

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)
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、ポークエキス(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)、植物油類、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、ポークエキス、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、植物油類(ごまを含む)、チキンオイル、オニオンエキス、ポークエキス、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
1312581	湯膳 豚骨しょうゆ ラーメンスープ	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、動物油脂(小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)、ポークエキス(小麦・大豆・鶏肉を含む)、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、食塩、砂糖、香辛料(小麦を含む)/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、カラメル色素、香料	258	8.4	19.4	7.7	15.1
1321410	レモン冷し中華	ぶどう糖果糖液糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、だししょうゆ(小麦・さば・大豆を含む)、植物油類(ごまを含む)、食塩、醸造酢、濃縮レモン果汁、たん白加水分解物(大豆を含む)/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)	140	1.7	4.0	20.4	6.6
1332470	ごまだれ	しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、わりごま、醸造酢、食塩、ごま油、ごま、ガーリックエキス、ジンジャーエキス/ソルビトール、酒精、増粘剤(加工でん粉、タマリンド)、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、甘味料(ステビア)	187	4.2	9.1	27.2	5.0
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(粗砕)、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(粗砕)、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
1322242	名代 うどんつゆ	しょうゆ(本醸造) (小麦・大豆を含む) (国内製造)、食塩、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、かつお節(粗砕)/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素	84	5.5	0.0	15.4	15.2
1322241	名代 関西うどんつゆ	しょうゆ(本醸造) (小麦・大豆を含む) (国内製造)、食塩、砂糖、煮干し、かつお削りぶし、たん白加水分解物(大豆・ゼラチンを含む)、昆布、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素	71	5.0	0.0	12.8	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(粗砕)、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)、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(粗砕)、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(大豆・豚肉・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

※栄養成分については全て計算値

「伊勢焼きうどん」調理方法

○用意する食材(1人前)

ゆでうどん1玉、伊勢うどんつゆ30g、ラード小さじ1/2(なければサラダ油で可)、お好みで刻みねぎ・紅生姜

○調理方法

- 1.うどんを茹でて水でさっと洗い、水気を切っておきます。
- 2.フライパンに油を引いて熱し、うどんを入れて炒めます。
- 3.たれを加えて炒め合わせます。

※伊勢うどんをお使いいただくとよりおいしくできあがります。



伊勢内宮前・おかげ横丁にある「伊勢醤油本舗本店」。
行列のできる名物伊勢焼きうどんはこの店で生まれました。

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)
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(粗砕)、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
1332643	和風あんマイルド	デキストリン(国内製造)、還元水あめ、しょうゆ(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、かつおぶしエキス/酸味料、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)	186	1.3	0.0	40.9	3.5
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
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(粗砕)、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

※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プン(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。

■専用調味料の特徴

○照り・ツヤ良く仕上がります。

お惣菜は味はもちろんですが、見た目も大切。本品で調理すると照り・ツヤよくおいしうに仕上がります。

○ふきこぼれず・焦げ付かずに調理できます。

普通の調味料ではふきこぼれて機械を汚してしまいますが、本品はSCO専用調味料ですので、ふきこぼれることなく掃除の手間も少なくなります。

※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。



●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。



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/>

■東日本業務用営業 TEL 03-5765-6759

■中日本業務用営業 TEL 0594-33-3901

■西日本業務用営業 TEL 0798-23-3181



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

■ 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	湯膳豚骨しょうゆラーメンスープ
				
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。	じっくり煮出した豚骨スープにコクのある醤油をマッチさせた濃厚なラーメンスープです。
製品コード	1322580	1322710	1322711	1312581
規格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1L×6
JANコード	4 903101 132150	4 903101 600307	4 903101 601229	4 903101 136004
ITFコード	—	—	—	149 03101 13600 1
単品サイズ	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg	105φ×320mm 2.1kg	74φ×267mm 1.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 13.6kg	322×214×321mm 13.5kg	322×214×321mm 13.1kg	260×170×280mm 7.6kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	7ヶ月	6ヶ月

■ 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た関西向けのスタンダードなうすくちうどんつゆです。	濃口の本醸造醤油に、香りの強いかつお荒節を使用しただしを加え、風味豊かに仕上げました。	かつお節、煮干し、昆布を使ってだしを取り、淡口の本醸造醤油を加え、上品な味に仕上げました。
製品コード	1322210	1322320	1322242	1322241
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 600321
ITF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 13.8kg	322×214×321mm 13.5kg
賞味期間	6ヶ月	6ヶ月	9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	和風あんマイルド	ステーキソース
				
特徴	うまみ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。	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します。	本醸造淡口醤油を使用し、かつおだしのきた京風イメージのたれです。うす味で幅広い料理に使用できます。	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。
製品コード	1322255	1322272	1332643	1322262
規格	1.8L×6	1.8L×6	2.15kg×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132099	4 903101 132624	4 903101 134611	4 903101 132198
ITFコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.1kg	105φ×322mm 2.2kg	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.3kg	322×214×321mm 13.3kg	323×215×336mm 13.7kg	322×214×321mm 13.2kg
賞味期間	10ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

製品名	レモン冷し中華	ごまだれ
		
特徴	甘みを控え、ごま油とレモンの風味をきかせたスタンダードな冷し中華スープです。	コクのあるねりごまと香ばしい焙煎ごまを合わせた濃厚で風味豊かなごまだれです。
製品コード	1321410	1332470
規格	1.8L×8	1130g×6
JANコード	4 903101 135595	4 903101 135977
ITFコード	—	149 03101 13597 4
単品サイズ	105φ×320mm 2.1kg	85.2φ×270mm 1.2kg
ケースサイズ	430×220×327mm 17.8kg	255×175×285mm 7.5kg
賞味期間	6ヶ月	9ヶ月



※調理方法は別頁にあります。

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さしみ等にも使用できる関東・中部タイプのうどんつゆです。	上質なかつお節を十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
ITF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	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月	6ヶ月

製品名	蒲焼のたれ	丼つゆ	SCO煮魚のたれ	SCO照焼のたれ
				
特徴	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。	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ブン(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ブン(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	1322502	1322569	1322454	1322775
規格	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6	1.8L×6
JANコード	4 903101 132501	4 903101 135656	4 903101 132860	4 903101 132952
ITFコード	—	—	—	—
単品サイズ	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.3kg	105φ×320mm 2.5kg	105φ×320mm 2.4kg
ケースサイズ	322×214×321mm 14.3kg	322×214×321mm 14.4kg	322×214×321mm 15.2kg	322×214×321mm 15.1kg
賞味期間	10ヶ月	9ヶ月	11ヶ月	12ヶ月