

相生産業自慢の



タレ
ソース
スープ

ご満足いただける味を求めて



私たちは個々のお客様に 心のこもった食物語をご提案します。

澄み切った空気、清らかな水、緑あふれる山々に囲まれた自然と文化の郷、埼玉県毛呂山町。弊社は、この豊かな環境の中、近代的な研究開発施設と工場を構えています。

社名の相生とは「相手と共に生きる」を意味し、弊社の経営理念としています。

お客様の繁栄を第一に考え、常に前向きな姿勢を忘れず、安心・安全・健康で環境にやさしい商品を製造し、お客様のご商売をお手伝いすることが、私たち相生産業の使命であると考えます。

これからも、豊かで楽しい食文化の発展に少しでもお役に立てるよう努力してまいります。

代表取締役社長 **大沢道博**



Tare& Sauce& Soup& Material タレ・ソース・スープ・具材

ご挨拶	01
目次	02
唐辛子味噌	お肉や野菜スティックと抜群の相性! 人気No.1!03
焼肉のたれ 本醸造白醤油	こだわりの逸品“焼肉のたれ”本醸造白醤油ここにあり05
焼肉のたれ りんご&ハチミツ	漬け込んでから調理して美味しさUP!06
バジルソース(仕上げ用)	本格イタリアン風味の女性に好まれるソースです。07
バジルソース(仕込み用)	オリーブとバジルで香り最高! パスタや鶏肉にも相性抜群!08
和風おろしソース	しゃぶしゃぶやサラダに合うさっぱりソース!09
塩ダレ	まろやかなコクが食材の美味しさを一層引き立てます。10
山賊焼きのタレ	4種の胡椒の豊かな香り醤油だれです。11
やみつきソースBBQ味	揚げ物につければその名の通りやみつきに!12
照り出しのタレ	食材に輝きをプラス! バランスのとれた万能醤油だれ!13
ソフトサルサソース	スパイシーなトマトソースです。14
宮廷プルコギのタレ	風味豊かな本場の味を気軽に楽しめます!15
唐辛子味噌ハーブニンニク使用	唐辛子味噌にハーブニンニクをブレンドしました。16
香味塩だれ	鶏肉、豚肉、牛肉をはじめ、ホルモンなどの香味付けにピッタリです。17
海鮮塩だれ	旨味たっぷりのシーフードエキスでお料理がさっぱりと仕上がります。18
梅塩ダレ	梅肉の風味と甘みが抜群にでています。19
柚子塩ダレ	柚子胡椒のパンチを利かせました。20
酢豚のたれ(香酢使用)	本格中華の味わいをお手軽に!!21
八宝菜のたれ	白湯とオイスターソースが旨味の決め手!22
チンジャオロースのたれ	中華料理には欠かせない定番!23
〇〇丼のたれ	希釈率を変えるだけ、和風煮込みなんでも作れます。24
ハンバーグソース	甘さ控えめでもお子様に大人気!25
ダッカルビのタレ	コチジャンの辛さが旨い! 炒めても漬けても美味しさUP!26
海賊焼のたれ	スパイスの効いた味噌です。27
和風コチジャンだれ	成熟した風味で伸びがよく、肉類・ホルモン・魚介にもお使い頂けます。28
XO醤ソース	魚介を濃縮したコクのあるソースです。29
クン・パッ・マンクン(蝦醤のしめじ炒め)	海老料理の王道!30
海鮮スープの素	化学調味料不使用!31
すっぽん・高麗人参スープの素	鶏肉・豚肉との相性が抜群の美味しいスープに仕上がります。32
醤油ラーメンスープの素	まろやかな味わい、風味が際立つラーメンスープです。33
味噌ラーメンスープの素	信州系赤みそと香り高いごまが決め手!34
塩ラーメンスープの素	魚介の旨味が味の決め手!35
ジャージャー麺の素	汁なし麺の王道ここにあり!36
商品紹介37
会社概要38

唐辛子味噌

とうがらしみそ

お子様にも好評！😊
マイルドな辛みの旨口だれ



唐辛子味噌



日本の味ともいえる信州系
合わせ味噌と、カプサイシン
いっぱい天然唐辛子を使
用した、様々なお料理を引き
立てる万能だれです。
こってりとした旨味たっぷ
りの味噌に、お子様にも好評
のマイルドな唐辛子の辛さ
で、いつものメニューにアク
セントをつけてみてはいか
がでしょうか。

唐辛子味噌

お肉や野菜スティックと抜群の相性！人気No.1！

商品概要

にんにくと唐辛子のブレンド、リンゴの甘さがほのかに香る一品です。老若男女問わず、お肉、お魚、お野菜に合う万能味噌です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、しょうゆ、発酵調味料、リンゴピューレ、ごま、しょうが、ごま油、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、着色料（カラメル、紅麹）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、着色料（カラメル、紅麹）

アレルギー

大豆、小麦、りんご

賞味期限 商品規格

180日 5g・10g・20g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	★ ★ ★ ★
酸	味	★	
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★ ★ ★ ★

