# かつこんみ®

## ―総合カタログ―

美味しい食の創造に

京阪産業株式会社

## 無添加系調味料

### 粉末 無添加　鰹だし
500ｇチャック付きアルミ袋 ×20ヶ
JAN コード：4981949110387

■使用例■(5 人前)
・煮　物…本品 5ｇ程度
・鍋　物…本品 10ｇ程度

化学調味料などの食品添加物とアレルゲン 28 品目不使用の無添加だしの素です。
厳選した鰹節をたっぷり使用することで無添加でありながら、しっかりした風味が特徴です。
■アレルゲン■含まず

### 粉末 THE DASHI（ザ ダシ）
100ｇチャック付きアルミ袋 ×20ヶ
JAN コード：4981949110806

■使用例■(2 人前)
・味噌汁…本品 3ｇ程度
・うどん・そば…本品 6ｇ程度

食物繊維（難消化性デキストリン）を 40%以上配合した、無添加でアレルゲン 28 品目不使用のだしの素です。一般的な風味調味料に比べるとカロリーも 50%以下と大幅に抑えました。
■アレルゲン■含まず

### 液体 こんぶ 50 倍
1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：4981949160221

■使用例■
・味噌汁・お吸い物…50 倍希釈
・うどん・そばだし…40 倍希釈＋醤油

食品添加物とアレルゲン 28 品目を使用していない濃縮昆布だしです。
天然昆布のまろやかな風味と上質なうま味が素材を引き立てます。
■アレルゲン■含まず

### 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　■アレルゲン■小麦・大豆

■使用例■本品 1 に対してお湯 11 の割合（12 倍）でうすめてください。

### 液体 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　■アレルゲン■小麦・大豆

■使用例■本品 1 に対してお湯 2 の割合（3 倍）でうすめてください。

「浪華～なにわ～」シリーズは味と原材料にこだわり、化学調味料を使用せず、本醸造醤油に天然の鰹と昆布から抽出したエキスを豊富に配合した逸品です。

## 和風系調味料

### 顆粒 鰹昆味®（かつこんみ）　顆粒
1kg アルミ袋（化粧箱入り）×10ヶ
JAN コード：4981949130019

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60ｇ程度
・味噌汁…本品 100ｇ程度

厳選した数種の上質な国産の鰹を主体に、昆布を合わせた高級感漂う顆粒だしの素です。
香り、味、コクの三拍子揃った上質な出汁がお湯に溶かすだけで、簡単に出来上がります。
■アレルゲン■大豆

### 顆粒 和風だし　顆粒
1kg アルミ袋（化粧箱入り）×10ヶ
JAN コード：4981949130125

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60ｇ程度
・味噌汁…本品 100ｇ程度

国産の鰹を使用した風味豊かで、コクのある顆粒だしの素です。
和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。
■アレルゲン■大豆

### 顆粒 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

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60ｇ程度
・味噌汁…本品 100ｇ程度

国産の鰹を使用した風味とうま味のバランスがとれた経済的な顆粒だしの素です。
和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。
■アレルゲン■大豆

### 顆粒 とくだし　顆粒
1kg アルミ袋 ×10ヶ
JAN コード：設定なし

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60ｇ程度
・味噌汁…本品 100ｇ程度

国産の鰹を使用した経済的な顆粒だしの素です。
手間も時間も節約になり、まさにお得なだしです。
和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。
■アレルゲン■大豆

### 粉末 粉末　鰹昆味®（かつこんみ）　1kg
1 kgアルミ袋 ×20ヶ
JAN コード：4981949110080

### 粉末 粉末　鰹昆味®（かつこんみ）　500g
500g アルミ袋 ×10ヶ
JAN コード：4981949130057

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60g 程度　　・味噌汁…本品 100g 程度

弊社創業当初より大変人気の看板商品です。天然の鰹と昆布を豊富に使用した最高級だしの素で、だしの伸びが抜群です。
■アレルゲン■小麦・大豆・さば

### 粉末 特上和風だし
1 kgアルミ袋 ×20ヶ
JAN コード：4981949110202

■使用例■(100 人前)
・煮　物…本品 60g 程度
・味噌汁…本品 100g 程度

人気の「粉末　鰹昆味」に粉末醤油を効かせたタイプで、煮たき物に最適です。幅広い料理にお使いいただけます。
■アレルゲン■小麦・大豆・さば

# 和風系調味料

## 粉末 白だし　金
1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949110226

≪鰹と鯖をたっぷり使用した上位タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 粉末 白だし　銀
1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949110271

