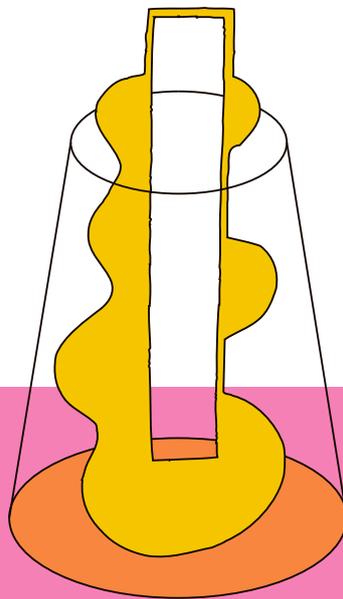


三島の

業務用商品ご案内

2024年度





The
New taste

三島の赤しそドリンク

ゆかり®

RED PERILLA DRINK

甘酸っぱいさわやかな香り



CONTENTS

ふりかけ・調味料……………P1～4

ペー
スト
製
品……………P5～7
佃煮・梅肉加工品・調味みそ

和え物の素……………P8

ジュレツ[®]赤しそ・赤しそドリンク……………P8

-18℃以下保存(ウェットふりかけ)……………P9～10

ソフトふりかけ・混ぜごはんの素……………P11～12

混ぜごはんの素……………P13～14

混ぜ込み・炊き込み兼用ごはんの具・ベース……………P15

炊き込みごはんの素……………P16～18

惣菜……………P19～20

栗……………P21

冷凍……………P21～22

成分表……………P23～28

規格表……………P29～34

年間スケジュール……………P35～36

ふりかけ・調味料

ペー
スト
製
品

和え物の素

ジュレツ[®]
赤しそ

赤しそ
ドリンク

-18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ・
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み・炊き込み兼用
ごはんの具・ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

ふりかけ・調味料

瀬戸風味®

たっぷりのごまに鰯削り節、鰹削り節、海苔を絶妙なバランスで合わせ、黄色の卵粒で彩りを添えました。素材が醸し出す旨味と豊かな風味をお楽しみください。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 卵 ごま 大豆



味かつお

ごま、鰯削り節、鰹削り節をバランスよく合わせました。食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わえます。

【規 格】
NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



海苔香味

こだわりの海苔に、香ばしいごまを合わせました。素材を生かす味付けが、旨味を一層引き立てます。

【規 格】
NET 1.6g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



こんぶふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布の旨味と味わいが生きています。煎りたてのごま、海苔を合わせて仕上げました。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

ごま



わかめふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

わかめに煎りたてのごま、青のりを合わせて仕上げました。ごはんにかけてとふわっと磯の香りが広がります。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

ごま



味ごまふりかけ

たっぷりのごまに、鰯削り節、青のり、鰹削り節をバランスよく合わせました。ごまの香ばしさと素材の旨味が生きています。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



よくかむふりかけ 海の恵み

グルタミン酸
ソーダ無添加

かむことを意識しながら食べられるように食感のあるひじきやわかめ、煎り米の他に、鰹削り節、梅を合わせました。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日



野菜と雑穀のかむふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

彩りの良い野菜と、食感の良い穀物を合わせ、楽しく噛んで食べられます。

【規 格】
NET 1.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日



やさしいふりかけ しそこんぶ

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布に、赤しそと煎り米、青のりをバランスよく合わせました。ふんわりとしたおぼろ昆布の旨味を、赤しそのさわやかな香りと煎り米の香ばしさが引き立てます。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

昆布、赤しそ、青のりは国産を使用、
煎り米は国内製造



やさしいふりかけ のりかつお

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりの鰹削り節と海苔を使い、風味豊かに仕上げました。鰹の旨味と海苔の香りをお楽しみください。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

鰹削り節は国内製造、
青のり、黒のりは国産を使用



やさしいふりかけ いろいろやさしい

グルタミン酸
ソーダ無添加

6種類の緑黄色野菜(広島菜、赤しそ、京菜、かぼちゃ、にんじん、大根葉)を彩りよく合わせました。ふわふわとしたやわらかい口当たりです。

【規 格】
NET 1.2g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

野菜は国産を使用、
鰹削り節は国内製造



やさしいふりかけ ひじき

グルタミン酸
ソーダ無添加

ほんのり甘く味付けしたひじきに、赤しそのさわやかな香りと、昆布の旨味を効かせ、味わい深いふりかけに仕上げました。

【規 格】
NET 1.3g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

芽ひじき、赤しそ、
昆布は国産を使用



瀬戸風味®

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりのごまに、程よい甘味と照りをもたせた鰯削り節と
鰹削り節、磯の香り豊かな海苔をブレンドしました。

【規 格】
NET 1.6g×40袋×25箱=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



味かつお

グルタミン酸
ソーダ無添加

ごま、鰯削り節、鰹削り節をバランスよく合わせました。
食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わ
えます。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25箱=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



いわしふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

たっぷりの鰯削り節に、ごまと海苔を合わせました。鰯の
旨味とごまの香りをお楽しみください。

【規 格】
NET 2.5g×40袋×25箱=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 乳成分 ごま 大豆



梅ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

梅、ごま、鰯削り節、海苔をバランスよく合わせました。さっ
ぱりとした梅に風味豊かな鰯の旨味がよく合います。

【規 格】
NET 2.0g×40袋×25箱=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



ゆかり® (国産赤しそ100%使用)

グルタミン酸
ソーダ無添加

良質の国産赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

【規 格】
NET 1.7g×40袋×25箱=1ケース
【賞味期間】
365日

国産赤しそ使用



ゆかり®

良質の赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

【規 格】
NET 1.0g×20袋×50袋=1ケース
【賞味期間】
365日



ゆかり® (国産赤しそ100%使用)

グルタミン酸
ソーダ無添加

良質の国産赤しそを使用しています。さわやかな香りが、
お口いっぱいに広がります。

【規 格】
NET 0.8g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

国産赤しそ使用



ごましお

香ばしいごまに、やさしい味わいの塩粒をブレンドしました。
赤飯や栗ごはん、おむすびにぴったりです。

【規 格】
NET 1.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日

ごま



抹茶塩

ほんのりと抹茶が香る、上品な付け塩です。宇治抹茶を
使用しています。

【規 格】
NET 1.0g×20袋×50袋=1ケース
【賞味期間】
279日



調味しお

旨味成分であるグルタミン酸ナトリウムを加えたまる
やかなお塩です。

【規 格】
NET 0.5g×40袋×50袋=1ケース
【賞味期間】
365日



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。
うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ 調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレソ 赤しそ

