



## ヤマモリ株式会社

本社・大山田工場	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-3860
マーケティング統括部	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 3F	☎(03)6324-1205
	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-4072
桑名工場	〒511-8533	三重県桑名市森忠465-4	☎(0594)31-9910
松阪工場	〒515-8513	三重県松阪市大口町字新地1672-7	☎(0598)52-1311
東日本支社	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 2F	☎(03)5765-6701
└ 仙台営業所			
中日本支社	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-3901
└ 静岡営業所			
北陸支店	〒920-0057	石川県金沢市桜田町2-88	☎(076)223-0514
西日本支社	〒662-0922	兵庫県西宮市東町1-13-3	☎(0798)23-3181
└ 中四国営業所、九州営業所			

【ホームページ】  
<https://www.yamamori.co.jp/>

2025年2月現在

商品の詳細につきましては、最寄の営業まで  
お問い合わせください。



# 業務用総合カタログ 2025

 ヤマモリ株式会社

# 業務用タイフード タイハラール認証

## ハラール対応商品



タイグリーンカレーソース    タイレッドカレーソース    タイイエローカレーソース    トムヤムペーストプレミアム    ガパオソースプレミアム

※2024年9月～順次切り替え中

### ハラール対応をするメリット

- 増加するムスリム、拡大するハラール市場の獲得
- 商品の品質、安全性基準の高さがアピールできる

### ハラールとは？

ハラールとは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味のアラビア語です。イスラム教徒の人々であるムスリムにとって、ハラールは生活全般における指標のようなものです。食べ物においては魚介類や野菜・果物などといったものがハラール(=許されている)です。逆に豚肉やアルコール飲料などは禁じられたもの(=ハラム)となります。

## 本場タイの自社工場で製造 指定農場のフレッシュハーブを使用



ガランガル、バジル、レモングラス

### 指定農場

バンコクから北に車で約6時間。  
ラオスとの国境に近い農場は、標高800m、低い山々に囲まれた、メコン川に近い肥沃な土地です。タイで最も涼しいとされる気候は野菜の栽培に適しています。東京ドーム約1.3個分もの広さがある農場で、管理・栽培がされています。



タイフードの命とも言える、タイハーブ。爽やかな香りや辛みを活かすには、フレッシュな状態で使うのがポイントです。ヤマモリは、日本と同等レベルの管理・栽培で作られた指定農場の安心で安全なハーブを使っています。

### サイアムヤマモリ

日本と同じ品質管理を行うタイの  
自社レトルト工場で製造しています。  
FSSC22000認定工場



# 2025 ヤマモリ業務用総合カタログ

## INDEX

- しょうゆ ..... 5~9  
濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・たまり風しょうゆ  
混合しょうゆ・小袋しょうゆ・付加価値しょうゆ
- うどん・そば・ラーメンスープ ..... 10
- その他和風調味料・小袋 ..... 10~12  
その他調味料・小袋ストレートつゆ  
小袋濃縮和風つゆ・小袋ラーメンスープ
- 冷し中華 ..... 12
- レトルト ..... 13
- タイフード・その他調味料 ..... 14・15
- 健康飲料 ..... 15

### 濃口しょうゆ

業務用特級濃口しょうゆHD	特吟醤油HD	特醸しょうゆHD	濃口醤油M
			
特長 本醸造の濃口醤油です。	特長 旨味の効いた甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長 甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長 本醸造の濃口醤油です。
製品コード 1322021 規格 1.8L×8 JANコード 4 903101 132075 GTIN/ITFコード 0704903101132078 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 430×220×328mm 18.0kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1321011 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 500034 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.4kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1321012 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 500027 GTIN/ITFコード 1 4903101 500024 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.4kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1662300 規格 18L缶 JANコード 4 903101 131634 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.2kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月

特級しょうゆ こいくち	特醸しょうゆ	徳用しょうゆ	業務用醤油101号
			
特長 スタンダードタイプの特級濃口醤油です。	特長 甘口タイプの特級濃口醤油です。	特長 甘味の強い上級濃口醤油です。	特長 すっきりとした味わいの旨口タイプです。
製品コード 1662223 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269115 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.1kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662260 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269108 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.3kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662280 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269122 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.2kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662021 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269153 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.3kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月

業務用醤油102号	赤しょうゆ
	
特長 甘味を付与した、キレのよい甘口タイプの醤油です。	特長 甘味と旨味のバランスを重視したタイプです。
製品コード 1662032 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269160 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.0kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662131 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269139 GTIN/ITFコード - 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.1kg ケースサイズ・重量 - 賞味期間 24ヶ月