料理例

- ・肉料理
- ・生野菜
- ・焼鳥
- ・焼おにぎり



大根サラダ

生きたき
キャベツ

野菜スティック

焼おにぎり

ふろふき大根

唐辛子味噌 de お手軽レシピ



生芋こんにゃくの
唐辛子味噌和え



レンジで簡単！
さばの唐辛子味噌煮



かぼちゃのごま
唐辛子味噌和え



生芋こんにゃくとくるみの
唐辛子味噌和え

唐辛子味噌 de 美味しい！



唐辛子味噌の
焼おにぎり



唐辛子味噌de
かた焼きそば



温豆腐の
唐辛子味噌たまごのせ



唐辛子味噌めんたい風味の
冷やし茶漬け



本醸造白醤油ベースのタレにりんご&ハチミツの風味を加えお肉の味を最大限に引き出す上品な甘さに仕上げました。

焼肉のたれ 本醸造白醤油

こだわりの逸品“焼肉のたれ”本醸造白醤油ここにあり。

商品概要

本醸造白醤油ベースで高い透明度を演出したタレです。さらっとした質感でつけ過ぎを気にする事無く、果汁の酸味効果でお肉のしつこい油濃さを程良く抑えながらも、つけダレとしてしっかりと味を楽しめます。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

本醸造しょうゆ、発酵調味料、りんご果汁、洋梨果汁、砂糖、こんにゃく、かつおエキス、昆布エキス、チキンエキス、はちみつ、レモン果汁、かつお粉末、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、りんご、鶏肉

賞味期限

90日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

冷蔵(10℃以下)で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味	★		
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・焼肉
- ・チャーハン
- ・炒めもの

焼肉のたれ 本醸造白醤油 de お手軽レシピ



かばちゃ茄子ピーマンの白醤油煮



焼肉のたれ本醸造白醤油 de サーモンのユッケ風



焼肉のたれ本醸造白醤油 de 簡単つけめん



焼肉のたれ本醸造白醤油 de いちじくとバストラミビーフのサラダ



りんご&ハチミツ

焼肉のたれ

漬け込みダレ

お肉をさらにおいしく!

焼肉のたれ りんご&ハチミツ

漬け込んでから調理して美味しさUP!

商品概要

りんご(11.5%)とハチミツ(9.7%)を豊富に使用し、調味料(アミノ酸等)の代わりにコクのある「たまり醤油(高級醤油)」でうま味を引き立てました。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

本醸造しょうゆ、りんご、発酵調味料、はちみつ、異性化液糖、砂糖、野菜類、ごま、ごま油、香辛料、でん粉、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、りんご

賞味期限

180日

商品規格

30g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★		
酸	味	★		
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・漬け込みダレ
- ・焼肉
- ・チャーハン
- ・炒めもの

焼肉のたれ de お手軽レシピ



焼肉のたれで簡単豚バラ炒め



焼肉のたれで名古屋風手羽先



焼肉のたれで簡単肉巻きおにぎり



焼肉のたれで牛すじ煮



オリーブとバジルの
香り豊かなソースです。

バジルソース仕上げ用

本格イタリアン風味の女性に好まれるソースです。

商品概要

バジルペーストとオリーブオイルをベースに、ニンニク、胡椒でアクセントを出しました。とても特徴のあるソースで、女性に好まれるソースです。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

マルトデキストリン、発酵調味料、植物油（大豆、なたね）、バジルペースト（バジル、なたね油、食塩）、ニンニク、オリーブオイル、しょうゆ、食塩、香辛料、ガラスープ、酒精、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、（原材料の一部に小麦、鶏肉、豚肉を含む）

添加物

酒精、増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、グリシン

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉、豚肉

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★	★		
酸	味				
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

- ・パスタ
- ・サラダ
- ・ステーキ
- ・ムニエル

バジルソース仕上げ用 de お手軽レシピ



クリームチーズとビーンズの
バジルソースサラダ



バジルソース&マヨde
マフィンサンド



クリームチーズと
バジルソースのパスタ



たけのことしめじの
バジルソースサラダ



調理前の下ごしらえで
バックグンの美味しさに!

バジルソース 仕込み用

オリーブとバジルで香り最高!パスタや鶏肉にも相性抜群!

商品概要

チキンブイヨンとバジルの風味を利かせたソースで、ディル、タイム、ニンニクで味にアクセントをつけた絶品のバジルソースです。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

マルトデキストリン、しょうゆ、バジルペースト（バジル、なたね油、食塩）、発酵調味料、ニンニク、食塩、オリーブオイル、チキンエキス、バジル、チキンブイヨン、パセリ、コショウ、酵母エキス、レッドベルペパー、ディル、タイム、パプリカ、酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、グリシン、トレハロース、（原材料の一部に小麦、乳成分を含む）

添加物

酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、グリシン、トレハロース

アレルギー

鶏肉、大豆、小麦、乳成分

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★		
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・サラダパスタ
- ・ピザ用ソース
- ・お肉の下味
- ・お魚の下味

バジルソース仕込み用 de お手軽レシピ



トマトとアボカドの
バジルソースパスタ



バジルソースでキムカツ風



しいたけポテトの
バジルソース焼き



パプリカのサーモン詰め
バジルチーズ焼き

和風おろしソース



ニンニクと玉ねぎの
風味豊かな万能ソースです。

和風おろしソース

しゃぶしゃぶやサラダに合うさっぱりソース！

商品概要

お酢のすっきりした酸味のある醤油だれにオニオンとおろしニンニクの風味を豊かに詰め込んだ和風万能ソースです。玉ねぎの甘味とコクが料理に旨みを加えます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、発酵調味料、醸造酢、砂糖、乾燥玉ねぎ、ニンニク、香辛料、酵母エキス、増粘剤（加工でん粉）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉）

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	★
酸	味	★	★	★
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★ ★

