

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 100 g 程度

厳選した国内製造の鰹節を主体に、まろやかで 甘みのある昆布を合わせた顆粒だしの素です。 お湯に溶かすだけで簡単に、香り、風味、コク の三拍子揃った出汁が出来上がります。

■アレルゲン■大豆



## 和風だし

1kg アルミ袋 (化粧箱入り) JAN コード: 4981949130125

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

国内製造の鰹節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 GOLD

JAN コード: 4981949130088

- ■使用例■(100人前)
- •煮物…本品60g程度
- •味噌汁…本品 100 g 程度

国内製造の鰹節を使用したうま味の強い経済的な

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

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 100 g 程度

の顆粒だしの素で、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



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

原材料に食品添加物を使用せず、厳選した鰹節や 昆布など天然原料を豊富に使用しただしの素です。 アレルギー物質表示対象28品目も使用しており ません。

■アレルゲン■含まず



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、アレルゲン 28 品目不使用のだしの素 です。日本食品標準成分表(八訂)顆粒和風だし に比べてカロリーも50%以下と大幅に抑えました。

■アレルゲン■含まず



かつこんみ 軽昆味 1kg

1 kgアルミ袋 ×20 ヶ JAN コード: 4981949110080

かつこんみ

500g アルミ袋×10ヶ 末 JAN ¬ − F : 4981949130057

- ■使用例■(100人前)
- ■煮 物…本品 60g 程度

• 味噌汁…本品 100g 程度

500g

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 を豊富に使用しただしの素で、風味とだしの伸びが抜群です。

■アレルゲン■小麦・大豆・さば



# 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



1 kgアルミ袋 ×20 ヶ JAN ¬─ F: 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



# 白だし

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



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

「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。 •味噌汁…本品 80g ~ 100g 程度 ┃ 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。

### 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



# 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



## 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



### 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



### 上うどんだし

1 kgアルミ袋 × 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



### 和風だ

1 kgアルミ袋 ×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



Р

■使用例■

本品 1 kgを沸騰したお湯 30~ 360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。うどん以外にも鍋料理や煮たき物など幅広くご使用ください。 3種の中から用途・お好みに合わせた商品をお選びください。



風

節

4)

ッ

# 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≫



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

■使用例■本品 1 kgをこし袋 に入れ沸騰したお湯30~360 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。うどん以外にも鍋料理や煮たき物など幅広くご 使用ください。2種の中から用途・お好みに合わせた商品をお選びください。

■アレルゲン■小麦・大豆・さば



### (新)

(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(八訂)「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



(200g パック ×2 ヶ入) アルミ袋 ×20 ヶ JAN コード: 4981949110134

#### ■使用例■

ź

本品 1 袋(200g) を沸騰したお湯約 80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



風

系

#### 鰹 50 倍 12

1lペットボトル ×12 本 JAN コード: 4981949110332

# 10 kg

10 kgバックインボックス JAN コード: 4981949110325

■使用例■・味噌汁…50 倍希釈 • うどんだし…40 倍希釈 + 醤油

厳選した宗田鰹節をじっくり煮出し、 うま味を凝縮させた液体だしです。

■アレルゲン■大豆



# こんぶ 50 倍

10 kgバックインボックス JAN コード:設定なし 体

#### ■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 天然昆布のまろやかな風味とうま味が 特徴の大変濃厚な液体昆布だしです。 アレルギー物質表示対象 28 品目を使用 しておりません。

■アレルゲン■含まず



### 液めんつゆ

体 1.8ピペットボトル×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

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



# どんぶりだし 1.80ペットボトル×6本 JANコード: 4981949160306

#### ■使田側■

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。

<u> 醤油ベースに鰹のうま味を効かせた、甘味とコク</u> 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



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1.…10 倍希釈
- だし巻き卵…5 倍希釈

仕上げた淡色タイプの万能つゆです。素材の色味 を活かした料理に便利です。煮物やおでん、漬物 など幅広くご使用ください。

■アレルゲン■小麦・大豆



# うどんつゆ

1.8lペットボトル×6本 JANコード:4981949160382

#### ■使用例■

うどん…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。

2種の本醸造醤油を使用し、天然の鰹と昆布から 抽出したエキスを加えた濃縮タイプのうどんつゆ です。お湯でうすめるだけで、簡単に関西風のう どんだしが完成します。

■アレルゲン■小麦・大豆



なにわ

浪華

# 体

体

# 液体和風だし

180バックインボックス JAN コード:設定なし

#### ■使用例■

- うどんだし…11 倍希釈
- 物…4~8倍希釈

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



# 洋

## 鶏と野菜のコンソメスープ

500g アルミ袋 ×20 ヶ JAN コード: 4981949110745

■使用例■(コンソメスープ)

