

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)
3022 401	欧風ビーフカレー	牛肉、植物油、動物油脂、小麦粉、野菜(にんじん、にんにく、しょうが)、ソテーオニオン、牛骨エキス、カレールウ、糖類(砂糖、ぶどう糖)、りんごピューレ、ウスターソース、カレー粉、ミルポワペスト、脱脂粉乳、食塩、ぶどう発酵調味液、チキンエキス、香辛料、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、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)	155	4.4	11.2	9.2	1.4
3022 402	欧風カレーソース	動物油脂、小麦粉、牛骨エキス、野菜(にんじん、にんにく、しょうが)、ソテーオニオン、糖類(砂糖、ぶどう糖)、植物油、りんごピューレ、カレールウ、ウスターソース、フォンドヴォー、カレー粉、ミルポワペスト、脱脂粉乳、ぶどう発酵調味液、チキンエキス、食塩、香辛料、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、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)	132	2.3	8.9	10.6	1.4
3022 053	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、牛肉、砂糖、粒状植物性たん白、植物油、食塩、たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、香辛料、動物油脂、ビーフエキス、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)	87	5.1	2.1	11.9	2.2
3022 054	ミートソース デミタイプ	野菜(玉ねぎ、トマト、にんじん)、トマトペースト、牛肉、砂糖、粒状植物性たん白、デミグラスソース、植物油、食塩、果糖ぶどう糖液糖、たん白加水分解物、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、(原材料の一部に小麦、乳成分、大豆、鶏肉、豚肉、ゼラチンを含む)	87	4.8	3.0	10.2	2.4
3022 055	デミグラスソース 濃縮タイプ	玉ねぎ、小麦粉、トマトペースト、果糖ぶどう糖液糖、ラード、トマケチャップ、ビーフエキス、砂糖、ぶどう発酵調味液、ウスターソース、食塩、でん粉、チキンエキス、全粉乳、香辛料、酵母エキス、ミルポワペスト、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(原材料の一部に大豆、りんごを含む)	127	3.5	4.6	18.4	2.7
3022 056	ホワイトソース 濃縮タイプ	乳化油脂(植物油、乳たん白、その他)、小麦粉、還元水あめ、マーガリン、でん粉、植物油、食塩、香辛料、たん白加水分解物、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、(原材料の一部に大豆を含む)	111	1.3	6.8	11.3	1.1
3022 057	トマトソース 濃縮タイプ	野菜(玉ねぎ、にんにく)、トマトペースト、トマトピューレ、ローストオニオン、食塩、ぶどう発酵調味液、砂糖、白ワイン、コンソメ、増粘剤(加工でん粉)、pH調整剤、(原材料の一部に小麦、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	48	1.6	0.2	10.0	1.7
3022 058	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、乳化油脂(植物油、乳たん白、その他)、還元水あめ、小麦粉、ショルダーベーコン、マーガリン、でん粉、植物油、バター、食塩、チキンコンソメ、香辛料、酵母エキス、たん白加水分解物、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)、調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、カラメル色素、発色剤(亜硝酸Na)、アナトー色素、(原材料の一部に大豆、豚肉を含む)	127	2.9	8.1	10.8	1.2
3022 059	キャロットポタージュ 濃縮タイプ	にんじんペースト、還元水あめ、小麦粉、マーガリン、でん粉、コンソメ、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、クチナシ色素、パプリカ色素、酸味料、香料、アナトー色素、(原材料の一部に乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	90	1.1	1.7	17.9	1.3
3022 060	トマトクリームスープ 濃縮タイプ	トマトピューレ、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、でん粉、チキンコンソメ、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、クチナシ色素、酸味料、パプリカ色素、香料、カラメル色素、アナトー色素、(原材料の一部に大豆を含む)	150	3.2	7.8	17.3	1.5
3022 061	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、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
3022 062	ポテトポタージュ 濃縮タイプ	じゃがいもペースト、小麦粉、バター、マーガリン、還元水あめ、でん粉、食塩、玉ねぎ、コンソメ、乳等を主要原料とする食品、酵母エキス、ミルポワペスト、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、酸味料、香料、アナトー色素、(原材料の一部に大豆、鶏肉、豚肉を含む)	79	0.8	4.9	8.1	1.0
3022 063	グリーンピースポタージュ 濃縮タイプ	グリーンピース、小麦粉、砂糖、マーガリン、でん粉、食塩、乳等を主要原料とする食品、コンソメ、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、紅花色素、クチナシ色素、酸味料、香料、アナトー色素、(原材料の一部に大豆、鶏肉、豚肉を含む)	68	1.9	2.0	11.3	1.2
3022 064	パンプキンポタージュ 濃縮タイプ	かぼちゃ、還元水あめ、小麦粉、マーガリン、乳化油脂、食塩、でん粉、コンソメ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、香料、クチナシ色素、酸味料、パプリカ色素、アナトー色素、(原材料一部に乳成分、大豆、鶏肉、豚肉を含む)	91	1.1	2.5	16.6	1.0
3022 066	海老のビスクS 濃縮タイプ	トマトペースト、アメリカーナソース(えび・小麦・乳成分・大豆を含む)、乳化油脂(植物油、乳たん白、その他)、ローストオニオン、にんじん、マーガリン(乳成分を含む)、小麦粉、砂糖、乳等を主要原料とする食品、大豆油、食塩、蝦醤(えびを含む)、えび風味パウダー、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、酸味料、pH調整剤、アナトー色素	115	1.5	8.7	7.6	1.42
3012 153	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、こんにゃく、鶏肉、チキンオイル、発酵調味料、油揚げ、食塩、大豆油、でんぷん、砂糖、たん白加水分解物、昆布粉、チキンエキス、調味料(アミノ酸等)、塩化カルシウム、(原材料の一部に小麦を含む)	99	4.2	5.6	8.0	6.9
3012 155	混込 五目寿司の素	野菜(にんじん、たけのこ、しいたけ、れんこん)、砂糖、しょうゆ、かんぴょう、食塩、みりん、ごま、かつおぶしエキス、酸味料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、大豆を含む)	143	1.3	0.9	32.4	5.0