## 淡口しょうゆ

### 業務用特級淡口しょうゆHD



特長	甘口タイプの特級淡口醤油です。
製品コード	1322822
規格	1.8L×8
JANコード	4 903101 132211
GTIN/ITFコード	1 4903101 132218
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ・重量	430×220×328mm 18.0kg
賞味期間	12ヶ月

### 特級しょうゆ うすくち



特長	スタンダードタイプの特級淡口醤油です。
製品コード	1662225
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269320
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.4kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### 本醸造淡口しょうゆA



特長	旨味成分が多い、甘口タイプの淡口醤油です。
製品コード	1662320
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269184
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### 業務用醤油201号



特長	混合タイプの淡口醤油です。
製品コード	1662041
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269191
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 21.9kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

## たまり風しょうゆ

### 上級しょうゆ うすくち



特長	旨口タイプの上級淡口醤油です。
製品コード	1662250
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269207
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 21.9kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### 淡口醤油M



特長	本醸造の淡口醤油です。
製品コード	1662252
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269177
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.5kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### たまりしょうゆHD



特長	旨味成分が多く、まるやかで濃厚な味わいです。さしみ、照り焼き、せんべい、佃煮などに使用ください。たまりと濃口醤油の混合です。
製品コード	1322132
規格	1.8L×6
JANコード	4 903101 600048
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.2kg
ケースサイズ・重量	322×214×321mm 13.8kg
賞味期間	18ヶ月

### 生引たまり



特長	たまり独特のコクはそのままに、すっきりした味わいの淡口タイプです。
製品コード	1662091
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269238
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.8kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

## 混合しょうゆ

### 業務用醤油203号



特長	持続する甘みと旨味が特長です。
製品コード	1662061
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269214
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.2kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### 業務用醤油204号 18L



特長	持続する甘みと旨味、淡い色が特長です。
製品コード	1662072
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269252
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

### 業務用醤油206号 18L



特長	旨味の強いスタンダードタイプです。旨味成分を豊富に含んでいますので、深いコクと豊かな風味を醸し出します。
製品コード	1662101
規格	18L缶
JANコード	4 903101 269245
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	240×240×350mm 22.1kg
ケースサイズ・重量	—
賞味期間	18ヶ月

## 小袋しょうゆ

### 寿司醤油(N)



特長	スタンダードな本醸造醤油です。
製品コード	2462010
規格	5ml×200×10
JANコード	4 903101 271743
GTIN/ITFコード	0624903101273455
単品サイズ・重量	70×40mm 6.2g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 13.2kg
賞味期間	6ヶ月

## 伝統を受け継ぐ醸造技術

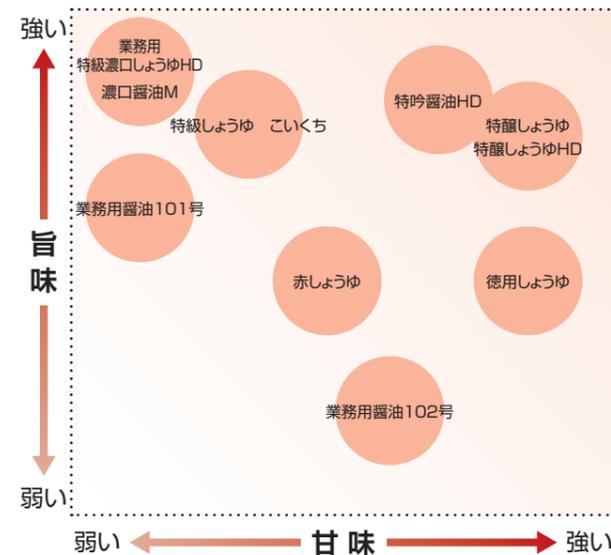
しょうゆは、古来中国から伝来したとされ、やがて全国へと発展していきました。

古くから日本人の食文化に欠かすことのできない調味料として数多くの場で利用されてきました。

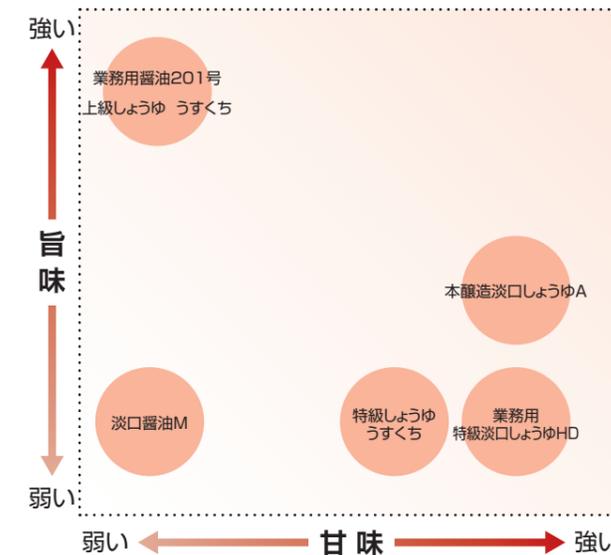
ヤマモリは、伝統の手法を受け継ぎ、さらに「おいしさ」を深め、均一の品質でお届けするために、最新設備の導入を図りながら、時代に合った新商品の開発を重ねてきました。



