無添加系調味料

より自然素材にこだわり、食を楽しみ、明日へのエネルギーに

粉末

無添加 鰹だし

500ｇチャック付アルミ袋 ×20ヶ

JAN コード
4981949110387

標準使用量
煮　物（5人前）
・・・本品5ｇ程度
味噌汁（5人前）
・・・本品5ｇ程度

化学調味料などの食品添加物を一切使用していない無添加だしの素です。
厳選した鰹節の風味、旨味が特徴であり、和風料理から創作料理まで常時ご使用いただける商品です。

液体

うどんつゆ 浪華（なにわ）

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160382
標準使用量
本品1に対してお湯11の割合（12倍）でうすめてお使いください。

どんぶりだし 浪華（なにわ）

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160399
標準使用量
本品1に対してお湯2の割合（3倍）でうすめてお使いください。

「浪華～なにわ～」シリーズは「より自然で、健康的なもの」をコンセプトに化学調味料無添加で作られた商品です。味に徹底的にこだわり、鰹・昆布エキスを豊富に配合しました。

こんぶ５０倍

1.8ℓペットボトル ×6本

標準使用量
煮物　味噌汁・・・50倍希釈に鰹だし、醤油、みりんプラス
うどんだし　・・・40倍希釈に鰹だし、醤油、みりんプラス

食品添加物は一切使用せず、天然の昆布のまろやかな風味と上品なうま味を生かして仕上げた濃縮昆布だしです。

和風系調味料

和風料理だけでなく料理全般のベースとして、暮らしに彩（いろどり）を

顆粒

かつこんみ® 鰹昆味 顆粒

1kgアルミ袋（化粧箱入り）
×10ヶ
JAN コード
4981949130019
標準使用量
煮　物（100人前）
・・・本品60ｇ程度
味噌汁（100人前）
・・・本品100ｇ程度

厳選された数種類の上質な鰹を主体とした、高級感の漂う顆粒だしの素です。
味噌汁、煮物をはじめ各種料理にご使用いただけます。

だしのもと GOLD 顆粒

1kgアルミ袋（化粧箱入り）
×10ヶ
JAN コード
4981949130088
標準使用量
煮　物（100人前）
・・・本品60ｇ程度
味噌汁（100人前）
・・・本品100ｇ程度

鰹と昆布の風味とうま味をバランスよく配合した、コクのある顆粒だしの素です。

和風だし 顆粒

1kgアルミ袋（化粧箱入り）
×10ヶ
JAN コード
4981949130125
標準使用量
煮　物（100人前）
・・・本品70ｇ程度
味噌汁（100人前）
・・・本品100ｇ程度

数種の鰹節を配合した大変風味豊かで、かつ経済的な顆粒だしの素です。

粉末

かつこんみ® 粉末 鰹昆味 1kg

1kgアルミ袋 ×20ヶ
JAN コード
4981949110080

標準使用量
煮　物（100人前）
・・・本品60ｇ程度
味噌汁（100人前）
・・・本品100ｇ程度

かつこんみ® 粉末 鰹昆味 500g

500gアルミ袋 ×10ヶ
JAN コード
4981949130057
標準使用量
煮　物（10人前）
・・・本品6ｇ程度
味噌汁（10人前）
・・・本品10ｇ程度

弊社創業当初より高い評価を得ている人気のだしの素です。
厳選された鰹や昆布をたっぷり使用し、風味が大変豊かで抜群のだしの伸びが特徴です。

粉末

特上和風だし

1kg アルミ袋 ×10 ヶ

JAN コード
4981949110202

標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 60 g 程度
味噌汁（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

厳選した鰹節とうま味の強い昆布エキスを絶妙に配合した商品です。塩分量も抑えておりますので、素材の風味を生かしたい料理に幅広くご使用いただけます。

おてごろだし

1kg アルミ袋 ×10 ヶ

JAN コード
4981949110622

標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 70 g 程度
味噌汁（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

