

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、ミルポワーペースト(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、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)、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
7212013	ラクウまごはん混込九州かしわめし3合用	野菜(にんじん(中国産)、たけのこ、きくらげ)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖、マルトオリゴ糖、鶏肉、大豆油、食塩、チキンエキス、チキンオイル、でん粉、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、かつおぶしエキス(小麦を含む)、こんぶエキス/増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、塩化カルシウム	208	6.0	9.9	23.7	6.5
7212012	ラクウまごはん混込パエリア3合用	野菜(玉ねぎ(中国産)、マッシュルーム、赤ピーマン)、植物油(なたね油、香味油(小麦・大豆を含む)、オリーブ油)、食塩、トマトペースト、チキンコンソメ(小麦・乳成分・大豆を含む)、チキンブイヨン、あさりエキス、蝦醤(えびを含む)、砂糖、香辛料、マーガリン(乳成分を含む)/増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、着色料(クチナシ、カラメル、ウコン、アナトー)、香料	136	2.4	9.6	10.1	7.2
7212015	ラクウまごはん混込メキシカンピラフ3合用	野菜(赤ピーマン(アメリカ産)、玉ねぎ、マッシュルーム、にんにく)、トマトペースト、植物油(なたね油、大豆油)、豚肉、食塩、チキンエキス、香辛料、ビーフエキス、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、砂糖/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、乳化剤、香料	145	7.2	8.8	9.2	7.9
1352964	*ラクウ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)、糖類(ぶどう糖果糖液糖、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)、香辛料、酵母パウダー、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(パプリカ色素、カラメル色素)、増粘剤(加工でん粉)、甘味料(ステビア)、香辛料抽出物	183	8.7	3.9	25.9	9.5
1352960	*ラクウ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	*ラクウ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
3012153	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
3012159	混込五目寿しの素	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
3022401	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)、ソーセージ(豚肉を含む)、牛骨エキス、カレーパウダー(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、ミルポワーペースト(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
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、ミルポワーペースト(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
3022069	カレーソース150	ローストオニオン(中国製造)、小麦粉、チャツネ(りんごを含む)、りんごピューレ、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、大豆油、食塩、カレー粉、ビーフエキス(小麦・大豆・豚肉を含む)、ビーフオイル、ウスターソース(大豆・りんごを含む)、トマトペースト、野菜(にんにく、しょうが)、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、酸味料、香料	92	2.2	3.6	12.6	1.8
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)、あさり(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、シヨルダールーコン(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)、あさりエキス、オニオンパウダー、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)、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
3022060	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、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
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

※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。

## 業務用商品カタログ

カレー、スープ、ソース、ご飯もの

## ■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	4903101 302829	4903101 302843	4903101 302706	4903101 302713
ITF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	2年	1年	2年	2年

## ■ご飯もの

製品名	ラクウまごはん 混込 九州かしわめし 3合用	ラクウまごはん 混込 パエリア 3合用	ラクウまごはん 混込 メキシカンピラフ 3合用	ラクウまごはん 混込 チキンライス
				
特徴	九州産の鶏肉を使用した甘くて濃い味付けです。炊きたてのふっくら感が続きます。	サフランを使用した本格パエリアです。油で炒めたようなパラパラごはんになります。	スパイシーでパンチのある味が特徴です。油で炒めたようなパラパラごはんになります。	野菜の甘味が広がります。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	7212013	7212012	7212015	1352964
規格	158g×10×6	158g×10×6	158g×3×12	600g×12
JANコード	4903101 331317	4903101 331324	4903101 600208	4903101 605531
ITFコード	1 4903101 331314	1 4903101 331321	1 4903101 600205	1 4903101 605538
単品サイズ	165×130×15mm 168g	165×130×15mm 168g	165×130×15mm 168g	68φ×195mm 630g
ケースサイズ	526×298×187mm 10.6kg	526×298×187mm 10.6kg	383×273×135mm 6.4kg	280×212×207mm 8.3kg
賞味期間	2年	2年	2年	6ヶ月

製品名	ラクウまごはん 混込 ガリックライス	ラクウまごはん 混込 ターメリックレモンライス	炊込 五目釜めしの素	混込 五目寿しの素
				
特徴	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。	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	1352960	1352961	3012153	3012159
規格	580g×12	590g×12	1kg×12	1.2kg×12
JANコード	4903101 600239	4903101 600246	4903101 605067	4903101 601212
ITFコード	1 4903101 600236	1 4903101 600243	1 4903101 605064	1 4903101 601219
単品サイズ	68φ×195mm 610g	68φ×195mm 620g	290×240×20mm 1030g	290×240×20mm 1230g
ケースサイズ	280×212×207mm 8.0kg	280×212×207mm 8.1kg	435×330×200mm 13.0kg	435×330×200mm 15.6kg
賞味期間	9ヶ月	8ヶ月	2年	2年

## ■ミートソース

## ■カレー

製品名	欧風ビーフカレー	黒カレーソース	カレーソース150
			
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。	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。	コストパフォーマンスがよく、汎用性の高いカレーソースです。
製品コード	3022401	3022068	3022069
規格	200g×48	1kg×12	150g×24
JANコード	4903101 302980	4 903101 331065	4 903101 703350
ITFコード	1 4903101 302987	1 4903101 331062	1 4903101 703357
単品サイズ	170×130×20mm 210g	290×200×25mm 1020g	170×130×15mm 153g
ケースサイズ	408×353×142mm 10.6kg	403×302×192mm 13kg	410×192×125mm 4.3kg
賞味期間	2年	2年	2年

## ■スープ

製品名	クラムチャウダー 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	あざりとベーコン、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。	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	3022058	3022060	3022061
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4903101 330242	4903101 330341	4903101 330358
ITFコード	1 4903101 330249	1 4903101 330348	1 4903101 330355
単品サイズ	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
賞味期間	2年	2年	2年

### 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。