料理例

- ・和風ステーキ
- ・豚しゃぶ
- ・サラダ
- ・冷や奴

塩ダレ

焼肉・炒め物で大活躍！

まろやかなコクが
食材の美味しさを
一層引き立てます。



塩ダレ

まろやかなコクが食材の美味しさを一層引き立てます。

商品概要

塩と胡椒をベースにニンニク、ごま油を利かせた香り豊かな万能ダレです。お肉の漬け込みダレとしても、仕上げダレとしても、食材の美味しさを一層引き立てます。その他、炒め物、チャーハンなどにもご使用下さい。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、発酵調味料、醸造酢、ニンニク、ごま油、食塩、香辛料、ごま、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	★ ★
酸	味	★	★
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★ ★ ★ ★ ★

料理例

- ・野菜炒め
- ・焼うどん
- ・豆腐ステーキ
- ・お肉の下味

和風おろしソース de お手軽レシピ



万願寺唐辛子と茄子の梅肉和風おろしソースがけ



鶏もも肉のたらこ和風おろしソース



人参とえのきの和風おろしソースサラダ



おからハンバーグ和風おろしソース

塩ダレ de お手軽レシピ



セロリともやしの塩ダレ炒め



ビーマンと桜えびの塩ダレ和え



塩ダレとラー油でバンバンジー



そうめんゴーヤチャンプルー塩ダレ味



黒コショウたっぷりの
タレ漬けを豪快に揚げて。

山賊焼のタレ

4種の胡椒の豊かな香り醤油だれです。

商品概要

薄口しょうゆをベースに生おろしニンニクと様々な大きさの黒コショウをブレンドしました。名前の由来は『漬け込んでの唐揚げ』→『鶏揚げる』→『取り上げる』=『山賊』という説など諸説あるようです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、水あめ、発酵調味料、コショウ、ニンニク、牛脂、乾燥玉ねぎ、植物油（ ビ フ イオン ソルビット 増粘剤（加工でん粉 キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、乳を含む）

添加物

ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦、牛肉、乳

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★		
辛	味	★	★	★	★
酸	味				
お子様向け		★			
ご年配向け		★	★	★	

料理例

- ・鶏もも肉揚げ
- ・シーフード炒め
- ・サイコロステーキ
- ・お肉の下味

山賊焼のタレ de お手軽レシピ



鶏もも肉とブロッコリーの
山賊焼のタレ焼き



ホタテと新玉ねぎの
山賊焼き



白身魚の山賊焼き



イカ下足とオクラの
山賊串焼き

大豆、なたね、



一度食べたらやみつきになる！
こんなソースを待っていた！



やみつきソースBBQ味

揚げ物につければその名の通りやみつきに！

商品概要

本場アメリカのBBQソースの風味を出し、数種類の香辛料をブレンドする事により、さらに美味しさをアップさせました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

水あめ、果糖ぶどう糖液糖、トマトケチャップ、醸造酢、ウスターソース（大豆を含む）、でん粉、食塩、香辛料、ニンニク、くん液、着色料（紅麹、カラメル）、酸味料

添加物

くん液、着色料（紅麹、カラメル）、酸味料

アレルギー

大豆

賞味期限 商品規格

365日 35g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★	★		
酸	味	★	★		
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

- ・フライ
- ・スペアリブ
- ・春巻き
- ・野菜炒め

やみつきソースBBQ味 de お手軽レシピ



はんぺんピッツア
やみつきソースBBQ味



やみつきソースBBQ味で
オムライス



ふわふわチキンピカタ
やみつきソースBBQ味



こんにくでヘルシー唐揚げ
やみつきソースBBQ味

照り出しのタレ

豊かな醤油風味で
照りが抜群



フリ・サバ
チキン・焼鳥
ハンバーグetc.
輝くツヤで
おいしさ演出!

照り出しのタレ

食材に輝きをプラス! バランスのとれた万能醤油だれ!

商品概要

醤油をベースにとびうおだし(あごだし)をブレンドすることによってまろやかな旨味を引き出します。長時間の照りだしには、最適なタレです。風味豊かな照りだし用としてご活用いただけます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、魚介エキス、醸造酢、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★			
酸	味	★			
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

- ・うなぎの蒲焼
- ・焼鳥
- ・フリ照り
- ・ハンバーグ

照り出しのタレ de お手軽レシピ



厚揚げと大根の照り出し



鶏むね肉の黒ごま照り出し焼き



おから肉団子の照り出し甘酢ダレ



鶏つくねと大葉の照り出し焼き

Soft Salsa

ソフトサルサソース

Tomato + basil + chili pepper



お肉にかけたり、
サラダドレッシングとしても

ソフトサルサソース

スパイシーなトマトソースです。

商品概要

トマトベースにサルサ用香辛料ミックスと畜肉ブイヨンをブレンドしました。味がとても濃厚でソースだけではなく、煮込み用スープベースにもご使用になれる商品です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

トマトケチャップ、植物油(大豆、なたね)、乾燥玉ねぎ、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、ビーフエキス、香辛料、食塩、増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麹、パプリカ色素、カラメル)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に豚肉、小麦を含む)

添加物

増粘剤(加工でん粉)、調味料(有機酸等)、着色料(紅麹、パプリカ色素、カラメル)

アレルギー

牛肉、豚肉、小麦、大豆

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★			
酸	味	★	★	★	
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	