旨味の調和がとれたコクのあるだしの素です。粉末ですのでお湯に溶けやすく、少量でも鰹の風味が引き立つまさに“おてごろ”なだしです。

特上昆布だし

1kg アルミ袋 ×10 ヶ

標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

国産昆布をメインに原料を配合した上質の昆布だしです。
たこ焼きやお好み焼き、またパスタに絡める等、各種料理の風味の付加にご使用いただけます。

粉末昆布だし

1kg アルミ袋 ×10 ヶ

JAN コード
4981949110462

標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

厳選された昆布のうま味が引き立つ、風味豊かな昆布だしの素です。和風料理だけでなく、中華料理、洋食の隠し味にもご使用いただけます。

白だし　金

1kg アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード
4981949110226
標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 80 g 程度
味噌汁（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

●鰹がたっぷりと入った上級タイプ

白だし　銀

1kg アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード
4981949110271
標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 80 g 程度
味噌汁（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

●塩分控えめタイプ

白だし

1kg アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード
4981949110097
標準使用量
煮　物（100 人前）
・・・本品 80 g 程度
味噌汁（100 人前）
・・・本品 100 g 程度

●価格を極限まで抑えたお求めやすいタイプ

お求めやすい価格でありながら、大変風味のよいだしの素です。四季の和風料理にご使用いただけます。３タイプの中から用途に合わせた味をお選びください。

うどんだし ブラック® P

1kg ポリ袋 ×20 ヶ

標準使用量
本品 1kg を沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れて溶かしてください。

●醤油を効かせた上級タイプ

上うどんだし

1kg ポリ袋 ×20 ヶ

標準使用量
本品 1kg を沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れて溶かしてください。

●スタンダードタイプ

和風だし P

1kg ポリ袋 ×20 ヶ

標準使用量
本品 1kg を沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れて溶かしてください。

●価格を抑えたお求めやすいタイプ

醤油入りの粉末タイプのうどんだしです。お湯に溶けやすく、手軽に風味豊かなうどんだしが出来ます。節や、塩分量の違いなど、３タイプを用意しております。

特上うどんだし

1kg アルミ袋 ×10 ヶ
標準使用方法
本品 1 kgを添付のこし袋に入れ沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れ、15 ～ 20 分程煮出してください。

●節がたっぷりと入った特上タイプ

うどんだし ブラック® K

1kg ポリ袋 ×20 ヶ
標準使用方法
本品 1 kgを添付のこし袋に入れ沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れ、15 ～ 20 分程煮出してください。

●昆布がたっぷりと入ったタイプ

和風だし K

1kg ポリ袋 ×20 ヶ
標準使用方法
本品 1 kgを添付のこし袋に入れ沸騰したお湯 30 ～ 36 ℓ に入れ、15 ～ 20 分程煮出してください。

●価格を抑えたお求めやすいタイプ

さば節・いわし節・かつお節が、たっぷりと入った風味豊かなうどんだしです。節や塩分量の違いなど３タイプをご用意しております。
※特製こし袋（１ケースにつき１枚サービス）にお好みの量を移し変えてご使用いただくタイプです。