(ウエットふりかけ)

ソフトふりかけ

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

高鉄 ^{こくもつ} 穀物ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

煎り米、米ぬか加工品、うるちひえパフ、キヌアパフを合わせました。キヌアのプチプチとした食感を味わえ、素材本来の風味が広がります。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

鉄
1食(2.5g)当たり **3.3** mg



高鉄 しそかつおふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

赤しそに削り節、すりごまを合わせました。さわやかな赤しその香りと削り節の風味が食欲をそそります。

【規 格】 NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

鉄
1食(2.0g)当たり **3.4** mg
高亜鉛 1食当たり1.8mg



小麦 ごま 大豆
すりごま使用

高鉄 ^{だいず} 大豆ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

大豆のカリッとした食感が、香ばしいごまによく合います。海苔を加えて、風味豊かに色合いよく仕上げています。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

鉄
1食(2.5g)当たり **4.2** mg



小麦 ごま 大豆

高鉄 ^{こめ やさい} こんがりお米と野菜ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

彩りの良い野菜と食感の良い穀物を合わせ、野菜の甘味を生かして仕上げています。

【規 格】 NET 2.7g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

鉄
1食(2.7g)当たり **3.3** mg



小麦 ごま 大豆

高鉄 ソフトふりかけわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加

わかめ、すりごま、紅鮭を合わせ、風味豊かに仕上げました。しっとりやわらかな食感でごはんになじみます。

【規 格】 NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 186日

鉄
1食(2.0g)当たり **2.2** mg



小麦 ごま さけ 大豆

すりごま使用

高鉄 ソフトふりかけひじき

グルタミン酸
ソーダ無添加

しっとりひじきに、すりごま、鰹削り節、赤しそをバランスよく合わせました。やわらかな食感でごはんになじみます。

【規 格】 NET 2.0g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 186日

鉄
1食(2.0g)当たり **2.2** mg



小麦 ごま 大豆

すりごま使用

高カルシウム ^{さかな} お魚ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

鰯や鰹の削り節を使用し、甘辛しょうゆ味に仕上げました。ごま、海苔をバランスよく合わせた、風味豊かな味わいです。

【規 格】 NET 2.8g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

カルシウム
1食(2.8g)当たり **199** mg
高マグネシウム 1食当たり84mg



小麦 ごま さば 大豆

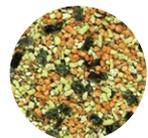
高カルシウム ^{まっちゃん} こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

香ばしい煎り米、黒のりに昆布と抹茶をバランスよく合わせました。

【規 格】 NET 2.5g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】 365日

カルシウム
1食(2.5g)当たり **208** mg
高マグネシウム 1食当たり108mg



煎り米は国内製造、
昆布、黒のり、抹茶は国産を使用

瀬戸風味®

ごま、鰹削り節、海苔を絶妙なバランスで合わせ、黄色の卵粒で彩りを添えました。素材が醸し出す旨味と豊かな風味をお楽しみください。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 卵 ごま 大豆

味かつお

鰹削り節の旨味に、香ばしいごまを合わせました。食欲をそそる削り節のサクサクした食感をしっかり味わえます。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

かつおみりん

ごま、鰹削り節、海苔をバランスよく合わせました。程よい甘味と照りのある鰹削り節と、香ばしいごまが食欲をそそります。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

海苔香味

こだわりの海苔に、香ばしいごまを合わせました。素材を生かす味付けが、旨味を一層引き立てます。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



ごま

梅ふりかけ

グルタミン酸
ソーダ無添加

梅、ごま、鰹削り節、海苔をバランスよく合わせました。さっぱりとした梅に風味豊かな鰹の旨味がよく合います。

【規 格】
NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 ごま 大豆

瀬戸の香

たっぷりのごまに鰹削り節、鰹削り節、海苔を合わせ、黄色の卵粒で彩りを添えました。磯の香り豊かな風味が生きています。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 卵 ごま 大豆

お茶漬わかめ

わかめの磯の香りとあられの香ばしさが食欲をそそる一品です。シンプルで飽きのこない味わいです。

【規 格】
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



お吸いもの

お湯を注ぐだけで、鰹の風味豊かなお吸いものが出来上がります。ふ、黒のり、ねぎ入りです。

【規 格】
NET 3.6g×40袋×25袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 大豆

だしミックス

お湯を注ぐだけで、鰹節と昆布の旨味が広がる和風だしが出来上がります。うどん、おでん、茶碗蒸しなど幅広くご使用ください。

【規 格】
NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日



小麦 大豆

青のり

風味豊かな磯の香りと鮮やかな緑色が、料理を一層引き立てます。

【規 格】
NET 50g×10袋=1ケース
【賞味期間】
365日

国産青のり使用



料理例：ポップコーン海苔香味



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたんぱく加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ調味料

ベースト製品

和え物の素

シユレソ赤しそ
赤しそドリンク

（-18℃以下保存）
ウェットふりかけ

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

ペースト製品(佃煮・梅肉加工品・調味みそ)

使い切りで携帯にも便利な1食用スティックタイプと、調理にも使いやすいボトルタイプがあります。学校給食、病院給食、事業所給食などで幅広く使用されています。あたたかいごはんやおかゆにはもちろん、いろいろな料理にもアレンジしてご使用ください。



減塩のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

当社ののり佃煮の減塩タイプです。海苔の風味が一層引き立ちます。豊かな磯の香りとまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.18g	3.6g
当社ののり佃煮に比べ、ナトリウム 35%減	

小麦 大豆



のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

佃煮の原料としてよく使われる海苔「ヒトエグサ」を醤油や砂糖などで炊き上げました。素材を生かす味付けが、豊かな旨味を引き立てます。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 520g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.29g	5.8g

小麦 大豆



高鉄 減塩のり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

当社ののり佃煮の減塩タイプです。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.20g	4.1g
当社ののり佃煮に比べ、ナトリウム 25%減	