本品 500g を沸騰したお湯 25 ~ 300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■大豆・鶏肉



# チキンスープ

末 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 500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ベースにした 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



### ウロン

100g チャック付きプラ袋 ×40 ヶ JAN コード:4981949120393

#### ■使用例■

•うどん・そば、鍋料理、ラーメンなどに…

■ 焼肉やバーベキューのスパイスとして… 「だし」×「七味」=「最強調味料」

サッとひと振りで七味の7倍美味しい!? だしメーカーが作ったオリジナルスパイスを 一度お試しください。

■アレルゲン■ごま



### チャレヨ

1ℓペットボトル ×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(10)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



### 鮮香白湯®豚骨ラーメンス**\_**

1.80ペットボトル×6本 JAN - F: 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



### 鮮香白湯®味噌ラーメンス:

1.80ペットボトル×6本 JAN ¬─ F: 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



### 鮮香白湯® 煮干しラーメンス

1.80ペットボトル×6本 体 JAN コード: 4981949160535

#### ■使用例■

- 煮干しラーメン…本品1:お湯6(7倍)
- 魚介豚骨つけ麺…本品1:お湯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



■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



体

### 鶏塩だれ

1.80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



景手し

### 顆粒

1 kgアルミ袋×10ヶ JAN ¬─ F: 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



### がらだし

1 kgアルミ袋 ×20 ヶ JAN ⊐ — F : 4981949120386

■使用例■(ガラスープ)

本品(120~150g)を沸騰したお湯 180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 がらスープの素です。中華料理以外にもたこ焼き 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



# 中華スープ

1 kgアルミ袋×20ヶ JAN ¬ - F: 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

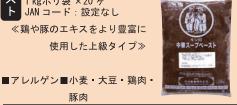


#### 中華スープ -スト M

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≫

豚肉



### 中華スープ ペースト

1 kgポリ袋 ×20 ヶ JAN コード:設定なし ۲

≪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



#### 白中華スープ ペースト

1 kgポリ袋 ×20 ヶ ۲ 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・お好みに合わせた商品をお選びください。

# PB。OEMお任せください!!

- ・お店オリジナルの味を商品化したい!
- ・他社ではロットが多すぎで断られた!
- ・チェーシ店の味を均一化したい!
- こだわり原料を使った調味料を作りたい!

一多数の受注実績を持つ弊社が PB・OEM開発をトータルサポートいたしますー

### 对応可能品目







粒 顋



だしパック



液 体



ペースト

### **PB・OEM開発の流れ**



ち合わせ お悩みやご要望を弊社 の営業担当が、詳しく お聞きします。



ヒアリングを元に弊社 の開発担当が、試作の レシピを作成します。



弊社の食品研究所にて ご要望の味になるまで 試作を繰り返します。



仕 様 決 定 包材の種類やデザイン など、仕様のご要望を 確認いたします。



完成・ 仕様が決定しましたら ご発注いただき、製造 ・完成となります。

# 会社概要

会 創 資 本 代 表 販 売 本 社 • 工 倉 品研究所

雷

X

商

京阪産業株式会社 社 名

業 昭和39年10月 金

1.000万円

先

場

庫

話

ス

ル

緑

ホームページアドレス

沯

標

代表取締役 吉積 社長 邦彦

国内外の食品商社・食品メーカー等

大阪府吹田市内本町3丁目25番14号 大阪府吹田市内本町3丁目26番40号

大阪府吹田市寿町2丁目2番3号

06-6381-6425 (代)

06-6382-2038

info@katsukonmi.co.jp

www.katsukonmi.co.jp

かつこんみ® 解昆味®

鮮香白湯® うどんだしブラック®

オンラインショップでも 商品が購入できるよ♪





かつこんみ

検索