## 濃口しょうゆ



## 淡口しょうゆ

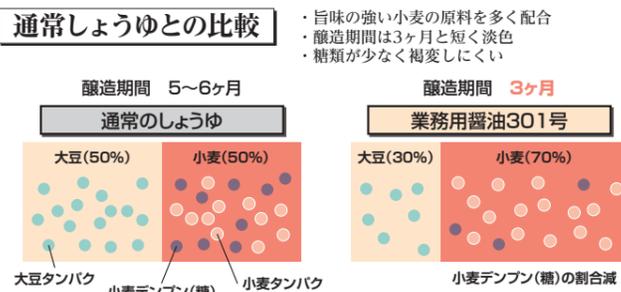


付加価値しょうゆ

業務用醤油301号	濃色醤油KDS BIB	燻醸醤油®
		
<b>特長</b> 塩分を抑えながら濃口醤油の2倍の旨味を付与できます。穏やかな香りと淡い色合いが特長です。	<b>特長</b> 濃口醤油の6~7倍の濃い色合いの醤油です。少量で重みのある熟成感が付与できます。	<b>特長</b> ナラ・クヌギの木を使用し、独自製法でじっくりと燻したスモーク香のある醤油です。特級濃口醤油と同じレベルの旨味を持った醤油です。
<b>製品コード</b> 1652372 <b>規格</b> 20L <b>JANコード</b> 4 903101 269276 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 288×288×265mm 24.9kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 12ヶ月	<b>製品コード</b> 1652480 <b>規格</b> 10L <b>JANコード</b> 4 903101 269375 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 249×241×259mm 12.3kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 12ヶ月	<b>製品コード</b> 7752017 <b>規格</b> 20L <b>JANコード</b> 4 903101 606576 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 298×298×277mm 24.0kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 12ヶ月

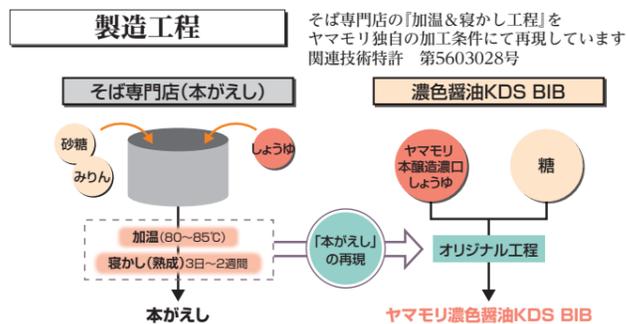
業務用醤油301号 ~素材の味や色味の特長を活かしたい時に!~

- 特長**
- ・醤油の香りが弱いため、だし感が強調できる
  - ・淡色のため、素材の色合いを活かせる
  - ・耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定



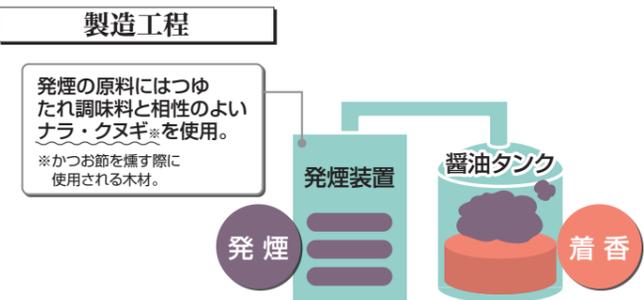
濃色醤油KDS BIB ~熟成感を付与し、色味を強調したい時に!~

- 特長**
- ・濃口醤油の6~7倍の色調
  - ・醤油特有の香りが穏やかで、まろやかな重みを付与するかえし効果あり
  - ・耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定



燻醸醤油® ~手軽に燻製の香りを付与したい時に!~

- 特長**
- ・ナラとクヌギの木を使用し、独自製法でじっくり燻した醤油
  - ・特級濃口醤油レベルの旨味(香料、燻液不使用)
  - ・燻製の香りが非常に強く、少量添加で十分効果を発揮