鉄	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
2.7mg	53.0mg

小麦 大豆



あまのり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

佃煮としてよく使われる海苔「アマノリ」と「ヒトエグサ」を醤油や砂糖などで炊き上げました。「アマノリ」の旨味と「ヒトエグサ」の香りを併せ持った佃煮です。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 520g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.43g	5.3g

小麦 大豆



減塩あまのり佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

当社のあまのり佃煮の減塩タイプです。海苔の風味が一層引き立ちます。程よい甘さで食べやすく仕上げました。

【規格】 NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
8g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.26g	3.3g
当社のあまのり佃煮に比べ、ナトリウム 35%減	

小麦 大豆



芽株佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

めかぶ(わかめの根元部分)をじっくりと炊き上げました。ヒトエグサ、鰹削り節、かきエキスを加え、風味豊かに仕上げています。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 510g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.18g	3.6g

小麦 大豆



高食物繊維 減塩昆布佃煮

グルタミン酸
ソーダ無添加

昆布とヒトエグサをやわらかく炊き上げた佃煮です。昆布の旨味と海苔の風味をお楽しみいただけます。鰹節エキスやかきエキスを加え、より深みのある味に仕上げられています。不足しがちな栄養素である食物繊維を加えました。

【規格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 500g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.17g	3.3g
日本食品標準成分表「こんぶ類つくだ煮」に比べ、ナトリウム 50%減	

食物繊維	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.8g	14.9g

小麦 大豆



みそは、熟成にしたがって色が濃くなっていきます。
また、製造・保管の状況により色の進み具合に差が出ることもありますが、品質には何ら問題ありません。

うめびしお

梅の程よい酸味に、リンゴのほんのりとした甘味をバランスよく合わせました。梅肉和え、魚の梅煮など幅広いメニューにご使用ください。

【規 格】 NET 7g×40袋×20箱=1ケース
NET 460g×12本=1ケース
NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 7g:124日 460g・1kg:186日

食塩相当量

7g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.53g 7.6g

りんご



料理例：梅しそチキンコッペ(うめびしお)



高食物繊維 減塩うめびしお

グルタミン酸
ソーダ無添加

当社のうめびしおの減塩タイプです。鰹の風味を効かせ、食べやすく仕上げています。不足しがちな栄養素である食物繊維を加えました。

【規 格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 460g×12本=1ケース
【賞味期間】 124日

食塩相当量

5g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.28g 5.6g

当社のうめびしおに比べ、ナトリウム **25%減**

食物繊維

5g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.5g 10.5g

りんご



料理例：照り焼きゆずみそバーガー



たいみそ

グルタミン酸
ソーダ無添加

みそに鯛のすり身を加え、旨味のある甘さに仕上げました。ごはんの他、田楽、おでんなど幅広くご使用ください。

【規 格】 NET 7g×40袋×20箱=1ケース
NET 530g×12本=1ケース
【賞味期間】 124日

食塩相当量

7g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.21g 3.0g

大豆



ゆずみそ

白みそをベースに柚子をたっぷり使用して、甘口に仕上げました。柚子の上品でさわやかな香りと、さっぱりとした味わいをお楽しみください。田楽、焼き物などによく合います。

【規 格】 NET 7g×40袋×20箱=1ケース
NET 540g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

7g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.27g 3.8g

大豆

ゆずの皮のスライスを使用しています。
皮に粒状の黒いものが見えることがありますが、安心して召し上がってください。
おかゆに混ぜると、さらさらとした粘りのない状態になります。これはみそに含まれている、でん粉を分解する酵素の働きによるものです。



もろみみそ すり潰しタイプ

昆布やしいたけの旨味を加え、風味豊かに仕上げました。食べやすいすり潰しタイプです。ごはんの他、野菜などにご使用ください。

【規 格】 NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

5g (1食用1袋) 当たり 100g 当たり
0.27g 5.3g

小麦 大豆



いりこみそ

瀬戸内のいりこ、ごまを合わせたおかずみそです。ごはんの他、焼き物、薬味など幅広くご使用ください。

【規 格】 NET 550g×12本=1ケース
【賞味期間】 186日

食塩相当量

100g 当たり
6.1g

※1食用タイプは販売しておりません。

小麦 ごま 大豆



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。
うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたんぱく加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ調味料

ベースト製品

和え物の素

シユレソ[®]赤しそ

赤しそドリンク

ソフトふりかけ

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

冷凍

冷凍

6

高鉄 減塩いりこみそ すり潰しタイプ

当社のいりこみその減塩タイプです。大豆、ごま、いりこ等をすり潰して、食べやすくしています。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

[規 格] NET 7g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
7g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.28g	4.1g

当社のいりこみそに比べ、ナトリウム **30%減**

鉄	
7g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
3.3mg	47.0mg

小麦 **ごま** **大豆** おかゆに混ぜると、さらさらとした粘りのない状態になります。これはみそに含まれている、でん粉を分解する酵素の働きによるものです。



高鉄 金山寺みそ すり潰しタイプ

なす、うり、しょうがが入ったおかずみそです。食べやすいすり潰しタイプです。不足しがちな栄養素である鉄を加えました。

[規 格] NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.23g	4.6g

鉄	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
2.9mg	58.0mg

大豆



高カルシウム えびみそ

みそにえび粉末を加えて、旨味のある味わいに仕上げました。豊かなえびの風味が広がります。不足しがちな栄養素であるカルシウムを加えました。

[規 格] NET 7g×40袋×20箱=1ケース
NET 570g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
7g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.25g	3.6g

カルシウム	
7g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
105mg	1,500mg

えび **小麦** **ごま** **大豆**



高カルシウム いわし生姜煮風ペースト

グルタミン酸
ソーダ無添加

いわしの生姜煮をイメージしたペースト状のごはん用調味料です。不足しがちな栄養素であるカルシウムを加えました。

[規 格] NET 8g×40袋×20箱=1ケース
NET 540g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
8g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.25g	3.1g

カルシウム	
8g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
144mg	1,800mg

小麦 **乳成分** **大豆**



高亜鉛 かつおみそ

鰹節の旨味が効いた、風味豊かなみそに仕上げました。不足しがちな栄養素である亜鉛を加えました。

[規 格] NET 5g×40袋×20箱=1ケース
NET 550g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.23g	4.6g