料理例

- ・グリルチキン
- ・ガーリックトースト
- ・白身魚

ソフトサルサソース de お手軽レシピ



鶏もも肉のソフトサルサソースソテー



ソフトサルサソースでヘルシー野菜スープ



スナックえんどうとかげソのサルサソース炒め



鯖のサルサソース炒め

風味豊かな本場の味

宮廷 プルコギの タレ



宮廷プルコギのタレ

風味豊かな本場の味を気軽に楽しめます！

商品概要

しょうゆをベースにニンニク、生姜、ごま油を加え、風味豊かな味わいに仕上げました。お肉の漬込み、炒め物にご使用ください。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、植物油（大豆、なたね）、本みりん、ラー油、ごま油、香辛料、ニンニク、乾燥玉ねぎ、生姜、ごま、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・260g・500g・520g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★			
酸	味				
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

・プルコギ

宮廷プルコギのタレ de お手軽レシピ



宮廷プルコギのタレで
簡単スペアリブ煮



宮廷プルコギのタレで
簡単スペアリブ井



宮廷プルコギのタレで
簡単イカのチャプチェ



プルコギのタレde
スペアリブ煮込み

ハーブにんにく使用

唐辛子味噌



味国彩寶

唐辛子味噌に
ハーブニンニクをブレンドしました

唐辛子味噌 ハーブニンニク使用

唐辛子味噌にハーブニンニクをブレンドしました

商品概要

食後消臭のハーブニンニクを使用しており、食後にニンニクの匂いを低減させます。焼鳥用味噌だれ、炒め物、焼肉、他さまざまな料理に合う万能味噌だれです。老若男女幅広い年代に好まれます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、果糖ぶどう糖液糖、ハーブニンニク、しょうゆ、発酵調味料、リンゴピューレ、香辛料、ごま、生姜、ごま油、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）着色料（カラメル、紅麹、パプリカ色素）、酸化防止剤（V.C）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、着色料（カラメル、紅麹、パプリカ色素）、酸化防止剤（V.C）

アレルギー

大豆、小麦、りんご

賞味期限 商品規格

180日 5g・10g・20g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	★
酸	味			
お子様向け		★	★	
ご年配向け		★	★	★

料理例

・石焼ビビンバ
・焼鳥
・餃子のタレ
・モツ鍋

唐辛子味噌ハーブニンニク使用 de お手軽レシピ



なすとひき肉のハーブニンニク
唐辛子味噌炒め



春キャベツと厚揚げの
唐辛子味噌マヨ炒め



唐辛子味噌de
アボカド豆腐バーガー



鶏むね肉の唐辛子味噌ハーブ
ニンニク焼き

香味塩だれ

漬け込み用

ごま油の風味・旨味を活かし、
にんにく、しょうがのアクセントで
鶏肉、豚肉、牛肉をはじめ、ホルモンなどの
香味付けにピッタリです。



香味塩だれ

鶏肉、豚肉、牛肉をはじめ、ホルモンなどの香味付けにピッタリです。

商品概要

3種類の香味野菜（オニオン、ジンジャー、ガーリック）をふんだんに使用し、黒こしょうでピリッとインパクトのある辛味を効かせました。お肉の漬け込みをはじめ、あらゆる炒め物に抜群の相性です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

牛脂、発酵調味料、食塩、ごま油、コショウ、オニオンパウダー、ガーリック、ジンジャー、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、増粘剤（キサンタンガム）、（原材料の一部に大豆を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、増粘剤（キサンタンガム）

アレルギー

牛肉、大豆

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,150g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★		
辛	味	★	★	★
酸	味			
お子様向け		★	★	
ご年配向け		★	★	

料理例

- ・鶏肉の下味
- ・豚肉の下味
- ・牛肉の下味
- ・魚介の下味

香味塩だれ de お手軽レシピ



オクラともやしの
香味塩だれ炒め



ささみと新生姜の
香味塩だれサラダ



焼き茄子とトマトの
香味塩だれマリネ



帆立皮ヒモの
香味塩だれ和えカボス風味

海鮮塩だれ

KAISEN SHIODARE

炒め物、
塩焼きそば、
つけだれに。



海鮮塩だれ

旨味たっぷりのシーフードエキスでお料理がさっぱりと仕上がります。

商品概要

ガラスープ、アサリエキスの旨味に、ニンニク、黒こしょうのパンチ効いた辛み、メンマパウダーの後から来る風味がやみつきになる商品です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、発酵調味料、ガラスープ、醸造酢、ニンニク、ごま油、食塩、アサリエキスパウダー、ホタテエキス、ポーク・チキンエキス、香辛料、メンマパウダー、ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、（原材料の一部に小麦、乳、牛肉、ゼラチンを含む）

添加物

ソルビット、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）

アレルギー

大豆、小麦、乳、鶏肉、豚肉、牛肉、ゼラチン

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★		
辛	味	★	★	
酸	味	★		
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・塩焼きそば
- ・肉野菜炒め
- ・スープ
- ・揚げだし豆腐

海鮮塩だれ de お手軽レシピ



海鮮塩だれ味のにんじんシリシリ
シークワサー風味



なめこのホイル焼き
海鮮塩だれ



トマト&海鮮塩だれソースで
お手軽シーフード焼き



ブロッコリーのそぼろあんかけ
海鮮塩だれ風味



梅塩ダレ

国産梅

ニンニク、ごま、胡椒をアクセントに梅の酸味でお料理をさっぱりと仕上げます。

梅塩ダレ

梅肉の風味と甘みが抜群にでています。

商品概要

国産梅肉の果肉をふんだんに使う事により、梅肉の風味と甘みが抜群に出ています。また梅のしつこい酸味がなく、ほのかな酸味を出しております。ごま油の風味とニンニクのアクセントが肉料理を引立てます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、マルトデキストリン、梅肉ペースト、発酵調味料、ニンニク、ごま油、香辛料、食塩、醸造酢、ごま、ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香料、紅麴色素、（原料の一部に小麦を含む）