※法改正により実際の商品と表示が異なる場合があります。

値は製品の分析値

校了 ヤマモリ川口
2017年7月3日

業務用商品カタログ

レトルト食品(カレー、ミートソース、スープ)

カレー

製品名	欧風ビーフカレー	欧風カレーソース	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	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、まるやかでコクのある欧風カレーです。	具材を加えるだけで、まるやかでコクのあるカレーができるベースソースです。カツカレーのソースにもお使いいただけます。	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	3022 401	3022 402	3022 053	3022 054
規格	200g×48	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 302980	4 903101 302973	4 903101 302706	4 903101 302713
ITFコード	149 03101 30298 7	149 03101 30297 0	011 4903101 302702	011 4903101 302719
単品サイズ	170×130×20mm 210g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	355×410×140mm 10.6kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	2年	2年	2年

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	トマトソース 濃縮タイプ
			
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。	完熟トマトの自然な風味を活かした化学調味料・着色料・保存料無添加のベースソースです。
製品コード	3022 055	3022 056	3022 057
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 302829	4 903101 302843	4 903101 330112
ITFコード	149 03101 30282 6	149 03101 30284 0	149 03101 33011 9
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	1年	2年

ヤマモリ「洋風汎用ソース」は様々なシーンにお応えします

- **外食に。**
ベースソースなので、一工夫でお店オリジナルの味わいに仕上げる事ができます。
- **中食に。**
常温保存可能なので、すぐに調理ができて売り時を逃しません。
- **産業給食に。**
濃縮タイプなので、一度にたくさん調理でき、コストも抑える事ができます。