亜鉛	
5g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
3.2mg	63.0mg

小麦 **大豆**



なめらか しそ昆布風味

しそ昆布佃煮をイメージしたペースト状のごはん用調味料です。甘めの味付けで食事が進みます。

[規 格] NET 6g×40袋×20箱=1ケース
[賞味期間] 186日

食塩相当量	
6g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
0.3g	5.6g

たんぱく質	
6g (1食用1袋) 当たり	100g 当たり
1.2g	19.3g

小麦 **いかに** **大豆** **ゼラチン**



青唐辛子みそ

青唐辛子の程よい辛味に、きゅうりの食感を加えた調味みそです。

[使用方法] おにぎり、ディップソース、炒め物の味付け等にご使用ください。

[規 格] NET 540g×12本=1ケース
[賞味期間] 186日

小麦 **ごま** **大豆**



練り梅(梅・しそ入り)

梅と赤しそが入った梅のペーストです。梅の食感をアクセントに赤しその風味を加え、当社のうめびしおより粘度を高めています。

[使用方法] おにぎり100gに4~6gの割合で使用
おにぎりの中具、梅巻きなどに。

[規 格] NET 240g×20袋=1ケース
[賞味期間] 186日



和え物の素

ごまあえの素

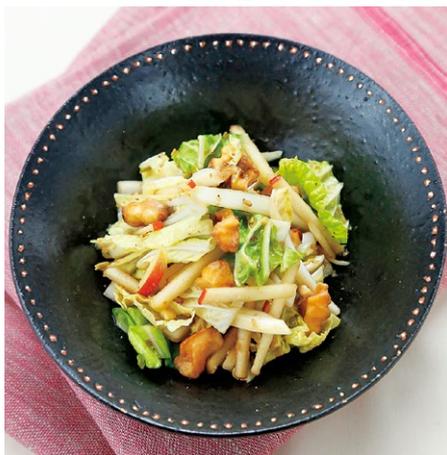
調味いらずの手軽さが受けています。野菜炒め、焼き肉のタレ、中華スープなどの薬味にも最適です。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8~10gの割合で使用
【規格】
NET 500g×20袋=1ケース
(以下の商品は受注生産)
NET 240g×30袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 乳成分 ごま さば 大豆 鶏肉



料理例：白菜とりんごのごま酢和え



ピーナツあえの素

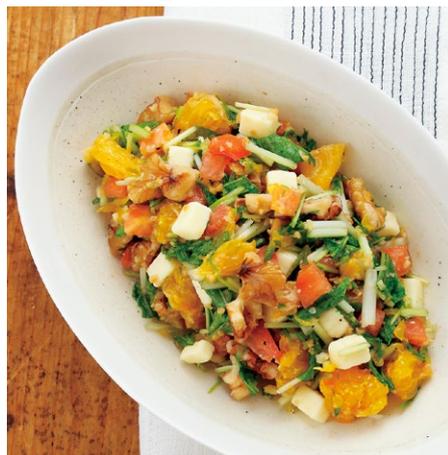
よく煎った香ばしいピーナツのコクと甘味が料理を一段とおいしく仕上げます。手軽さが決め手です。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8~10gの割合で使用
【規格】
NET 500g×20袋=1ケース
(以下の商品は受注生産)
NET 240g×30袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 落花生 大豆



料理例：水菜と蜜柑のチョップドサラダ



からしあえの素

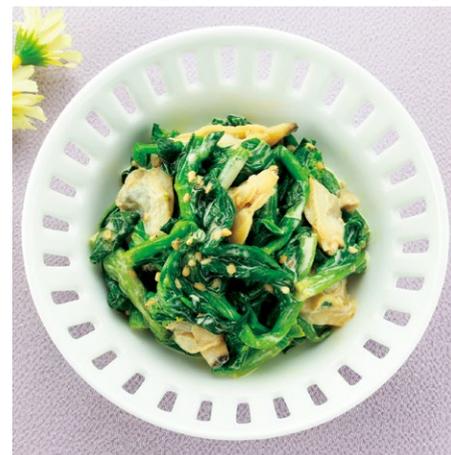
菜の花はもちろん、旬の素材と和えるだけで辛味と旨味の効いた季節のからしあえが出来上がります。

【使用方法】
ゆでた野菜100gに8~10gの割合で使用
【規格】
NET 500g×20袋=1ケース
【賞味期間】
365日

小麦 ごま 大豆



料理例：菜の花のからしまヨネーズ和え



ジュレツ® 赤しそ

(受注生産)

ジュレツ® 赤しそ

赤しその生葉から抽出したエキスを使用した鮮やかな色合いと透明感が、料理の彩りとフレッシュ感を演出します。まろやかな酸味とさっぱりとした味わいをお楽しみください。

【使用方法】
和え物やサンドイッチ、揚げ物、サラダ、麺類などにご使用ください。
【規格】
NET 450g×10本=1ケース
【賞味期間】
279日

小麦 大豆 りんご



料理例：オープンサンド



赤しそドリンク

赤しそドリンク ゆかり®

グルタミン酸
ソーダ無添加

赤しその生葉から抽出したエキスを使用した、鮮やかな赤紫色とさわやかな香りを生かした希釈タイプの清涼飲料水です。ドリンクだけでなく、ゼリーなどのデザートにもご使用ください。

【使用方法】
本品1に対して水2を目安に薄めてお飲みください。
【規格】
NET 900ml×6本=1ケース
NET 340ml×24本=1ケース
【賞味期間】
279日



料理例：赤しそデザート



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ 調味料

ペースト製品

和え物の素

ジュレツ®

赤しそ
ドリンク

(-18℃以下保存
ウェットふりかけ)

混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

-18℃以下保存(ウェットふりかけ)

(受注生産)

梅しらす



梅、ごま、しらす、赤しそをブレンドしました。梅、赤しその酸味とさわやかな香りが、食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ごま

(受注生産)

ひじきとわかめ



ひじき、ごま、わかめをブレンドしました。磯の風味を生かし、醤油ベースで仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

(受注生産)