添加物

ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香料、紅麴色素

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★			
辛	味	★	★	★		
酸	味	★	★	★	★	★
お子様向け		★				
ご年配向け		★	★	★	★	★

料理例

- ・蒸し鶏
- ・焼肉
- ・きゅうり和え
- ・おにぎりの塩代わりに

梅塩ダレのお手軽レシピ



えのきと貝われの梅塩ダレ和え



イカとセロリの梅塩ダレ炒め



梅塩ダレでこんにやくパスタ



たたききゅうりの梅塩ダレ和え



柚子塩ダレ

国産柚子

柚子皮と柚子胡椒の爽やかな風味が素材の味を香り高く引き立てます。

柚子塩ダレ

柚子胡椒のパンチを利かせました。

商品概要

九州産の柚子胡椒を使用し、味深さが増し、柚子胡椒のパンチを利かせました。国産柚子皮の商品の見栄えの良さや香り豊かな風味や酸味を出し、魚料理の仕込み用や、浅漬け、焼肉といった色々な料理にご使用になれます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、マルトデキストリン、発酵調味料、ユズ果汁、ユズ皮、醸造酢、植物油（大豆、なたね）、食塩、ユズコショウ、ユズ粉末、香辛料、ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★			
辛	味	★	★			
酸	味	★	★	★	★	★
お子様向け		★	★			
ご年配向け		★	★	★	★	★

料理例

- ・焼魚
- ・スティック野菜
- ・お粥の風味付け
- ・鉄板焼き
- ・浅漬けの素

柚子塩ダレのお手軽レシピ



ホタテのひも炒め 柚子塩ダレ風味



焼き野菜の柚子塩マヨネーズディップ



ゴーヤ入りショートパスタ 柚子塩ダレ風味



オクラとトマトの柚子ヨーグルトドレッシングサラダ



まるやかな酸味と豊かな甘みの甘酢が
具材となめらかに絡みます。

酢豚のたれ

香酢使用

酢豚のたれ（香酢使用）

本格中華の味わいをお手軽に!!

商品概要

本場中国江蘇省の鎮江香酢を使用し、熟成した芳醇な香りと濃厚でまろやかな酸味を生かした香り豊かな酢豚のたれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

果糖ぶどう糖液糖、マルトデキストリン、しょうゆ、醸造酢、ごま油、オイスターソース、食塩、チキンエキス、米でん粉、酵母エキス（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味				
酸	味	★	★	★	
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

- ・酢豚
- ・海鮮甘酢炒め
- ・お魚のフライ
- ・チキン南蛮



ご飯・麺に
かけても
OK!

たっぷりのお野菜、お肉、海鮮に
白湯とオイスターソースベースの
あんを絡めてお召し上がり下さい。

八宝菜のたれ

八宝菜のたれ

白湯とオイスターソースが旨味の決め手!

商品概要

豚白湯とオイスターソースを使用した旨味に、ごま油の風味を利かせた本格的八宝菜用調味料。とろみもついている為、お手軽に調理できます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

発酵調味料、しょうゆ、マルトデキストリン、砂糖、オイスターソース、醸造酢、昆布エキス、ごま油、ポークエキス、食塩、香辛料、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、魚介類、鶏肉を含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦、魚介類、豚肉、鶏肉

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★		
辛	味				
酸	味	★			
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★

料理例

- ・八宝菜
- ・中華丼
- ・あんかけ焼きそば
- ・中華つま煮

随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

酢豚のたれ（香酢使用）を使用した
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

八宝菜のたれを使用したお手軽レシピを公開中です。





牛肉or豚肉
どちらにも
よく合います

濃厚な旨味のオイスターソースと
豆板醤のコクが絶妙な合わせ調味料です

チンジャオロースのたれ



和風煮込みも
おまかせ!

○○井のたれ

天井・牛井・かつ井・
親子丼などの
丼ものから、肉じゃが
炊き込みご飯など、
何にでも使える
万能だれです。

使用方法
●天井/ストレート
●牛井/本品1:お水2
●親子丼、かつ井/本品1:お水2

チンジャオロースのたれ

中華料理には欠かせない定番!

商品概要

しょうゆをベースにして、味の決め手となる牡蠣の旨味がたっぷり詰まったオイスターエキスを加え、豆板醤やごま油でコク深く風味豊かに仕上げたチンジャオのたれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、りんごピューレ、オイスターエキス、水あめ、ごま油、ニンニク、生姜、豆板醤、砂糖、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、(原材料の一部に小麦、魚介類を含む)

添加物

増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精

アレルギー

大豆、小麦、りんご、魚介類

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★		
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・チンジャオロース
- ・炒め物
- ・揚げだし豆腐
- ・うま煮

○○井のたれ

希釈率を変えるだけ、和風煮込みなんでも作れます。

商品概要

天井・牛井・かつ井・親子丼などの丼ものから、肉じゃがや炊き込みご飯など、何にでも使える万能だれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、昆布エキス、かつお節エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限	商品規格
180日	20g・30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・牛井・かつ井
- ・天井・親子丼
- ・柳川煮込み
- ・肉じゃが
- ・炊き込みご飯
- ・照り焼き

随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

チンジャオロースのたれを使用した
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

○○井のたれを使用したお手軽レシピを公開中です。



ハンバーグソース

本格的な味をご家庭でも!



ハンバーグソース

甘さ控えめでもお様に大人気!