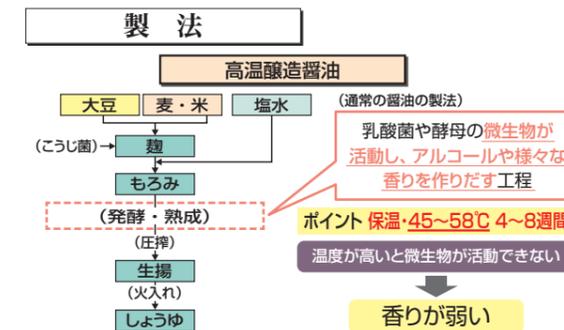


付加価値しょうゆ

SH醤油(素材が引き立つ醤油)	5種のだし醤油	濃縮旨味醤油
		
<b>特長</b> 醤油の旨味はそのままに、香りを抑えて他の素材の風味を引き立てることに特化した醤油です。	<b>特長</b> 鰹節、さば節、むろ節、焼きあご、利尻昆布の5種類の素材を使用しただし醤油です。	<b>特長</b> 醤油を濃縮し、熟成感や旨味を強めた醤油です。旨味が特級濃口醤油の1.7倍ありながら、醤油の香りが弱いのが特長です。
<b>製品コード</b> 1652481 <b>規格</b> 10L <b>JANコード</b> 4 903101 608747 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 249×241×259mm 12.4kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 9ヶ月	<b>製品コード</b> 1662800 <b>規格</b> 18L缶 <b>JANコード</b> 4 903101 608631 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 240×240×350mm 21.7kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 12ヶ月	<b>製品コード</b> 1652460 <b>規格</b> 10L <b>JANコード</b> 4 903101 608730 <b>GTIN/ITFコード</b> — <b>単品サイズ・重量</b> 249×241×259mm 12.5kg <b>ケースサイズ・重量</b> — <b>賞味期間</b> 5ヶ月

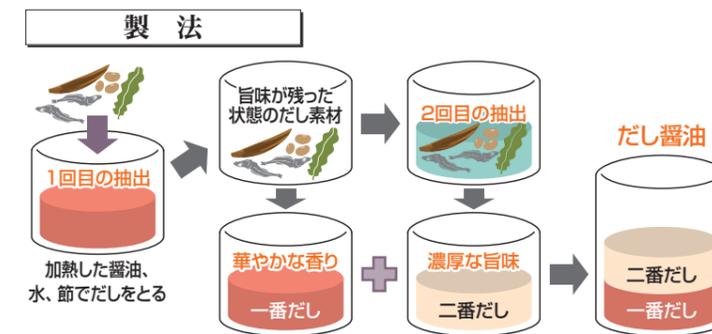
SH醤油(素材が引き立つ醤油) ~素材の香りを引き立てたい時に!~

- 特長**
- ・醤油の香り(発酵臭)を極力抑えているため、他の素材の風味を引き立てる
  - ・特にスパイス、だし、柑橘類などの風味を活かす
  - ・旨味は醤油と同じ



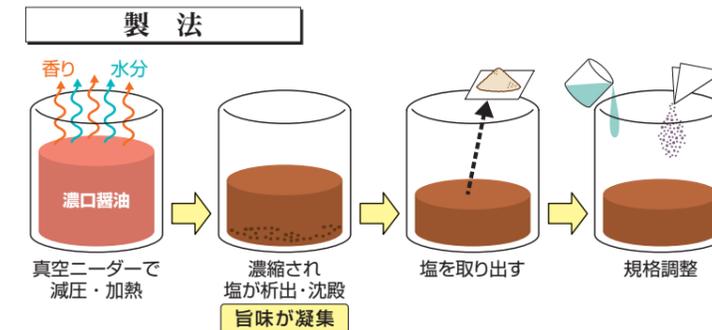
5種のだし醤油 ~だし感を付与したい時に!~

- 特長**
- ・5種類(鰹節、さば節、むろ節、焼きあご、利尻昆布)のだし素材を使用
  - ・2段抽出製法のため、より旨味を感じられる味わい
  - ・砂糖、旨味調味料などは不使用



濃縮旨味醤油 ~醤油の自然な旨味を付与したい時に!~

- 特長**
- ・旨味が特級濃口醤油の1.7倍
  - ・TN(窒素)あたりの塩分が少ないため、減塩商品におすすめ
  - ・醤油の香りが弱く、熟成感や旨味が強い



