

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® 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® 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® 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。

特上和風だし



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

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



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

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。

うどんだし ブラック® K



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。

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。
※特製のこし袋（サービス品）に好みの量を移し変えてご使用いただけます。

粉末昆布だし



JAN コード
4981949110462

標準使用量
煮物 (100人前)
・・・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。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



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

●鰹がたっぷりと入った上級タイプ

●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。

鰹50倍 透明タイプ



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

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。

うどんつゆ DX



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



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



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。

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。



液体 ラーメンスープ

標準使用量
本品 1 に対しお湯 8 の割合
(9 倍) でうすめてお使い
ください。

醤油ベースに鶏と豚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。

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
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

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。



キムチ味調味料

液体



チャレヨ

標準使用量
キムチ
・・・白菜 15kg 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。

商品のご購入はこちらから！

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