商品概要

トマトのほのかな酸味、牛と豚のブイヨンでうま味をグンとアップさせ、香辛料で風味を整えて、ベーシックな洋風ソースにしました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

トマトケチャップ、トマトピューレ、ソース、ビーフエキス、醸造酢、香辛料、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精、酸味料、(原材料の一部にりんご、豚肉、大豆、小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精、酸味料

アレルギー

りんご、牛肉、豚肉、大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

20g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★			
酸	味	★	★		
お子様向け		★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	

料理例

- ・煮込みハンバーグ
- ・ミートソース
- ・ハヤシライス
- ・ビーフシチュー

ハンバーグソース de お手軽レシピ



豚うすぎり肉の野菜巻きハンバーグソース



マッシュルームハンバーグ



ハンバーグソースで簡単ホットドッグ



鶏ミンチハンバーグでロコモコ丼

ダッカルビのタレ

コチジャンの辛さとコクが食欲をそそる
スタミナ料理にピッタリ!

鶏肉と野菜を豪快に炒めて!



ダッカルビのタレ

コチジャンの辛さが旨い! 炒めても漬け込んでも美味しさUP!

商品概要

コチジャンの甘辛い味とごま油、ラー油の風味が、鶏肉や野菜の炒め物に最適です。また2種類の砂糖、4種類の香辛野菜を使うことによって、奥深い甘さや風味のアクセントを広げております。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、コチジャン、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、植物油(大豆、なたね)、本みりん、ラー油、ごま油、香辛料、ニンニク、乾燥玉ねぎ、生姜、ごま、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(カラメル、パプリカ色素)、酒精、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精、パプリカ色素、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★	★
辛	味	★	★	★	
酸	味	★			
お子様向け		★	★		
ご年配向け		★	★	★	

料理例

- ・ダッカルビ
- ・豆腐ステーキ
- ・ピリ辛焼うどん
- ・ナムルの味付け

ダッカルビのタレ de お手軽レシピ



ダッカルビのタレdeガーリックライス



鶏もも肉とマッシュルームのダッカルビ風



ダッカルビのタレde骨付きもも肉のグリル焼き



ダッカルビのタレdeあんかけ炒飯



海鮮食材の
美味しさを
そのまま活かす
コクのある
味噌だれです。

海賊焼のたれ

スパイスの効いた味噌です。

商品概要

赤味噌をベースに3種類の香辛料と2種類のごまをブレンドし、ピリッとインパクトのある辛味の中にも、ごまの風味豊かな香りと上品な甘味が広がる味噌だれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、発酵調味料、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、ごま、香辛料、ニンニク、パプリカ色素

添加物

パプリカ色素

アレルギー

大豆

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	★ ★
酸	味		
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★ ★ ★ ★ ★

料理例

- ・もつ焼
- ・焼きうどん
- ・焼肉

和風コチジャンだれ

漬け込み用

韓国味噌(コチジャン)をふんだんに使い、
和風ベースのエキス、しょうゆで味を整えました。



和風コチジャンだれ

成熟した風味で伸びがよく、肉類・ホルモン・魚介にもお使い頂けます。

商品概要

コチジャン、しょうゆをベースにかつお節エキス・昆布エキスを加え、和風に仕上げました。焼肉、魚介類、炒め物、和え物など幅広い料理にお使いいただけます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、コチジャン、水あめ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、ごま油、かつお節エキス、昆布エキス、生姜、香辛料、ごま、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、パプリカ色素)、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、着色料(紅麹、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、酒精

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・80g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	★
酸	味			
お子様向け		★	★	
ご年配向け		★	★	

料理例

- ・お肉の味付け
- ・魚介の味付け
- ・炒め物
- ・チャーハン



随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

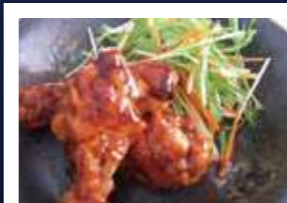
海賊焼のたれを使用したお手軽レシピを公開中です。



和風コチジャンだれ
de
お手軽レシピ



ひき肉とビーンズのコチジャンスープ



鶏もも肉のコチジャンダレ焼き



コチジャンのタレde うな玉のつけそうめん



かぼちゃとレバーのコチジャン炒め

中華最上級の調味料
XO醬
ソース
Source of the highest class of Chinese cuisine

炒飯や野菜炒めなどいつもの炒め物が
最上級のソースでランクアップ!



XO醬ソース

魚介を濃縮したコクのあるソースです。

商品概要

中華最上級の調味料であるXO醬を使用し、にんにくや唐辛子などの薬味を効かせたコクのあるソースです。さっと炒め合わせるだけで、いつもの炒め物がグレードアップします。海鮮炒飯や野菜炒めなど、様々な中華料理にご使用下さい。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、XO醬、香辛料、豆板醬、植物油（大豆、なたね）、ニンニク、ごま油、ごま、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、（原材料の一部に 小麦、鶏肉、豚肉、エビを含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉、豚肉、エビ

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・炒め物
- ・チキステーキ
- ・焼き物
- ・海鮮料理

エビ醬ソース

クン・パツ・マンクン
エビとシメジのエビ味噌炒め

エビの旨味とコクがしっかりと引き出された
熟成発酵によるマイルドな味わいのソースが
炒め物、蒸し物スープ等を美味しく仕上げます。



クン・パツ・マンクン (蝦醬のしめじ炒め)

海老料理の王道!