青菜と小えび



大根葉、アキアミ、金ごまをブレンドしました。大根葉の緑とアキアミのほんのりとした桜色が彩りを、金ごまは豊かな香りを演出します。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



えび 小麦 ごま

(受注生産)

茎わかめとしその実



茎わかめの薄い緑色とわかめと青じその濃い緑色のコントラストが特徴です。茎わかめのコリコリとした食感、しその実のプチプチとした食感が楽しめます。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ごま

(受注生産)

えびと山椒ちりめん



高級感のあるえび、ちりめんをブレンドしました。山椒の風味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



えび 小麦 ごま 大豆

(受注生産)

かつお生姜と昆布



鰹なまり節、ごま、しょうが、昆布をブレンドしました。しょうがの風味が効いています。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

(受注生産)

五穀とひじき



五穀(えん麦、煎り米、もちあわ、キヌア、うるちひえ)にひじき、金ごまをブレンドしました。素材本来の風味を生かし、醤油ベースで食べやすく仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

(受注生産)

五穀と青菜



五穀(煎り米、えん麦、うるちひえ、大麦、キヌア)に青菜(広島菜、京菜、大根葉)をブレンドしました。素材本来の風味を生かし、彩りよく仕上げました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

(受注生産)

五穀と梅しそ



梅に五穀(煎り米、えん麦、大麦、キヌア、もちあわ)、赤しそ、ごまをブレンドしました。香ばしい五穀と梅の酸味、赤しその香りが食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に17~22gの割合で使用
【規格】 NET 400g×20袋=1ケース
NET 110g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

(受注生産)

六種の彩り野菜



にんじん、キャベツ、大根、かぼちゃ、むらさきいも、きゅうりの6種類の野菜と梅をブレンドしました。彩り、食感がよく、様々な料理に「華」を添えます。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に12~17gの割合で使用
【規格】 NET 320g×20袋=1ケース
NET 85g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 大豆

(受注生産)

鶏そぼろと焦がしネギ

グルタミン酸
ソーダ無添加



鶏そぼろの旨味とパーメラ油で炒めたネギの香り、唐辛子の辛味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に20~26gの割合で使用
【規格】 NET 450g×20袋=1ケース
NET 130g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 大豆 鶏肉

(受注生産)

青菜とたくあん



大根葉とつぼ漬け風に味付けした、たくあんをブレンドしました。メニューに彩りと食感の楽しさをプラスします。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、ごはん300g(約1合分)に13~18gの割合で使用
【規格】 NET 330g×20袋=1ケース
NET 85g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

梅ひじき



梅、ひじき、ごま、赤しそをブレンドしました。梅の酸味と甘く味付けしたひじきの相性が良く、食欲をそそります。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、
ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 360g×20袋=1ケース
NET 100g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



小麦 ごま 大豆

〈受注生産〉

青菜としらす



京菜・広島菜、ごま、しらすをブレンドし、鰹と昆布の旨味を加えました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、
ごはん300g(約1合分)に13~18gの割合で使用
【規格】 NET 330g×20袋=1ケース
NET 85g×40袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ごま

〈受注生産〉

カリカリ梅



梅のみを使用したシンプルな商品です。梅のカリカリ食感とさわやかな酸味が特徴です。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、
ごはん300g(約1合分)に6~7.5gの割合で使用
【規格】 NET 300g×20袋=1ケース
【賞味期間】 365日



〈受注生産〉

くきわかめ



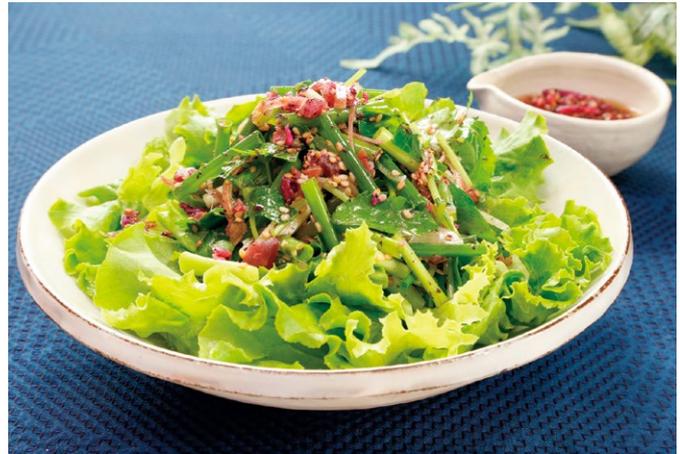
磯の風味豊かな茎わかめに、ごま、わかめをブレンドしました。

【使用方法】 素材としてご使用ください。混ぜごはんの場合、
ごはん300g(約1合分)に15~20gの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 365日



ごま

料理例：梅としらすのチョレギサラダ



料理例：五穀と青菜の野菜スープ



料理例：華やか和風プレート



料理例：メのご飯



料理例：カリカリ梅プレート



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。
うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ・調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレソ[®]赤しそ
赤しそドリンク

18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

ソフトふりかけ・混ぜごはんの素

ゆかり®



良質の赤しそを使用しています。しそ茶、しそ和え、天ぷらの衣などの料理にもどうぞ。

【使用方法】米150g(約1合)に3~4gの割合で使用
 ・500g:米18.8~25kg(約12.5~16.7升)分
 ・200g:米7.5~10kg(約5~6.7升)分
 【規格】NET 500g×10袋=1ケース
 NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】365日



ゆかり® (国産赤しそ100%使用)

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質の国産赤しそを使用しています。しそ茶、しそ和え、天ぷらの衣などの料理にもどうぞ。

【使用方法】米150g(約1合)に3~4gの割合で使用
 ・1袋:米5.6~7.5kg(約3.8~5升)分
 【規格】NET 150g×20袋=1ケース
 【賞味期間】365日

国産赤しそ使用



ソフトふりかけ ゆかり®



赤しその持ち味を生かした、ソフトタイプのふりかけです。従来の「ゆかり®」に比べて、うすしお味に仕上げました。

【使用方法】ごはんにふりかけて、またパスタ、和え物、納豆、浅漬けなどにご使用ください。

【規格】NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】279日

国産赤しそ使用



ゆかり® 梅入り



良質の赤しその風味に梅の酸味と食感がアクセントとなり、メニューの汎用性も広がります。

【使用方法】米150g(約1合)に5~6gの割合で使用
 ・1袋:米5~6kg(約3.3~4升)分
 【規格】NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】365日