うどん・そば・ラーメンスープ

うどんつゆ淡口 1+10	名代 うどんつゆ	特選うどんつゆ濃口1+10	特選そばつゆ1+10
<p>特長</p> <p>かつお節の風味がきいた関西向けのスタンダードな淡口うどんつゆです。</p>	<p>特長</p> <p>4種のだし素材(かつお節、こんぶ、焼あご、煮干し)にこだわりました。さらにかつおの微粉末を使用し、香り、旨味をアップさせています。</p>	<p>特長</p> <p>濃口醤油を使用しかつおとこんぶの風味がきいた関東・中部向けのうどんつゆです。</p>	<p>特長</p> <p>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、風味豊かなつゆです。かけにもつけにも合います。</p>
<p>製品コード</p> <p>1322320</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132112</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.2kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 13.7kg</p> <p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322244</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 600314</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>2 4903101 600318</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.3kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 14.5kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322384</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132464</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.3kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 14.0kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322352</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132457</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.4kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 14.9kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>

伊勢うどんのつゆ	ラーメンスープ 1+10	湯膳 濃厚みそ香味野菜	うどんつゆ淡口
<p>特長</p> <p>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。</p>	<p>特長</p> <p>10倍のお湯で希釈するだけで、手軽においしい豚だしが効いた醤油ラーメンができていきます。</p>	<p>特長</p> <p>厳選した赤みに香味野菜とじっくりと炊き出した豚骨エキスを合わせた濃厚みそだれです。スープ(1)+お湯(5~6)の割合で希釈して使用して下さい。</p>	<p>特長</p> <p>かつお節の風味がきいた関西向けのスタンダードな淡口うどんつゆです。お湯で11倍希釈してご使用ください。一般小売対応可能です。</p>
<p>製品コード</p> <p>1322341</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132402</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.3kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 14.1kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322580</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132150</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.1kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 13.6kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2412049</p> <p>規格</p> <p>1kg×10</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 134802</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>154 903101 134806</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>280×200×20mm 1013g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>435×293×171mm 11.0kg</p> <p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1672220</p> <p>規格</p> <p>18L缶</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 601004</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×240×350mm 22.7kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>—</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>

ラーメンスープ

	<p>特長</p> <p>淡口に仕上げた上品な味わいのラーメンスープです。スープ30mlを300mlのお湯で希釈してご使用ください。一般小売対応可能です。</p>
<p>製品コード</p> <p>1672110</p> <p>規格</p> <p>18L缶</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 600984</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×240×350mm 22.2kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>—</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	

その他和風調味料

名代 つゆの素	名代 白だし	SCO煮魚のたれ	照り焼きのたれ24
<p>特長</p> <p>旨味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。</p>	<p>特長</p> <p>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ます。</p>	<p>特長</p> <p>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。</p>	<p>特長</p> <p>濃口醤油、たまり醤油の2種類の醤油と本みりんを使用し、コク深いまろやかな味わいに仕上げました。肉、うなぎの蒲焼きやブリの照り焼きなど魚メニューにも相性抜群です。</p>
<p>製品コード</p> <p>1322255</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132099</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.3kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 14.3kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322272</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132624</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.1kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 13.0kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1322454</p> <p>規格</p> <p>1.8L×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 132860</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.5kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>322×214×321mm 15.2kg</p> <p>賞味期間</p> <p>11ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1312502</p> <p>規格</p> <p>1220g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 608419</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 608416</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>74φ×267mm 1260g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>344×260×280mm 15.7kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>

小袋ストレートつゆ

名代そばつゆ4A POSインジ	そばつゆ80Aインジ	名代めんつゆ60 4T 25	名代めんつゆ30 60P×6
<p>特長</p> <p>かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。</p>	<p>特長</p> <p>かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。</p>	<p>特長</p> <p>かつお節の風味が濃厚なつゆです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>かつお、しいたけ、こんぶだしの効いたストレートタイプのつゆです。</p>
<p>製品コード</p> <p>2232319</p> <p>規格</p> <p>50ml 270入り(135×2)</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 315058</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 31505 6</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>110×110mm 55.6g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>463×259×244mm 15.7kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2232619</p> <p>規格</p> <p>80g 180入り(90×2)</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 271019</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27101 7</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>130×115mm 82.7g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>409×309×215mm 15.7kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2222444</p> <p>規格</p> <p>60ml 240入り(60×4)</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 608782</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>110×100mm 64.8g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>464×260×238mm 16.3kg</p> <p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2222441</p> <p>規格</p> <p>30ml 360入り(60×6)</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 271835</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27292 2</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>65×100mm 32.9g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>463×259×224mm 12.6kg</p> <p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>

