



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

和風系 (顆粒)

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

- 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

■アレルギー ■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。

■アレルギー ■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

国内製造の鰹節を使用したうま味の強い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。

■アレルギー ■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

高級品にも引けを取らない、うま味の強い廉価版の顆粒だしの素で、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。

■アレルギー ■大豆



和風系 (粉末)

粉末 かつこんみ 鰹昆味® 1kg

1kg アルミ袋 × 20ヶ  
JANコード: 4981949110080

- 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だしの素で、風味とだしの伸びが抜群です。

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



粉末 特上和風だし

1kg 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。

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



粉末 白だし 金

1kg 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」

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



粉末 白だし 銀

1kg アルミ袋 × 20ヶ  
JANコード: 4981949110271

「塩分を最も抑えたタイプ」

■アレルギー ■大豆



粉末 白だし

1kg アルミ袋 × 20ヶ  
JANコード: 4981949110097

「価格を最も抑えたタイプ」

■アレルギー ■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

うま味の調和の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。

■アレルギー ■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。

お好み焼きの生地混ぜたり、パスタに和えても使えます。

アレルギー ■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。

■アレルギー ■大豆



和風系 (粉末)

粉 だしの素 浪華

500g チャック付きアルミ袋 ×20 ケ  
JAN コード: 4981949110929

■使用例 ■ (5人前)  
・味噌汁…本品5g 程度

調味料 (アミノ酸等)・酵母  
エキス、たん白加水分解物を  
使用せず、国内製造鰹節と鰯  
煮干し、北海道産昆布を贅沢  
に使用した、だしの素です。

■アレルギー ■含まず



粉 鰹だし MT

1kg アルミ袋 ×10 ケ  
JAN コード: 設定なし

■使用例 ■ (5人前)  
・味噌汁…本品5g 程度

厳選した鰹節や昆布を豊富に  
使用した、だしの素です。  
原料にアレルギー物質 28 品  
目を使用せず、優しい味わい  
に仕上げました。

■アレルギー ■含まず



粉 THE DASHI

100g チャック付きアルミ袋 ×20 ケ  
JAN コード: 4981949110806

■使用例 ■ (2人前)  
・味噌汁…本品3g 程度

整腸作用、食後中性脂肪上昇  
抑制などの生理機能が報告さ  
れている注目素材「難消化性  
デキストリン」を40%以上  
配合した腸活だしの素です。

■アレルギー ■含まず



粉 うどんだし ブラック® P

1kg ポリ袋 ×20 ケ  
JAN コード: 設定なし

《鰹・さば・昆布が一層入った  
上級タイプ》

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



粉 上うどんだし

1kg アルミ袋 ×20 ケ  
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》

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



粉 和風だし P

1kg アルミ袋 ×20 ケ  
JAN コード: 設定なし

《鰹・昆布を使用した  
価格訴求タイプ》

■アレルギー ■小麦・大豆



■使用例 ■  
本品 1kg 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。

和風系 (節入り・パック)

節入り 特上うどんだし

1kg アルミ袋 ×10 ケ  
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》

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



節入り うどんだし ブラック® K

1kg ポリ袋 ×20 ケ  
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》

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



■使用例 ■本品 1kg 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。

パック (新) 減塩 鰹だし

(500g パック入) アルミ袋 ×20 ケ  
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。

■アレルギー ■大豆



パック 純うどんだし

(200g パック ×2 ケ入) アルミ袋 ×20 ケ  
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。

■アレルギー ■小麦・大豆



液体 鰹 50 倍 1ℓ

1ℓ ペットボトル ×12 本  
JAN コード: 4981949110332

液体 鰹 50 倍 10kg

10kg パックインボックス  
JAN コード: 4981949110325

■使用例 ■・味噌汁…50 倍希釈  
・うどん・そばだし…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。

■アレルギー ■大豆



液体 こんぶ 50 倍

10kg パックインボックス  
JAN コード: 設定なし

■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。

■アレルギー ■含まず





和風系  
(液体)

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。

■アレルギー■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。

■アレルギー■小麦・大豆・さば



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じっくり煮出し、香り高く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。

■アレルギー■小麦・大豆



液 体 うどんつゆ なにわ 浪華

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。

■アレルギー■小麦・大豆



液 体 液体和風だし 18ℓ

18ℓパックインボックス  
JANコード：設定なし

■使用例■

- ・うどんだし…11倍希釈
- ・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。

■アレルギー■小麦・大豆



洋風系  
(粉末)

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：4981949110745

■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。

■アレルギー■大豆・鶏肉



粉 末 チキンスープ

1kgアルミ袋×20ヶ  
JANコード：設定なし

■使用例■(チキンピヨン)

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。

■アレルギー■鶏肉



辛味調味料

粉 末 二代目ウロン

100gふりかけボトル(PET)×24本  
JANコード：4981949120393

■使用例■

- ・うどん・そば、鍋料理、ラーメンなどに…
- ・焼肉や焼鳥、BBQ、キャンパスライスとして…

出汁メーカー自慢のオリジナルスパイスが、20年以上の時を経て待望の復活を果たしました。調味料（アミノ酸等）、酵母エキス、たん白加水分解物を使用しておりません。

■アレルギー■ごま



液 体 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)

塩漬けた白菜15kg（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。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉



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。焼きラーメンやちゃんぽん麵、お鍋や八宝菜などにもお使いいただけます。

■アレルギー■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。

■アレルギー■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6(7倍)

・魚介豚骨つけ麵…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を抑え、まろやかに仕上げました。まぜそばのタレにもお使いいただけます。

■アレルギー■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どこか懐か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。

■アレルギー■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…原液に鶏肉を漬けてください。

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。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・ごま



顆粒 中華スープ 顆粒

1kg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。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



粉末 がらだし

1kg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ガラスープの素です。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。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉



粉末 粉末 中華スープ

1kg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。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



ペースト 中華スープ M ペースト

1kg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」

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



ペースト 中華スープ ペースト

1kg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」

■アレルギー■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

1kg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」

■アレルギー■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。

# P B・O E M 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て断られた！
- ・チェーン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！

多数の受注実績を持つ弊社が

P B・O E M 開発をトータルサポートいたします

## 対応可能品目



粉末



顆粒



だしパック



液体



ペースト

## P B・O E M 開発の流れ



### 打ち合わせ

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。



### 開発

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。



### 試作

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。



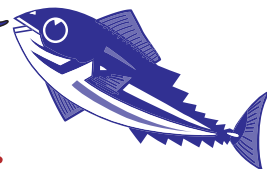
### 完成・納入

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  
電話番号 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®  
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  
オンラインショップ  
Rakuten



かつこんみ

検索