紫蘇の華



特有のさわやかな香りをもつ赤しそを乾燥した料理用素材です。

【使用方法】天ぷらの衣、和え物、もち、パンなどいろいろな料理にご使用ください。

【規格】NET 200g×10袋=1ケース
 【賞味期間】365日



料理例：赤しそポテト



かおり®

グルタミン酸
ソーダ無添加



青じその色をそのまま生かしました。各種料理の薬味にもどうぞ。

【使用方法】米150g(約1合)に3~4gの割合で使用
 ・1袋:米7.5~10kg(約5~6.7升)分
 【規格】NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】365日



料理例：みんな集合! おにぎり弁当



炊き込みわかめ



良質のわかめを使用した混ぜごはんの素です。炊き上がったごはんに混ぜるだけで、手軽に磯の風味豊かなわかめごはんが出来上がります。

【使用方法】米150g(約1合)に5~6gの割合で使用
 ・500g:米12.5~15kg(約8.3~10升)分
 ・300g:米7.5~9kg(約5~6升)分
 【規格】NET 500g×10袋=1ケース
 NET 300g×20袋=1ケース
 【賞味期間】365日



SL 炊き込みわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめを使用した混ぜごはんの素です。炊き上がったごはんに混ぜるだけで、手軽に磯の風味豊かなわかめごはんが出来上がります。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
 ・1袋:米6~7.5kg(約4~5升)分
 【規格】NET 200g×20袋=1ケース
 【賞味期間】365日
 ※「SL」…主に、学校給食でご使用いただいている商品です。SCHOOL LUNCHの略。



紅鮭わかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめとアラスカ産紅鮭を合わせた、彩り豊かな混ぜごはんの素です。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。

【使用方法】米150g(約1合)に5~6gの割合で使用
 ・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
 【規格】NET 300g×10袋=1ケース
 【賞味期間】186日

さけ



菜めし



青菜(広島菜、京菜、大根葉)の風味と色合いをそのまま生かしました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×20袋=1ケース
【賞味期間】186日



大豆

菜めし(国産青菜100%使用)

グルタミン酸
ソーダ無添加



国産青菜(広島菜、京菜、大根葉)の風味と色合いをそのまま生かしました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



国産青菜使用

紅鮭菜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)と紅鮭を組み合わせた彩りの良い混ぜごはんの素です。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま さけ

いりご菜めし



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、上質のしらすと香り良い煎りごまを合わせました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×20袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま 大豆

いりご菜めし(国産青菜100%使用)

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、上質のしらすと香り良い煎りごまを合わせました。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま

菜めし(香ばし醤油味)



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に、煎り米、ごま、わかめをブレンドした醤油味の混ぜごはんの素です。醤油の風味に煎り米の香ばしさを合わせ、焦がし醤油のような風味に仕上げました。

【使用方法】米150g(約1合)に6gの割合で使用
・1袋:米7.5kg(約5升)分
【規格】NET 300g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



小麦 ごま 大豆

梅美®(梅菜めし)

グルタミン酸
ソーダ無添加



青菜(広島菜、京菜、大根葉)に梅、ごまをブレンドした彩りの良いさっぱりとした混ぜごはんの素です。

【使用方法】米150g(約1合)に4~6gの割合で使用
・1袋:米6~9kg(約4~6升)分
【規格】NET 240g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま

うめちり®

グルタミン酸
ソーダ無添加



カルシウムの豊富なしらすに、ごま、梅、青じそをブレンドした彩りの良い、さっぱり味の混ぜごはんの素です。梅の酸味と青じその香りが食欲をそそります。

【使用方法】米150g(約1合)に5~7gの割合で使用
・1袋:米6~8.4kg(約4~5.6升)分
【規格】NET 280g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま

ひじきごはんの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



不足しがちな栄養素であるカルシウムや鉄などのミネラルを豊富に含むひじきに、青菜としらすをブレンドした混ぜごはんの素です。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米7.5~9.5kg(約5~6.3升)分
【規格】NET 250g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



小麦 大豆

芽ひじき、青菜、しらすは国産を使用

紅鮭

グルタミン酸
ソーダ無添加



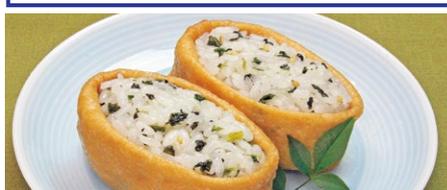
アラスカ産の紅鮭を使用しています。着色料は使用せず、紅鮭本来の色を生かしています。炊き込み用としてもご利用いただけます。

【使用方法】米150g(約1合)に4~5gの割合で使用
・1袋:米15~18.8kg(約10~12.5升)分
【規格】NET 500g×5袋=1ケース
【賞味期間】365日



さけ

わさびごはんの素



わさび葉と京菜、ごまをブレンドし、わさびの辛味を効かせた混ぜごはんの素です。わさびのツーンとした香りと辛味が刺激を与え、食欲をそそります。

【使用方法】米150g(約1合)に9~10gの割合で使用
・1袋:米3~3.3kg(約2~2.2升)分
【規格】NET 200g×10袋=1ケース
【賞味期間】186日



ごま 鶏肉

あかり®(乾燥辛子たらこ)



まだらこを唐辛子などでピリ辛に味付けした混ぜごはんの素です。おにぎり、チャーハンなどのごはんの他に、スパゲッティや和え物などの調味料としてもご利用ください。

【使用方法】米150g(約1合)に10gの割合で使用
・1袋:米3kg(約2升)分
【規格】NET 200g×10袋=1ケース
【賞味期間】365日



大豆

グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ・調味料

ベースト製品

和え物の素

シユレット®赤しそ

赤しそ・ドリリンク

ソフトふりかけ

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

混ぜごはんの素

五目釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



ごはん混ぜるだけで、5種類の具材(にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げ、干しいたけ)が彩りよく入った五目ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】 炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
NET 150g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 豚肉

