

# 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

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



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



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



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、暮らしに彩を

顆粒



## かつこんみ<sup>®</sup> 鰹昆味 顆粒

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



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



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<sup>®</sup> 粉末 鰹昆味 1kg

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<sup>®</sup> 粉末 鰹昆味 500g

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

天然産の鰹節、鯖節の旨味を引き立たせる為、それぞれをバランスよく配合し、さらに醤油のコクを合わせただしです。



JANコード  
4981949110202  
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

おてごろだし

経済的な価格ながら、少量でも鰹の風味が際立つまさに「おてごろ」なだしの素です。



JANコード  
4981949110622  
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

粉末昆布だし

厳選された昆布と昆布エキスをふんだんに使用し、その旨味を十分に引き立たせた昆布だしの素です。



JANコード  
4981949110462  
標準使用量  
煮物(100人前)  
・・・本品 100g程度

白だし 金



JANコード  
4981949110226  
標準使用量  
煮物(100人前)  
・・・本品 80g程度  
味噌汁(100人前)  
・・・本品 100g程度

白だし 銀



JANコード  
4981949110271  
標準使用量  
煮物(100人前)  
・・・本品 80g程度  
味噌汁(100人前)  
・・・本品 100g程度

白だし



JANコード  
4981949110097  
標準使用量  
煮物(100人前)  
・・・本品 80g程度  
味噌汁(100人前)  
・・・本品 100g程度

●鰹がたっぷりに入った上級タイプ

●塩分控えめタイプ

●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。

だしパック式

うどんだし  
ブラック® K

鰹節・鯖節・鰹節に加え、切り昆布を使用した風味豊かなうどんだしです。  
※特製のこし袋(サービス品)にお好みの量を移し変え、煮出していただくタイプです。



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

特上うどんだし

良質の鰹節・鰹節・鯖節がたっぷりに入った、ワンランク上のうどんだしです。  
※特製のこし袋(サービス品)にお好みの量を移し変え、煮出していただくタイプです。



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

純うどんだし

和紙パックに鰹節と昆布、各種調味料で味付けした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。



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。

液体

鰹 50倍

大変濃厚な風味で希釈率の高い液体鰹だしです。



JANコード  
4981949110332  
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

うどんつゆ DX

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。



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。

白だしつゆ

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。



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

めんつゆ

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。



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

どんぶりだし

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。どんぶり物はもちろん煮魚、肉じゃが等の煮物のたれとしてもお使いいただけます。



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。

# 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 バイタン

### 鮮香白湯® 豚骨ラーメンスープ

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 バイタン

### 鮮香白湯® 味噌ラーメンスープ

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 バイタン

### 鮮香白湯® 煮干しラーメンスープ

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上がりました。新味覚に出会えるラーメンスープです。

## 粉末



### がらだし

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

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  
300 c c 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



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  
300 c c 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。



## キムチ味調味料

## 液体



### チャレヨ

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。  
お好みにより鯉足味な  
どを加えてください。

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。

商品のご購入はコチラから !!

<http://www.katsukonmi.co.jp/onlineshop/>