)、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、甘味料(スクラロース)、香辛料抽出物	※ 184	8.3	3.8	25.6	9.5
1352960	ラクうまごはん 混込 ガーリックライス	砂糖(国内製造)、食塩、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、なたね油、たん白加水分解物(大豆を含む)、にんにく、乾燥玉ねぎ、ガーリックパウダー(小麦を含む)、ローストガーリックペースト(豚肉を含む)、ブラックペッパー、バター加工品(乳成分を含む)/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、乳化剤、カラメル色素、甘味料(ステビア)	※ 194	6.4	9.4	17.9	14.7
1352961	ラクうまごはん 混込 ターメリック レモンライス	デキストリン(国内製造)、食塩、なたね油、砂糖、ターメリック、濃縮レモン果汁/酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸)、乳化剤(大豆由来)、酸味料、クチナシ色素、香料、香辛料抽出物	※ 205	0.8	6.1	29.6	9.8
1352967	ラクうまごはん 混込 メキシカンライス	トマトペースト(ポルトガル製造)、食塩、砂糖、なたね油、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、クミン、チキンエキス、バブリカ、唐辛子、バジル、ガーリックパウダー、ホワイトペッパー、オニオンパウダー、ビーフエキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、着色料(カラメル色素、バブリカ色素)、乳化剤、酸味料	※ 139	6.5	3.8	14.9	12.7
3012162	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、こんが素、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
1352750	FRUIT VINEGAR ザクロ	りんご酢(国内製造)、ザクロ濃縮果汁/酸味料、甘味料(ステビア、スクラロース)、野菜色素、香料、(一部にりんごを含む)	32	0.0	0.0	8.0	0.8
1352751	FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー	りんご酢(国内製造)、ジンジャーエキス/酸味料、甘味料(ステビア、スクラロース)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、(一部に大豆・りんごを含む)	16	0.0	0.0	4.8	0.56

※の製品の栄養成分は計算値で表示しております。その他の製品については全て分析値です。

■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	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	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。	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	3022055	3022056	3022053	3022054
規 格	1kg×12	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 302829	4 903101 302843	4 903101 302706	4 903101 302713
GTINコード	1 4903101 302826	1 4903101 302840	011 4903101 302702	011 4903101 302719
単品サイズ	290×200×25mm 1020g	290×200×25mm 1020g	290×200×25mm 1020g	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ	403×302×192mm 13kg	403×302×192mm 13kg	403×302×192mm 13kg	403×302×192mm 13kg
賞味期間	24ヶ月	12ヶ月	24ヶ月	24ヶ月

■カレー

製品名	黒カレーソース
	
特 徴	黒い外観が重厚感と深いコクを連想させ、ワンランク上の高級感を演出できます。
製品コード	3022068
規 格	1kg×12
JANコード	4 903101 331065
GTINコード	1 4903101 331062
単品サイズ	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ	403×302×192mm 13kg
賞味期間	24ヶ月

■スープ

製品名	クラムチャウダー 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。	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	3022058	3022061
規 格	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 330242	4 903101 330358
GTINコード	1 4903101 330249	1 4903101 330355
単品サイズ	290×200×25mm 1020g	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ	403×302×192mm 13kg	403×302×192mm 13kg
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月

■ご飯もの

製品名	ラクうまごはん 混込 チキンライス	ラクうまごはん 混込 ガーリックライス	ラクうまごはん 混込 ターメリックレモンライス	ラクうまごはん 混込 メキシカンライス
				
特 徴	じっくり煮詰めた野菜の甘味が広がります。油で炒めたようなパラパラご飯になり、華やかな彩を演出できます。	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。	レモンのさわやかな風味が後味をすっきり仕上げてくれます。油で炒めたようなパラパラごはんになります。	クミン、パプリカ等の7種類のスパイスを独自にブレンドし、辛味とスパイスの香りが特徴です。混ぜ込みだけでなく、炊き込みでも使用可能です。
製品コード	1352965	1352960	1352961	1352967
規 格	600g×12	580g×12	590g×12	570g×12
JANコード	4 903101 606118	4 903101 600239	4 903101 600246	4 903101 606873
GTINコード	1 4903101 606115	1 4903101 600236	1 4903101 600243	1 4903101 606870
単品サイズ	68φ×195mm 630g	68φ×195mm 610g	68φ×195mm 620g	68φ×195mm 600g
ケースサイズ	280×212×207mm 8.3kg	280×212×207mm 8.0kg	280×212×207mm 8.1kg	280×212×207mm 7.9kg
賞味期間	6ヶ月	12ヶ月	8ヶ月	8ヶ月

製品名	炊込 五目釜めしの素
	
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。
製品コード	3012162
規 格	1kg×12
JANコード	4 903101 605067
GTINコード	1 4903101 605064
単品サイズ	290×200×20mm 1030g
ケースサイズ	401×300×189mm 13.0kg
賞味期間	24ヶ月

■健康飲料

製品名	FRUIT VINEGAR ザクロ	FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー
		
特 徴	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。リンゴ酢をベースにした高濃縮タイプです。	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。リンゴ酢をベースにした高濃縮タイプです。
製品コード	1352750	1352751
規 格	500ml×6/2	500ml×6/2
JANコード	4 903101 607238	4 903101 607245
GTINコード	1 4903101 607235	1 4903101 607242
単品サイズ	71φ×210mm 770g	71φ×210mm 770g
ケースサイズ	225×310×220mm 9.6kg	225×310×220mm 9.6kg
賞味期間	10か月	12ヶ月

カレーアレンジメニュー

トマトと玉ねぎの黒カレーライス

材料(1人前)

黒カレーソース	200g	トマト	50g
トマトジュース	40g	ブロッコリー	50g
ごはん	250g	油	大さじ1
玉ねぎ	100g	カツなどの揚げもの	お好みで

材料下処理

材料名	切り方や、解凍などの準備内容
玉ねぎ	くし型切り
トマト	くし型切り
ブロッコリー	小房に分け、下茹でしておく
ごはん	米を洗って炊いておく

調理方法

- フライパンに油を熱して玉ねぎ、ブロッコリー、トマトを炒める。
- 火が通ったら、[A]を加えて炒め合わせる。
- ごはんを敷いた皿に②のソースと揚げものを盛り付けて完成。



スープアレンジメニュー

サーモンのムニエル
クラムチャウダーソース

材料(2人前)

サーモン	2切れ	塩・胡椒	適量
小麦粉	大さじ1	クラムチャウダー濃縮タイプ	50g
油	大さじ1/2	牛乳	50g
バター	10g	ピンクペッパー	(飾り用)

調理方法

- サーモンに塩・胡椒をふって小麦粉をまぶし、油とバターを熱したフライパンで焼く。
- クラムチャウダーと牛乳を鍋に入れて温める。
- 焼いたサーモンを皿に盛付け、②をかけて、ピンクペッパーを散らして完成。