たけのこと山菜ごはん



たけのこ、にんじん、ぜんまい、わらびを具材とした、混ぜごはんの素です。素材本来のおいしさが広がる、なつかしい味わいです。

【使用方法】 炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆

チキンライス



ごはん混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入ったチキンライスが手軽に出来上がります。オムライスやドリアなどのごはんにぴったりです。

【使用方法】 炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



大豆 鶏肉 豚肉

カレーピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



ごはん混ぜるだけで、にんじん、コーン、鶏肉、玉ねぎが入った、香辛料が程よく効いたカレーピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】 炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



乳成分 大豆 鶏肉 豚肉

五目チャーハン



にんじん、たけのこ、焼豚、干しいたけ、ねぎを具材とした、五目チャーハンの素です。ごはん混ぜるだけで、香ばしい風味の五目チャーハンが手軽に出来上がります。

【使用方法】 炊き上がったごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン

ちらしずし



にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけをバランスよく配合した、ちらしずしの素です。具の持ち味を生かしたちらしずしが手軽に出来上がります。

【使用方法】 固めに炊き上げたごはん6~7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
NET 600g×10袋=1ケース
NET 180g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

SL ちらしずし

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、たけのこ、れんこん、かんぴょう、干しいたけをバランスよく配合した、ちらしずしの素です。ごはん混ぜるだけで、手軽に具たくさんちらしずしが出来上がります。

【使用方法】 固めに炊き上げたごはん6~7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



※「SL」…主に、学校給食でご使用いただいている商品です。SCHOOL LUNCHの略。

小麦 大豆 鶏肉

山菜ちらし



わらび、にんじん、たけのこ(細竹)、えのきたけ、油揚げ、きくらげ、ぜんまいを使った田舎風ちらしずしの素です。混ぜるだけで、手軽に山菜のちらしずしが出来上がります。

【使用方法】 固めに炊き上げたごはん6~7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

桜ずし



たけのこ、れんこん、にんじん、かんぴょうに春を象徴する桜の花と葉を加えたちらしずしの素です。やさしい桜色の仕上がりも特徴です。

【使用方法】 固めに炊き上げたごはん6~7kg(約2升分)に1kgの割合で使用
【規格】 NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
NET 150g×15袋×4箱=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

桜ちらし

グルタミン酸
ソーダ無添加



れんこん、たけのこ、にんじん、かんぴょう、桜の花、しらすを使用したちらしずしの素です。桜の色と香りをそのまま生かしています。

【使用方法】 固めに炊き上げたごはん6~7kg(約2升分)に1.2kgの割合で使用
【規格】 NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】 730日



小麦 大豆 鶏肉

小ポーション タイプ

使いやすい小ポーションタイプのシリーズでロスの心配が軽減されます。簡単に季節メニューや洋風メニューを演出できます。



ふりかけ調味料

ベスト製品

和え物の素

ジュレソ[®]赤しそ、赤しそドリンク

（-18℃以下保存）
ウェットふりかけ

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用ごはんの具、ベイス

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

たけのこと山菜ごはん



たけのこ、にんじん、ぜんまい、わらびを具材とした、混ぜごはんの素です。素材本来のおいしさが広がる、なつかしい味わいです。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

きのこごはん



ぶなしめじとまいたけに、相性の良いごぼうを加えた、混ぜ込み用のきのこごはんの素です。きのこの食感とごぼうの風味が楽しめます。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に155gの割合で使用
【規格】NET 155g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

昆布と帆立ごはん



昆布とほたてに、にんじん、油揚げを加えた、海の香り豊かな混ぜごはんの素です。ほたては、旨味が凝縮された干貝柱を使用しています。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に135gの割合で使用
【規格】NET 135g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

洋風混ぜごはんの素 チキンライス



鶏肉、にんじん、コーン、玉ねぎを具材とした、混ぜ込み用のチキンライスの素です。ふっくらスクランブルエッグなどでオムライスへのアレンジもできます。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉

洋風混ぜごはんの素 パエリア



赤ピーマン、鶏肉、コーン、にんじん、玉ねぎを具材とした混ぜ込み用のパエリアの素です。ごはん混ぜるだけで、手軽にサフランライスが出来上がります。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に150gの割合で使用
【規格】NET 150g×40袋=1ケース
【賞味期間】730日



えび 鶏肉

料理例：ハロウィン・赤爪女の血まみれオムライス



料理例：パエリアプレート



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

混ぜ込み・炊き込み兼用ごはんの具・ベース

四季のごはんベース

四季折々のいろいろな具材と共に使用すると季節感のあるごはんが手軽に出来上がる液体の和風ごはんベースです。

【使用方法】米1.5kgまたは炊き上がったごはん3~3.5kg(約1升分)に145cc(約175g)の割合で使用
 【規格】NET 1ℓ×9本=1ケース
 【賞味期間】186日

小麦 大豆 鶏肉



ちらしずしの具



6種類の具材をバランスよく配合した、ちらしずしの具です。**ずし飯**に混ぜるだけで、手軽に具たくさんのおちらしずしが出来上がります。

【使用方法】ずし飯6~7kgに1kgの割合で使用
 【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
 【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



ビュッフェごはんベース

・各種調味料等をバランスよく配合し、ごはんへの調味に特化しました。
 ・具材、トッピングはお客様でお好みのものをご用意いただく設計です。

※トッピングはイメージです。

ビュッフェごはんベース だし香る醤油



醤油をベースに魚介の旨味を効かせたつやのある茶飯に仕上がります。季節に合わせたトッピングで1年中ご使用いただけます。

【使用方法】米3~3.5kgまたは炊き上がったごはん6~7kgに500gの割合で使用
 【規格】NET 500g×10袋=1ケース
 NET 75g×60袋=1ケース
 【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉 豚肉



ビュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ



バター醤油味をイメージした、洋風のごはんベースです。細かく刻んだまいたけの旨味が効いています。

【使用方法】炊き上がったごはん1kg(約3合分)に105gの割合で使用
 【規格】NET 105g×60袋=1ケース
 【賞味期間】730日

小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉



料理例：グリルチキンのバター風醤油ピラフ



料理例：きのこベーコンのバター風醤油パスタ



料理例：たけのごはんの和風ドリア



料理例：桜おこわ



炊き込みごはんの素



季節感や高級感、洋風といった特徴のあるごはんが、お米と一緒に炊き込みだけで手軽に出来上がります。

京ごもく



にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げ、たけのこ、干しいたけを使用した炊き込みごはんの素です。薄皮で味も上品な、京風に仕上がっています。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