≪塩分を最も抑えたタイプ≫

■アレルゲン■大豆

## 粉末 白だし
1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949110097

≪価格を最も抑えたタイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

■使用例■（100 人前）
- 煮　物…本品 60g ～ 80g 程度
- 味噌汁…本品 80g ～ 100g 程度

「白だし」シリーズは味噌汁、お吸い物、おでん、煮物などに最適な粉末タイプの徳用だしの素です。お湯にサッと溶けるので簡単に風味豊かなだしが出来上がります。淡い色のだしに仕上げているため、素材の味や色合いを活かした料理に大変便利です。3 種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

## 粉末 おてごろだし
1kg アルミ袋 ×10 ヶ
JAN コード：4981949110622

■使用例■（100 人前）
- 煮　物…本品 60g 程度
- 味噌汁…本品 100g 程度

うま味の調和がとれたコクのある徳用だしの素です。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。

■アレルゲン■大豆

## 粉末 特上昆布だし
1kg アルミ袋 ×10 ヶ
JAN コード：設定なし

■使用例■（100 人前）
- 煮　物…本品 100g 程度
- おでん…本品 100g 程度

北海道産昆布を主体に、鰹とさばを加えた昆布だしです。お好み焼きの生地に混ぜたり、パスタに和えても使えます。

アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 粉末 粉末　昆布だし
1kg アルミ袋 ×10 ヶ
JAN コード：4981949110462

■使用例■（100 人前）
- 煮　物…本品 100g 程度
- おでん…本品 100g 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。漬物やキムチの味付け、中華や洋食の隠し味にも使えます。

■アレルゲン■大豆

## 粉末 うどんだし　ブラック® P
1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪鰹・さば・昆布が一層入った上級タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 粉末 上うどんだし
1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪鰹・さば・昆布を効かせたスタンダードタイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 粉末 和風だし　P
1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪鰹・昆布を使用した価格訴求タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆

■使用例■
本品 1 kgを沸騰したお湯 30 ～ 36ℓに溶かしてください。

天然の鰹や昆布を主体に、醤油などの調味料で味を調整した粉末タイプのうどんだしです。お湯に溶かすだけで手軽に専門店の味が完成します。煮出す手間が省けて大変便利です。うどん以外にも煮たき物にもお使いください。
3 種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

## 固形入 特上うどんだし
1 kgアルミ袋 ×10 ヶ
JAN コード：設定なし

≪いわし・鰹・さばが一層入った上級タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 固形入 うどんだし　ブラック® K
1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪いわし・鰹・さば・昆布を効かせた上級タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

## 固形入 和風だし　K
1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪いわし・鰹・さば・昆布を使用した価格訴求タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

■使用例■本品 1 kgをこし袋に入れ沸騰したお湯 30 ～ 36ℓで 5 ～ 10 分煮出してください。

削り節など天然の原料がそのまま入った固形入りタイプのうどんだしです。醤油などの調味料で味を整えているため、添付のこし袋にお好みの量を入れて煮出すだけで、手軽に専門店の味が完成します。うどん以外にも煮たき物にもお使いください。
3 種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

## パック 減塩　鰹だし
（500g パック入）アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

■使用例■
本品 1 袋（500g）を沸騰したお湯約 15ℓに入れて弱火で 10 分前後煮出してください。

厳選した削り節をふんだんに使用したパック式の鰹だしです。日本食品標準成分表（七訂）「顆粒和風だし」のナトリウム 16000mg に対して約 55% 低減しています。

■アレルゲン■大豆

## パック 純うどんだし
（200g パック ×2 ヶ入）アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949110134

■使用例■
本品 1 袋（200g）を沸騰したお湯約 8ℓに入れて弱火で 15 ～ 20 分程度煮出してください。

パックの中に削り節や切り昆布と一緒に、醤油や食塩、砂糖など各種調味料が入ったうどんだしの素です。お湯で煮出すだけで、専門店の本格的なうどんだしが手軽に完成します。

■アレルゲン■小麦・大豆

## 和風系調味料

### 液体 鰹 50 倍　1ℓ
1ℓポリボトル ×12 本
JAN コード：4981949110332

### 液体 鰹 50 倍　10 kg
10 kgバックインボックス
JAN コード：4981949110325

■使用例■・味噌汁、お吸い物…50 倍希釈
・うどんだし…40 倍希釈＋醤油　・漬物…30 倍希釈＋食塩

厳選した宗田鰹節からじっくり煮出し、うま味を凝縮させた大変濃厚な液体だしです。様々な料理にお使いください。

■アレルゲン■大豆

### 液体 白だしつゆ
1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：4981949160443

■使用例■・お吸い物…20 倍希釈
・うどんだし…10 倍希釈
・だし巻き卵…5 倍希釈

厳選した宗田鰹節を独自の製法で、香り高く仕上げた万能つゆです。素材を活かした料理に便利です。

■アレルゲン■小麦・大豆

### 液体 めんつゆ
1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：4981949160160

■使用例■
・ざるうどん・そば…4 倍希釈
・かけうどん・そば…11 倍希釈

厳選した鰹・さば・昆布から抽出した風味抜群のだしに、醤油のコクとうま味をバランスよく配合した万能めんつゆです。麺類以外に煮物や煮魚、だし醤油として冷奴などにもお使いください。