商品概要

エビの旨味を極限まで引き出した「エビ醬」と、まろやかな風味の「魚醬」をバランス良くブレンドしたエビ醬ソース。魚介系の炒め物にはたっぷり、炒飯や鍋ものには隠し味としてご使用下さい。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

蝦醬、マルトデキストリン、魚醬、発酵調味料、米でん粉、（原材料の一部に えび、大豆、小麦、さけを含む）

添加物

なし

アレルギー

えび、大豆、小麦、さけ

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★
辛	味	
酸	味	
お子様向け		★ ★
ご年配向け		★ ★

料理例

- ・炒め物
- ・焼きそば
- ・炒飯
- ・煮物

随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

XO醬を使用したお手軽レシピを公開中です。



随時更新して
いるので
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

クン・パツ・マンクンを使用したお手軽レシピを公開中です。





海鮮スープの素

化学調味料不使用!

商品概要

国産鶏肉から抽出した旨味成分と、かに、ホタテ、アサリのコハク酸の旨味成分が、高級感のある鍋スープに仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、食塩、砂糖、チキンエキス、発酵調味料、酵母エキス、かにエキス、ホタテエキス、アサリエクス、(原材料の一部に小麦、乳を含む)

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★
辛	味	
酸	味	
お子様向け		★ ★ ★ ★ ★
ご年配向け		★ ★ ★ ★ ★

料理例

- ・お雑煮
- ・お雑炊
- ・ラーメン
- ・茄子の煮び出汁



すっぽん高麗人参スープの素

鶏肉・豚肉との相性が抜群の美味しいスープに仕上がります。

商品概要

本醸造白しょうゆベースにコラーゲンが豊富なすっぽんと、栄養価が豊富な高麗人参エキスを贅沢に使用し、あっさりとした上品な味わいのスープに仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、食塩、砂糖、すっぽんエキス、発酵調味料、高麗人参エキスパウダー、酵母エキス、アサリエクスパウダー、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★ ★ ★
辛	味	★ ★ ★
酸	味	★ ★ ★
お子様向け		★ ★ ★
ご年配向け		★ ★ ★ ★

料理例

- ・ほうれん草のお浸し
- ・うどん
- ・おかゆ
- ・煮込み豆腐

海鮮スープの素 de お手軽レシピ



海鮮スープの素 de 簡単水餃子



海鮮スープの素 de 簡単パエリア



海鮮スープの素 de モロヘイヤスープ



ゴーヤと貝ヒモの海鮮スープ炒め

すっぽん高麗人参スープの素 de お手軽レシピ



すっぽん高麗人参スープのゼリー寄せ



すっぽん高麗人参スープ de 酸辣湯 (サンラータン)



すっぽん高麗人参スープ de モチモチ焼きれんこん饅頭



すっぽん高麗人参スープ de 簡単サムゲタン

ラーメン Ramen soup base スープの素

野菜ブイヨンの旨味たっぷり。
深い味わいのスープです。

醤油



ラーメン Ramen soup base スープの素

にんにくと豆板醬がアクセントの
コクのある味噌スープです。

味噌



醤油ラーメンスープの素

まろやかな味わい、風味が際立つラーメンスープです。

商品概要

丸大豆醤油を使用し、野菜のブイヨン、ガーリック、ジンジャーなどの香味野菜をバランス良く調合したまろやかな味わいの醤油ラーメンスープです。また、ローストしたネギオイルを加え、風味が際立つ醤油ラーメンスープに仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、植物たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ブイヨン、香辛料、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、香料

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・醤油ラーメン
- ・炊き込みご飯

味噌ラーメンスープの素

信州系赤みそと香り高いごまが決め手！

商品概要

信州系赤味噌をベースに「野菜ブイヨン」や「あさりエキス」で旨味を出しました。豆板醬、ニンニクのアクセントにごま油の風味がとてもしらめに合います。また、一切「動物由来の原料」を使っていない味噌ラーメンスープの素です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、ニンニク、しょうゆ、ごま、ブイヨン、食塩、ごま油、植物油（大豆、なたね）、豆板醬、醸造酢、香辛料、香味食用油、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★
辛	味	★ ★
酸	味	
お子様向け		★ ★ ★
ご年配向け		★ ★ ★ ★

料理例

- ・味噌ラーメン
- ・炊き込みご飯

醤油ラーメンスープの素 de お手軽レシピ



醤油ラーメンスープで
いかげその炒め物



醤油ラーメンスープの素de
トマトそうめん



醤油ラーメンスープde
うどんパスタ



醤油ラーメンスープの素de
春雨もやしわかめの中華風サラダ

味噌ラーメンスープの素 de お手軽レシピ



味噌ラーメンスープの素de
スンドゥブ



味噌ラーメンスープの素de
豆乳みそバターラーメン



野菜キムチ味噌ラーメン



味噌ラーメンスープの素de
海老とゴーヤのあんかけ風焼き



ホタテ、アサリの貝類の旨味と魚介の旨味を活かした濃縮スープです。

塩ラーメンスープの素

魚介の旨味が味の決め手!