小袋濃縮和風つゆ

伊勢うどんつゆ28ml (N)	そばつゆ3方-A	うどんつゆ淡口3方-A	中華スープNO.1
<p>特長</p> <p>たまり醤油を使用した、濃厚な味わいの三重県伊勢地方独特のうどん専用つゆです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>良質のかつお節、乾しいたけの旨味を厳選された醤油で抽出した本格なつゆです。かけ用の場合は280mlのお湯で希釈してご使用下さい。つけ用の場合は80mlの水で希釈してご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>関西向けの淡口タイプです。良質のかつお節、しいたけ、みりんの旨味を厳選された醤油で抽出した本格なつゆです。280mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>自家製の醤油に豚肉とラーダの旨味をたっぷり効かせた本格な中華スープです。250mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>
<p>製品コード</p> <p>2422017</p> <p>規格</p> <p>28ml 400入り(200×2)</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 271047</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>115×65mm 33.1g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 13.9kg</p> <p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2132110</p> <p>規格</p> <p>21ml 500入り(100×5)</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 601738</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105×70mm 27.5g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 14.5kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2122041</p> <p>規格</p> <p>21ml 500入り(100×5)</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>—</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105×70mm 26.5g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 26.4kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>2112010</p> <p>規格</p> <p>23ml 500入り(100×5)</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 601608</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>105×70mm 27.2g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>409×309×215mm 14.3kg</p> <p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>

うどん・そば・ラーメンスープ  
その他和風調味料・小袋  
冷し中華  
ストレート  
タイフード・その他調味料  
健康飲料

## 小袋ラーメンスープ

ラーメンスープ正油味	ラーメンスープ濃厚ガラしょうゆ味 K020 印字あり	ラーメンスープ味噌味K050	ラーメンスープタンメン味 K030
			
<p>特長</p> <p>スタンダードタイプの濃厚な味わいの醤油ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>良質な鶏ガラをじっくり煮込んだエキスをたっぷり使った、濃厚なラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>信州みそを使用し野菜の旨味を効かしたコクのあるまろやかな味噌ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>野菜の持つ甘味、旨味を最大限に引き出し、ごま油を効かせたタンメン味ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。</p>
<p>製品コード</p> <p>2112230</p>	<p>製品コード</p> <p>2112312</p>	<p>製品コード</p> <p>2112257</p>	<p>製品コード</p> <p>2112314</p>
<p>規格</p> <p>33ml 400入り(100×4)</p>	<p>規格</p> <p>38g 300入り(150×2)</p>	<p>規格</p> <p>40g 300入り(150×2)</p>	<p>規格</p> <p>33g 300入り(150×2)</p>
<p>JANコード</p> <p>—</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 271330</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 271309</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 271316</p>
<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 601615</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 271337</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 271306</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 271313</p>
<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 39.7g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 39.3g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 41.3g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 34.3g</p>
<p>ケースサイズ・重量</p> <p>409×309×215mm 16.6kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 12.4kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 13.0kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 10.9kg</p>
<p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>9ヶ月</p>

## 冷し中華

レモン冷し中華40	レモンヒヤシチュウカ40H 60P×5	レモン冷し中華50	レモン冷し中華80
			
<p>特長</p> <p>甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。一般小売対応可能です。</p>	<p>特長</p> <p>甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。</p>
<p>製品コード</p> <p>2112420</p>	<p>製品コード</p> <p>2112433</p>	<p>製品コード</p> <p>2112450</p>	<p>製品コード</p> <p>2112480</p>
<p>規格</p> <p>40ml 300入り(150×2)</p>	<p>規格</p> <p>40ml 300入り(60×5)</p>	<p>規格</p> <p>50ml 250入り(125×2)</p>	<p>規格</p> <p>80ml 150入り(75×2)</p>
<p>JANコード</p> <p>—</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 271897</p>	<p>JANコード</p> <p>—</p>	<p>JANコード</p> <p>—</p>
<p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27299 1</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27189 5</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27300 4</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27301 1</p>
<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 47.0g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×80mm 47.0g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>110×80mm 58.7g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>120×100mm 89.6g</p>
<p>ケースサイズ・重量</p> <p>409×309×215mm 14.9kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>409×309×215mm 14.9kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 15.3kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 14.1kg</p>
<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>