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

### 液体 どんぶりだし
1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：4981949160306

■使用例■
本品 1 に対して水 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、甘味とコクの強いどんぶりのだしです。カツ丼や牛丼、天丼などの丼もの以外にも、すき焼きや肉じゃがにもお使いください。

■アレルゲン■小麦・大豆・さば

### 液体 液体和風だし　18ℓ缶
18ℓ缶
JAN コード：設定なし

■使用例■
・うどんだし…11 倍希釈
・煮　　物…4 ～ 8 倍希釈

香り高い鰹のエキスを豊富に使用した、価格訴求タイプの液体鰹だしです。
うどんだし以外に煮物や煮魚など、幅広くお使いください。

■アレルゲン■小麦・大豆

### 液体 うどんつゆ DX
1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：設定なし

■使用例■
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。

本醸造醤油に最高級の鰹節から抽出した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。
うどんだし以外にも煮物や炊き込みご飯など和風料理全般にお使いください。

■アレルゲン■小麦・大豆

## 洋風系調味料

### 粉末 鶏と野菜のコンソメスープ
500g アルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

■使用例■（コンソメスープ）
本品 500g を沸騰したお湯 25 ～ 30ℓに溶かしてください。

厳選した鶏がらと 3 種の香味野菜（たまねぎ・セロリ・ニンニク）が素材の味を引き立てます。
スープや煮込み料理以外にも各種料理の下味や隠し味に幅広くお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉

### 粉末 チキンスープ
1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

■使用例■（チキンブイヨン）
本品 1kg を沸騰したお湯約 50ℓに溶かしてください。

国産の鶏がらから抽出したエキスを豊富に使用したチキンスープの素です。お湯に溶かすだけで、鶏と香味野菜の芳醇な香りが広がります。
カレーやポトフなど幅広くご使用いただけます。

■アレルゲン■鶏肉

## 韓国系調味料

### 液体 チャレヨ
1ℓポリボトル ×12 本
JAN コード：4981949110349

■使用例■（白菜キムチ）
塩漬けした白菜 15 kg（3 玉程度）を一口大に切り本品 1 本（1ℓ）に約 1 時間漬け込めば完成です。

香辛料、にんにく、魚介エキスなどバランスよく配合した本格的なキムチの素です。キムチ以外にチゲ鍋やユッケジャンスープ、エビチリなど各種韓国料理や中華料理などにもお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

公式オンラインショップでも
商品の購入ができます♪

かつこんみ　検索

# 中華系調味料

## 液体 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

■使用例■（豚骨ラーメン）
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。

豚骨や鶏骨から抽出した濃縮白湯スープに醤油、香味油、魚介エキス、香辛料などを加えた本格派の豚骨白湯です。ちゃんぽんや炒め物にもお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

## 液体 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

■使用例■（味噌ラーメン）
本品 1 に対してお湯 6 の割合（7 倍）でうすめてお使いください。

上質な信州系の白味噌と赤味噌を贅沢に使用した味噌ラーメンの素です。相性のよい豚骨白湯とのダブルスープが特徴です。ナス味噌炒めや回鍋肉など炒め物のタレとしてもお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま

## 液体 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

■使用例■
・煮干しラーメン…本品 1：お湯 5 ～ 6（6 ～ 7 倍）
・魚介豚骨つけ麺…本品 1：お湯 2 ～ 3（3 ～ 4 倍）

国産のいわし煮干しをふんだんに使用した魚介系スープと、濃厚な豚骨白湯のダブルスープです。煮干し独特のエグ味が出ないように、まろやかに仕上げています。

■アレルゲン■小麦・乳成分・大豆・さば・鶏肉・豚肉

## 液体 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

■使用例■（醤油ラーメン）
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。

鶏がらベースの醤油ダレに、香り高い鰹のだしを加えた懐かしくも新しい醤油ラーメンスープです。ラーメン以外にも炒飯や野菜炒めなど、炒め物の調味液としてもお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉

## 液体 鶏塩だれ

1.8ℓペットボトル ×6 本
JAN コード：4981949160634

■使用例■
・塩ラーメン…本品 1：お湯 9（10 倍）
・塩唐揚げ……原液に鶏肉を漬け込んでください。

国産の鶏骨より抽出したチキンオイルとエキス、厳選した国産塩を使用した万能塩だれです。塩ラーメン以外にも塩唐揚げ、塩焼きそばなど調味液としてストレートでお使いください。

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・ごま

## 顆粒 中華スープ　顆粒

1 kgアルミ袋 ×10 ヶ
JAN コード：4981949130040

■使用例■（ラーメンスープ）
本品約 10g を沸騰したお湯 300ml に溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

厳選した鶏と豚から抽出したエキスに、うま味が凝縮した野菜エキスを加え、香辛料で味を整えた中華スープの素です。ラーメン以外にも炒飯など中華料理全般にお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

## 粉末 がらだし

1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949120386

■使用例■（ガラスープ）
本品（120 ～ 150g）を沸騰したお湯 18ℓ程度に溶かしてください。

上質な鶏と豚のガラから抽出したエキスに、野菜エキスや香辛料などを絶妙なバランスで配合した最高級ガラスープの素です。中華料理以外にたこ焼きやカレーなどの隠し味にもお使いください。

■アレルゲン■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

## 粉末 粉末　中華スープ

1 kgアルミ袋 ×20 ヶ
JAN コード：4981949120119

■使用例■（ラーメンスープ）
本品約 10g を沸騰したお湯 300ml に溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

厳選した鶏と豚から抽出したエキスに、うま味が凝縮した野菜エキスを加え、香辛料で味を整えた中華スープの素です。ラーメン以外にも炒飯など中華料理全般にお使いいただけます。

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

## ペースト 中華スープ　M　ペースト

1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪鶏や豚のエキスをより豊富に使用した上級タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

## ペースト 中華スープ　ペースト

1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪価格と味のバランスがとれたスタンダードタイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

## ペースト 白中華スープ　ペースト

1 kgポリ袋 ×20 ヶ
JAN コード：設定なし

≪素材の色合いを活かした料理に最適な淡色タイプ≫

■アレルゲン■小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン

■使用例■（ラーメンスープ）
本品約 10g を沸騰したお湯 300ml に溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

「中華スープ　ペースト」シリーズは鶏と豚のエキスをたっぷり使用し、野菜エキスや香辛料などをバランスよく配合した半練り状の中華スープの素です。ラードのうま味と独特の甘みがクセになるスープで、あらゆる中華料理にお使いいただけます。 3 種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

# ＰＢ・ＯＥＭお任せください！！

・お店のオリジナルの味を商品化したい！
・こだわりの原料を使った調味料をつくりたい！
・チェーン展開をするので、お店の味を均一化したい！
・他社ではロットが多すぎて、対応してもらえない！

**ーそんなお悩みやご要望に、数々の開発実績を持つ弊社が ＰＢ・ＯＥＭ商品のトータルサポートをいたします－**

## 対応可能品目

粉　末

顆　粒

だしパック

液　体

ペースト

## ＰＢ・ＯＥＭ開発の流れ

**打ち合わせ**
悩みやご要望を弊社の営業担当者が、詳しくお聞きします。

**開　発**
ヒアリングを元に弊社開発担当者が、試作のレシピを作成します。

**試　作**
ご要望の味に仕上がるように、弊社の研究所で試作を繰り返します

**仕様決定**
試作品を確認いただきご納得いただけるよう細かく調整いたします。

**完成・納入**
仕様が決定しましたらご発注、本製造となり商品の完成となります。

## ―会社概要―

| | |
|---|---|
| 会社名 | 京阪産業株式会社 |
| 創業 | 昭和39年10月 |
| 資本金 | 1,000万円 |
| 代表者 | 代表取締役　社長　吉積　邦彦 |
| 販売先 | 国内外の食品商社・食品メーカー等 |
| 本社・工場 | 大阪府吹田市内本町3丁目25番14号 |
| 倉庫 | 大阪府吹田市内本町3丁目26番40号 |
| 食品研究所 | 大阪府吹田市寿町2丁目2番3号 |
| 電話 | 06-6381-6425（代） |
| ファックス | 06-6382-2038 |
| メール | info@katsukonmi.co.jp |
| ホームページアドレス | www.katsukonmi.co.jp |
| 商標登録 | かつこんみ®　鰹昆味®<br>鮮香白湯®　うどんだしブラック® |

2020.11 2,000