商品概要

本醸造醤油をベースに、鰹、ホタテ、昆布、オイスター、アサリなどの5種類の魚介エキスをバランス良く調合し、あっさりとした中にも、コク深いまろやかな旨味が特徴の塩ラーメンスープです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、食塩、砂糖、ホタテエキス、ホタテエキスパウダー、かつおエキス、昆布エキス、オイスターソース、アサリエキスパウダー、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦、魚醤(魚介類)を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)

アレルギー

大豆、小麦、魚介類

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・塩ラーメン
- ・炊き込みご飯

塩ラーメンスープの素 de お手軽レシピ



塩ラーメンスープの素 de 小松菜と新ショウガのクッパ



塩ラーメンスープ de セロリのカレースープ



塩ラーメンスープの素 de トマト春雨ヌードル



塩ラーメンスープの素 de 簡単親子丼



1人前

麺の他にも! 麻婆豆腐・麻婆茄子
ライス・冷や奴

コクのある肉味噌がたっぷり

ジャージャー麺の素

汁なし麺の王道ここにあり!

商品概要

信州系味噌をベースに炒めた国産挽肉(鶏肉・豚肉)の旨味を引き出し、赤唐辛子で味のパンチを付けて仕上げました。「解凍するだけ」でジャージャー麺や麻婆豆腐に使用できる簡単調理商品です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

鶏肉(国産)、しょうゆ、豚肉(国産)、味噌、発酵調味料、ニンニク、植物油(大豆、なたね)、砂糖、粒状植物性たん白、乾燥玉ねぎ、コーンスターチ、果糖ぶどう糖液糖、ごま油、香辛料、乾燥しいたけ、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)

アレルギー

鶏肉、大豆、小麦、豚肉

賞味期限

540日

商品規格

100g・1kg

保管場所

冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。

味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	★
酸	味			
お子様向け		★	★	
ご年配向け		★	★	★

料理例

- ・坦々麺
- ・麻婆豆腐
- ・ライス
- ・冷や奴

ジャージャー麺の素 de お手軽レシピ



ジャージャー麺の素 de タコライス風



ジャージャー麺の素 de モロヘイヤのチーズ焼き



トマトとオクラのジャージャーそうめん



ジャージャーとろろ飯

相生産業の商品ラインナップ

相生産業が自信を持ってお勧めする商品です。
お客様のご要望にお応えするため、創意工夫につとめ、必ずご満足いただける商品をご提供いたします。

Seasoning シーズニング



Topping トッピング



業務用パック各種
取り揃えております！



◀業務用パック例…唐辛子味噌

スーパー店舗様用に

惣菜用、精肉用10枚1セットの
販促ラベルもご用意しております。



【会社名】 相生産業株式会社 Aioi industry Co.,LTD

【所在地】 営業本部
〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央4-22-3
TEL:049-295-2191(代) FAX:049-295-5718
E-mail:info@a101.jp

研究開発室 プレゼン室
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角697-6
TEL:049-276-3101(代) FAX:049-276-3103
E-mail:kenkyu@a101.jp

特販部
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角697-1
TEL:049-295-4711(代) FAX:049-276-3103

液体工場・粉体工場
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角664-1
TEL:049-295-4641(代) FAX:049-295-4661

本社
〒145-0076 東京都大田区田園調布南23-6
TEL:03-3757-3431(代) FAX:03-3757-3436

【設立】 1986年3月(昭和61年)

【資本金】 1,500万円

【代表者】 代表取締役社長 大沢 道博

【社員数】 70名(常勤50名 非常勤20名)

【取引銀行】 埼玉りそな銀行:越生毛呂山支店、武蔵野銀行:坂戸支店、三井住友銀行:川越支店
商工中金:浦和支店、三菱東京UFJ銀行:川越支店、群馬銀行:川越支店

【販売先】 日本全国47都道府県

【営業品目】 **製造部門**
タレ、ソース、スープ、シーズニング、ミックス粉、調味料、香辛料

営業部門
調味料、香辛料、香味野菜、天然エキス、天然色素、食品添加物、チーズ、包装資材、衛生商品

受託製造部門
タレ、ソース、スープ、冷凍ソース、シーズニング

受託包装部門
小袋包装1g~1kgまでの液・粘・粉体

【営業許可】 ソース類製造業、そうざい製造業、食品添加物製造業、食肉販売業、その他製造業

【加盟団体】 日本惣菜協会、東日本包装工業会、埼玉経営者協会

【E-Mail】 info@a101.jp



業者様用無料サンプル注文&オリジナル製品紹介

<http://www.a101.jp/>

200種類以上の素材毎にカテゴリ分けされた相生産業こだわりの製品の中からご希望の商品サンプルをお申込みいただけるサイトです。



一般小売り用パッケージ&レシピ集

<http://www.a103.jp/>

相生産業が銀座めざマルシェ等で一般小売りに販売しているパッケージ商品の詳細な説明とレシピを掲載しています。



相生産業国産味彩楽天市場店

<http://www.rakuten.co.jp/aioi/>



あいおい 楽天市場から「相生産業」で検索!

相生産業国産味彩ヤフーストア店

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/aioi/>



あいおい Yahoo!ショッピングから「相生産業」で検索!

相生産業ホームページ

業者様向け

無料でお試し頂ける商品サンプルを
インターネットからご注文できます。

<http://www.a101.jp/>



パッケージ
商品
& レシピ集

一般小売り用パッケージ商品の詳細情報と
各商品のレシピ集をご覧いただけます。

<http://www.a103.jp/>



相生産業商品 通信販売サイト

一般小売り
個人様向け



相生産業

検索

あいおい
楽天市場から「相生産業」で検索!

<http://www.rakuten.co.jp/aioi/>

一般小売り
個人様向け



相生産業

検索

あいおい
Yahoo!ショッピングから「相生産業」で検索!

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/aioi/>



相生産業株式会社

営業本部

〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央4-22-3

TEL:049-295-2191 (代) FAX:049-295-5718

<http://www.a101.jp/> E-Mail:info@a101.jp