冷し中華スープ50	冷し中華ゴマダレ55	だしが決め手の中華風レモンつゆ
		
<p>特長</p> <p>醤油味をベースに酸味を抑えた冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>ごまの風味と甘味を引き出し、酸味を抑えたごまだれ冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。</p>	<p>特長</p> <p>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。</p>
<p>製品コード</p> <p>2412077</p>	<p>製品コード</p> <p>2112361</p>	<p>製品コード</p> <p>1322417</p>
<p>規格</p> <p>50ml 300入り(150×2)</p>	<p>規格</p> <p>55g 300入り(150×2)</p>	<p>規格</p> <p>1.8L×8</p>
<p>JANコード</p> <p>—</p>	<p>JANコード</p> <p>—</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 607306</p>
<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 602261</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>062 4903101 27302 8</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 607303</p>
<p>単品サイズ・重量</p> <p>100×100mm 59.5g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>120×80mm 56.2g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>105φ×320mm 2.1kg</p>
<p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×310×215mm 18.5kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×200mm 17.6kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>430×220×327mm 17.8kg</p>
<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>

## レトルト

デミグラスソース 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	クラムチャウダー 濃縮タイプ
			
<p>特長</p> <p>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。</p>	<p>特長</p> <p>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。</p>	<p>特長</p> <p>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。</p>	<p>特長</p> <p>あさりとベーコン、野菜類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。</p>
<p>製品コード</p> <p>3022055</p>	<p>製品コード</p> <p>3022053</p>	<p>製品コード</p> <p>3022054</p>	<p>製品コード</p> <p>3022058</p>
<p>規格</p> <p>1kg×12</p>	<p>規格</p> <p>1kg×12</p>	<p>規格</p> <p>1kg×12</p>	<p>規格</p> <p>1kg×12</p>
<p>JANコード</p> <p>4 903101 302829</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 302706</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 302713</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 330242</p>
<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 302826</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>011 4903101 302702</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>011 4903101 302719</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 330249</p>
<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>
<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>
<p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>

## ホワイトソース 濃縮タイプ 黒カレーソース

	
<p>特長</p> <p>コクのあるクリーミーな味わいです。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。</p>	<p>特長</p> <p>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。</p>
<p>製品コード</p> <p>3022056</p>	<p>製品コード</p> <p>3022068</p>
<p>規格</p> <p>1kg×12</p>	<p>規格</p> <p>1kg×12</p>
<p>JANコード</p> <p>4 903101 302843</p>	<p>JANコード</p> <p>4 903101 331065</p>
<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 302840</p>	<p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 331062</p>
<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>	<p>単品サイズ・重量</p> <p>290×200×25mm 1020g</p>
<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>	<p>ケースサイズ・重量</p> <p>400×300×196mm 13.0kg</p>
<p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>

レトルト  
冷し中華  
健康飲料  
その他和風調味料・小袋

## タイフード

タイグリーンカレーソース	タイレッドカレーソース	タイイエローカレーソース	アジアリゾート グリーンカレー
ハラル	ハラル	ハラル	
			
<p>特長</p> <p>青唐辛子の爽やかな辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイグリーンカレー。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。</p>	<p>特長</p> <p>赤唐辛子の辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイレッドカレー。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。</p>	<p>特長</p> <p>ココナッツミルクのkokとハーブの香りが後引くタイイエローカレー。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。</p>	<p>特長</p> <p>青唐辛子の爽やかな辛みとハーブが香るグリーンカレー。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。</p>
<p>製品コード</p> <p>7482020</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 703107</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 703104</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.8kg</p> <p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482021</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 703114</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 703111</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.8kg</p> <p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482022</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 703121</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 703128</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.8kg</p> <p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482035</p> <p>規格</p> <p>135g×5×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 605623</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 605620</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>170×130×10mm 145g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>348×230×139mm 5.1kg</p> <p>賞味期間</p> <p>24ヶ月</p>

ガパオソース プレミアム	トムヤムペースト プレミアム	EXガパオ500	タイクッキングペース グリーンカレー
ハラル	ハラル		
			
<p>特長</p> <p>フレッシュなバジルを使った本格ガパオソース。ひき肉と炒めるだけで簡単に本格的なガパオが作れます。本場タイの自社工場にて製造。</p>	<p>特長</p> <p>レモングラスなどのフレッシュハーブを使った本格トムヤムペースト。エビや野菜などを加えて煮込むだけで本格的なトムヤムスープが作れます。本場タイの自社工場にて製造。</p>	<p>特長</p> <p>ホーリーバジルの葉の形を残したものと、すりおろしたものを使い分け、見た目にも香りにもインパクトをプラスしました。</p>	<p>特長</p> <p>10種類以上のハーブやスパイスを自社独自にブレンドし、自社工場にてペーストにしているため、本場タイのフレッシュハーブの香りを楽しむことができます。加工向けなど汎用性の高いペーストです。</p>
<p>製品コード</p> <p>7482034</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 600338</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 600335</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.8kg</p> <p>賞味期間</p> <p>18ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482017</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 330891</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 330898</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.8kg</p> <p>賞味期間</p> <p>18ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482010</p> <p>規格</p> <p>500g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 703336</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 703333</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>240×170×25mm 520g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×250×190mm 6.7kg</p> <p>賞味期間</p> <p>18ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>7482037</p> <p>規格</p> <p>2kg×4</p> <p>JANコード</p> <p>—</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 605347</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>360×280×20mm 2.1kg</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>360×270×130mm 8.9kg</p> <p>賞味期間</p> <p>18ヶ月</p>