だしパック

減塩 鰹だし

500ｇ不織布パック入
アルミ袋×20ヶ
JAN コード
4981949110417

標準使用方法
本品１袋（500ｇ）を沸騰したお湯 15ℓに入れ、弱火で 10 分前後煮出してください。

鰹、いわし、さば節をバランスよく配合した風味、コクの際立つ煮だし用パック商品です。手軽に利用でき、料理の素材感を重視したい方、塩分の気になる方などにも好評です。

純うどんだし

（200ｇ和紙パック×2）入
アルミ袋×20ヶ
JAN コード
4981949110134

標準使用方法
本品１袋（200ｇ）を沸騰したお湯８ℓに入れ、15～20 分程煮出してください。

和紙パックに鰹節と昆布がたっぷり入った高級うどんだしパックです。
煮出して出来るだしは、コクがあり、うどんつゆには最適です。

液体

鰹５０倍 透明タイプ

1ℓポリボトル×12 本

JAN コード
4981949110332

10ｋｇキュービテナー

JAN コード
4981949110325

標準使用量
煮物　味噌汁
・・・50 倍希釈
お　漬　物
・・・25～30 倍希釈
塩プラス
そ ば つ ゆ
・・・25 倍希釈
醤油、みりんプラス

厳選した鰹節を使用した、大変濃厚な風味の液体鰹だしです。
高い希釈率が特徴で、鍋物、味噌汁はもちろん、様々な料理の味付けのベースとしてご使用いただけます。

うどんつゆ DX

1.8ℓペットボトル×6 本
JAN コード
4981949160283
標準使用量
本品１に対してお湯９の割合（10 倍）でうすめてお使いください。

本醸造醤油を使用し、最高級の鰹エキスをたっぷり加えた風味豊かな濃縮うどんつゆです。

めんつゆ

1.8ℓペットボトル×6 本
JAN コード
4981949160160
標準使用量
ざるうどん・そばのつけつゆ
・・・4 倍希釈
天　つ　ゆ
・・・5 倍希釈
かけうどん・そば
・・・11 倍希釈

鰹の風味を効かした上品なめんつゆです。醤油のコク、だし、甘味をバランスよく配合しました。
そばつゆ以外にも天つゆやだし醤油としてもお使い頂けます。
使いやすいペットボトルとお得な 18ℓ缶の２タイプございます。

どんぶりだし

1.8ℓペットボトル×6 本
JAN コード
4981949160306
標準使用量
本品１に対してお湯２の割合（3 倍）でうすめてお使いください。

醤油ベースに鰹のうま味を効かせた、甘味の中にコクのある本格的などんぶりのだしです。
どんぶり物以外にも煮魚、肉じゃが等の煮物のたれとしてもお使いいただけます。

液体和風だし

1.8ℓペットボトル×6 本

液体和風だし 18ℓ缶

18ℓ缶

標準使用量
煮　　物
・・・4～8 倍希釈
うどんだし
・・・11 倍希釈
茶 碗 蒸 し
・・・13～１５倍希釈

うどんだし・煮物など幅広くご使用いただける経済的な液体タイプの和風だしです。
使いやすいペットボトルと、お得な 18ℓ缶の２タイプございます。

白だしつゆ

1.8ℓペットボトル×6 本
JAN コード
4981949160443
標準使用量
お　吸　物・・・20 倍希釈
うどんだし・・・10 倍希釈
だ し 巻 き ・・・5 倍希釈

厳選した鰹節を使用し、当社独自の製法で仕上げた大変上品な味わいの万能だしです。

コンソメスープ

粉末

鶏と野菜のコンソメスープ

500g アルミ袋×20ヶ

標準使用量
コンソメスープ（1 人前）
・・・本品３ｇ程度

チキンの旨味とセロリ、オニオンの風味が効いたコンソメスープの素です。
そのままお湯に溶かしてスープとしてご使用いただける他、炒め物、煮物等の味付けとしてもご使用いただけます。

キムチ味調味料

液体

チャレヨ

1ℓポリボトル×12 本
JAN コード
4981949110349

標準使用量
キムチ
・・・白菜 15 kgに対し
本品１ℓ
チゲ鍋（1 人前）
・・・本品 5g をお湯 350cc に溶かしてください。

香辛料、にんにく、魚介エキスなどをバランスよく配合した、本格的なキムチの素です。
野菜などを漬け込むだけで簡単にキムチが完成します。

中　華　系　調　味　料

エキスなど各原料のバランスを重視して多様な味に

液体

シェンシャン パイタン
鮮香白湯®
豚骨ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160214
標準使用量
本品1に対しお湯9の割合（10倍）でうすめてお使いください。