スープ

製品名	クラムチャウダー 濃縮タイプ	キャロットポタージュ 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。	野菜の自然な味わいを大切にしたいポタージュスープです。牛乳で希釈します。	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	3022 058	3022 059	3022 060	3022 061
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 330242	4 903101 330334	4 903101 330341	4 903101 330358
ITFコード	149 03101 33024 9	149 03101 33033 1	149 03101 33034 8	149 03101 33035 5
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	2年	1年	2年

製品名	ポテトポタージュ 濃縮タイプ	グリーンピースポタージュ 濃縮タイプ	パンプキンポタージュ 濃縮タイプ	海老のビスクS 濃縮タイプ
				
特徴	丁寧にすりおろしたじゃがいもと玉ねぎをじっくり煮込んだスープです。冷製でもおいしく召し上がれます。牛乳で希釈します。	グリーンピースの風味を活かした、素材感たっぷりのスープです。牛乳で希釈します。	たっぷりの野菜を使い、自然な甘みとコクを活かしました。牛乳で希釈します。	海老のコクと旨味を活かし、丁寧に仕上げた贅沢な味わいです。牛乳で希釈します。
製品コード	3022 062	3022 063	3022 064	3022 066
規格	1kg×12	1kg×12	1kg×12	1kg×12
JANコード	4 903101 330396	4 903101 330419	4 903101 330402	4 903101 330778
ITFコード	149 03101 33039 3	149 03101 33041 6	149 03101 33040 9	149 03101 33077 5
単品サイズ	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g	290×200mm 1020g
ケースサイズ	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg	400×300×196mm 13kg
賞味期間	2年	2年	2年	1年

ご飯もの

製品名	炊込 五目釜めしの素	混込 五目寿司の素
		
特徴	お米と炊き込むだけで具たくさんのお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たくさんのお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	3012 153	3012 155
規格	1kg×12	1.2kg×12
JANコード	—	—
ITFコード	—	—
単品サイズ	285×235×20mm 1030g	285×235×20mm 1230g
ケースサイズ	440×335×200mm 13.0kg	440×335×200mm 15.6kg
賞味期間	2年	1年

スープ アレンジメニュー

冷製豆乳スープ

材料(2人前)
豆乳…120ml、ポテトポタージュ…120ml、クルトン・パセリ…(飾り用)

調理方法

- 冷した豆乳と本品を混ぜ合わせる。※少量ずつ合わせるときれいに混ぜられます。
- 器に入れたらクルトンやパセリを飾る。※他のスープでもおいしくできます。



汎用ソースの使い方

デミグラスソース 煮込みハンバーグ

材料(2人前)

ハンバーグ…2個、にんじん・いんげんなどの野菜…数個、ケチャップ…20g、水…50ml、本品…150g

調理方法

- ハンバーグを焼いて焼き目がついたら鍋に移し、ケチャップ、水、本品を入れて煮込む。
- あらかじめ茹でておいた野菜を加え、更に煮込んでソースがとろりしてきたらできあがり。



ホワイトソース ほたてのグラタン

材料(2人前)

ほたて…8個、ほうれん草…半把、牛乳…100ml、白ワイン…60ml、ピザ用チーズ…100g、本品…200g

調理方法

- 鍋にほたてとワインを入れて火にかけ煮詰めていく。
- 牛乳と本品を加え、なじむまで加熱する。
- 耐熱皿に茹でたほうれん草を入れ、上から②をかけてチーズをふりオーブントースターで焼く。



※他にもいろいろなメニューをご提案させていただきます。

トマトソース トマトとチーズのパスタ

材料(2人前)

パスタ…160g、モッツアレラチーズ…6切、オリーブ油…大さじ2杯、本品…240g

調理方法

- フライパンに油を熱し、茹でたパスタと本品を入れて合わせる。
- チーズを入れてからませ、とろりしてきたら皿に盛り付ける。