炒める タイ風料理の素	かける タイ風料理の素 ナンプラー&ライム	混ぜ込み カオマンガイ
		
<p>特長</p> <p>ナンプラーとオイスターソースをベースに風味豊かに仕上げた炒め物用ソースです。ガパオやガイヤーンなどのタイ料理を手軽に作れます。</p>	<p>特長</p> <p>ナンプラーの旨味とライム果汁のフルーティーな酸味が効いた魚料理と相性のよいソースです。タイ料理のソムタムが手軽に作れます。</p>	<p>特長</p> <p>ご飯に混ぜ込むだけで、鶏肉の旨味と生姜の香りが広がる味に仕上がります。蒸した鶏肉をあわせ、カオマンガイとして提供できます。</p>
<p>製品コード</p> <p>1352952</p> <p>規格</p> <p>580g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 135700</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 135707</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>71.5φ×197mm 612g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>294×223×208mm 7.6kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1352956</p> <p>規格</p> <p>570g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 136271</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 136278</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>68φ×195mm 600g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>280×212×207mm 7.5kg</p> <p>賞味期間</p> <p>10ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1352959</p> <p>規格</p> <p>570g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 136295</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 136292</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>68φ×195mm 600g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>280×212×207mm 7.5kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>

## その他調味料

山本牛蔵監修 プルコギのたれ	5種の国産こだわりだし 仕上げに加える燻製醤油だれ	ラクラマごぼん 混込 チキンライス	ラクラマごぼん 混込 ガーリックライス
			
<p>特長</p> <p>炭火で焼いたような香ばしい香りとコクが特長の醤油ベースのたれです。炒めものからスープの下味など汎用性の高い調味料です。</p>	<p>特長</p> <p>ラーメンスープやうどんつゆなど、仕上げに加えることで燻香をつけることができます。5種類の国産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。独自製法で燻した醤油「ヤマモリ 燻製醤油」を使用。</p>	<p>特長</p> <p>じっくり煮詰めた野菜の甘味が広がります。油で炒めたようなバラバラご飯になり、華やかな彩を演出できます。</p>	<p>特長</p> <p>固形の玉ねぎとにんにくが入っています。油で炒めたようなバラバラご飯になります。</p>
<p>製品コード</p> <p>1332651</p> <p>規格</p> <p>1180g×6</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 607658</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 607655</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>74φ×267mm 1220g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>260×170×280mm 7.9kg</p> <p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1392400</p> <p>規格</p> <p>590g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 607313</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 607310</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>68φ×195mm 620g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>280×212×207mm 8.2kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1352965</p> <p>規格</p> <p>600g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 606118</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 606115</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>68φ×195mm 630g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>280×212×207mm 8.3kg</p> <p>賞味期間</p> <p>6ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1352960</p> <p>規格</p> <p>580g×12</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 600239</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 600236</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>68φ×195mm 610g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>280×212×207mm 8.0kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>

## 健康飲料

FRUIT VINEGAR ザクロ	FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー
	
<p>特長</p> <p>砂糖不使用の炭酸専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。ザクロの果汁の甘味とりんご酢の酸味が程よく感じられ、フルーティーな後味が楽しめます。</p>	<p>特長</p> <p>砂糖不使用の炭酸専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。甘さ控えめのすっきりとした味わいと、ピリッとした生姜の風味が楽しめます。</p>
<p>製品コード</p> <p>1352750</p> <p>規格</p> <p>500ml×6/2</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 607238</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 607235</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>71φ×210mm 770g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>310×225×220mm 9.6kg</p> <p>賞味期間</p> <p>10ヶ月</p>	<p>製品コード</p> <p>1352751</p> <p>規格</p> <p>500ml×6/2</p> <p>JANコード</p> <p>4 903101 607245</p> <p>GTIN/ITFコード</p> <p>1 4903101 607242</p> <p>単品サイズ・重量</p> <p>71φ×210mm 770g</p> <p>ケースサイズ・重量</p> <p>310×225×220mm 9.6kg</p> <p>賞味期間</p> <p>12ヶ月</p>