豚骨の濃縮スープに醤油と香味油、魚介エキス、香辛料を加えて味付けした本格派の豚骨白湯ラーメンスープです。お湯を加えるだけで、濃厚でコクがあり、飽きの来ないスープが簡単に出来上がります。

シェンシャン パイタン
鮮香白湯®
味噌ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160450
標準使用量
本品1に対しお湯6の割合（7倍）でうすめてお使いください。

白味噌と赤味噌の割合を特に重視して、豚骨白湯スープと各種エキスを配合した商品です。
上質な信州系味噌を使用していますので、ラーメン以外にも様々な料理の味付けにご使用いただけます。

シェンシャン パイタン
鮮香白湯®
煮干しラーメンスープ

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160535
標準使用量
煮干しラーメン：
本品1：お湯5～6（6～7倍）
つけ麺のつけ汁：
本品1：お湯2～3（3～4倍）

栄養面でも注目される煮干しを使用した商品です。国産の煮干し粉を濃厚な豚骨白湯スープに絡めることで、煮干しの苦味が消え、まろやかな味わいに仕立てました。
新味覚に出会えるラーメンスープです。

鶏がら醤油
ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル ×6本
JAN コード
4981949160603
標準使用量
本品1に対しお湯9の割合（10倍）でうすめてお使いください。

醤油ベースに鶏と鰹のエキスや香辛料でバランスよく味を整えた本格的な醤油ラーメンスープです。
ラーメンだけでなく、中華料理全般の味付けにも最適です。

ペースト

中華スープ　M
ペースト

1kg ポリ袋 ×20ヶ
標準使用量
ラーメンスープ（1人前）
本品10～20gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

中華スープ
ペースト

1kg ポリ袋 ×20ヶ
標準使用量
ラーメンスープ（1人前）
本品10～20gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

鶏と豚のエキスに香辛料や調味料を絶妙なバランスでブレンドした、ペースト状の中華スープの素です。最高級の中華スープMとスタンダードタイプをご用意しております。

白中華スープ
ペースト

1kg ポリ袋 ×20ヶ
標準使用量
ラーメンスープ（1人前）
本品10～20gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

塩ラーメンや素材の色合いを残したい中華料理に最適な淡色タイプの中華スープの素です。

味噌中華スープ
ペースト

1kg ポリ袋 ×20ヶ
標準使用量
味噌ラーメンスープ（1人前）
本品20～30gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

上質のサヌキ味噌をベースに各種エキスとゴマや香辛料を加えた味噌中華スープの素です。

粉末

がらだし

1kg アルミ袋 ×20ヶ
JAN コード
4981949120386
標準使用量
ガラスープ
本品120～150gを沸騰したお湯18ℓに溶かしてください。

鶏と豚のガラから抽出したエキスと野菜などをブレンドした最高級鶏ガラスープの素です。
中華料理以外にもたこ焼き、カレー等の隠し味にご使用いただけます。

粉末
中華スープ

1kg アルミ袋 ×20ヶ
JAN コード
4981949120119
標準使用量
ラーメンスープ（1人前）
本品10gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

鶏と豚のエキスや野菜エキスを豊富に使用した、中華スープの素です。
ラーメンやチャーハンなどの中華料理全般にご使用いただけます。

顆粒

中華スープ　顆粒

1kg アルミ袋 ×10ヶ
JAN コード
4981949130040
標準使用量
ラーメンスープ（1人前）
本品10gを沸騰したお湯300ｃｃに溶かしてください。

鶏と豚のエキスや野菜エキスを豊富に使用した、中華スープの素です。
ラーメンやチャーハンなどの中華料理全般にご使用いただけます。

オンラインショップで商品の購入も可能です!!
京阪産業ホームページまでおこしください

http://www.katsukonmi.co.jp

かつこんみ　検索