桜ごはん



たけのこ、れんこん、にんじんに春の訪れを告げる桜の花と葉を使用した炊き込みごはんの素です。ひな祭りやお花見、お祝いの席にもぴったりです。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

あさりごはんの素



たっぷりのあさりと、にんじん、ごぼう、こんにゃく、油揚げを使用した、炊き込みごはんの素です。しょうがの風味がほのかに香る、あさりごはんが出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

赤飯

グルタミン酸
ソーダ無添加



粒よりのさざげ豆を使用しています。お米と一緒に炊き込みだけで手軽に赤飯が出来上がります。おこわにもご使用ください。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



五目釜めし



醤油の程よい色と香り、塩味と旨味のバランスが自慢です。ごぼう、たけのこ、こんにゃく、にんじん、鶏肉、油揚げ、干しいたけ、と具だくさんの五目ごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 500g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

とりごはん



ごぼう、にんじん、鶏肉、干しいたけを具材とした、炊き込みごはんの素です。ごぼうと干しいたけの風味を生かした、とりごはんが出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

ひじきごはん



たっぷりのひじきと、にんじん、鶏肉、こんにゃく、油揚げを使用した炊き込みごはんの素です。手軽に海の香り豊かなひじきごはんが出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉

桜えびごはん



桜えびと昆布を使用した炊き込みごはんの素です。昆布の旨味と桜えびの風味が生きています。

【使用方法】米3~3.5kgに700gの割合で使用
【規格】NET 700g×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



えび 小麦 ごま 大豆 鶏肉

たけの子釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



たけのこ、鶏肉、油揚げを具材とした、季節感を演出できる炊き込みごはんの素です。上品な淡い色合いのたけのこごはんに仕上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆 鶏肉 豚肉

山菜釜めし

グルタミン酸
ソーダ無添加



たけのこ(細竹)、ぜんまい、わらびをたっぷり使用した、炊き込みごはんの素です。山菜の下処理の手間もかからず、手軽に山菜ごはんが出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 大豆

舞茸ごはんの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



まいたけ、にんじん、油揚げ、こんにゃくを使用した、具だくさんの炊き込みごはんの素です。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日



小麦 さば 大豆

グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ調味料

ベークト製品

和え物の素

ジュレソフ赤しそ、赤しそドリンク

18℃以下保存
(ウエットふりかけ)

ソフトふりかけ、混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベークト

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

きのこ狩り[®]



5種類のきのこ(ひらたけ、エリンギ、なめこ、干しいたけ、くろあわびたけ)と、にんじん、ごぼうを具材とした炊き込みごはんの素です。いろいろなきのこが味わえます。

【使用方法】米3~3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆



鯛ごはん



鯛を贅沢に使用した、炊き込みごはんの素です。鯛の旨味をしっかりと効かせ、上品な色合いに仕上げています。お祝い事や記念日等の行事の際にもご使用ください。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆



帆立ごはん



ほたてとたけのこを具材とした、炊き込みごはんの素です。ほたての豊かな風味をそのまま生かし、上品な味付けに仕上げています。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆



ちらしずし(炊飯用)



6種類の具材(にんじん、たけのこ、れんこん、油揚げ、かんぴょう、干しいたけ)をバランスよく配合した、炊き込み用ちらしずしの素です。

【使用方法】米3~3.5kgに1.2kgの割合で使用
【規格】NET 1.2kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 大豆 鶏肉



料理例：紅白お祝いごはん



パレンシア

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、赤ピーマン、コーン、鶏肉、玉ねぎを具材とした、洋風の炊き込みごはんの素です。バターとサフランの香り豊かな、カレー味のピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

乳成分 大豆 鶏肉



カレーピラフ



にんじん、コーンを具材とした、炊き込み用のカレーピラフの素です。お米と一緒に炊き込むだけで、香辛料が程よく効いたカレーピラフが手軽に出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 乳成分 大豆 鶏肉 豚肉



五目チャーハン



にんじん、たけのこ、焼豚、干しいたけ、ねぎを具材とした、チャーハンの素です。香ばしい風味の五目チャーハンが手軽に出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

小麦 乳成分 ごま 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン



炊飯用 チキンライスの素

グルタミン酸
ソーダ無添加



にんじん、鶏肉、コーン、玉ねぎを具材とした、炊き込み用のチキンライスの素です。トマトベースに鶏肉の旨味が効いた味わい深いチキンライスが手軽に出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1kgの割合で使用
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

大豆 鶏肉



えびピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



えび、にんじん、コーンを具材とした、炊き込み用のピラフの素です。えびの淡いピンク色に、にんじんの赤色とコーンの黄色がアクセントになって、彩りも良いピラフが出来上がります。

【使用方法】米3~3.5kgに1.1kgの割合で使用
【規格】NET 1.1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

えび 大豆 鶏肉



キャロットピラフ

グルタミン酸
ソーダ無添加



たっぷりのにんじんに、コーン、鶏肉、赤ピーマンを加えた炊き込み用ピラフの素です。にんじんの苦手なお子様にも食べやすいように、チキンエキスをベースに味を調整しています。

【使用方法】米3~3.5kgに1.1kgの割合で使用
【規格】NET 1.1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】730日

大豆 鶏肉



おこわの作り方 ~混ぜ込み用レトルト具材使用~

〈使用材料〉	重量	目安量
・三島の混ぜ込み用レトルト	1kg	1袋
・もち米	3~3.5kg	
・水	適量	

〈作り方〉

① もち米を洗う。



② もち米を30分~1時間浸漬する。



③ 浸漬したもち米をざるに上げ上げる。

④ 蒸気の上上がった蒸し器に布巾を敷いて③を全体に広げる(中央を少しくぼませる)。



⑤ 蒸し始めて10分位経過したら途中で蒸し布を敷いたボウルに移し、混ぜ込み用レトルトを加えて混ぜる。蒸し布ごと蒸し器に戻し、ボウルに残った液をふり水として使用します。



⑥ 10分おき程度に2~3回ふり水をし、その度に全体を混ぜ合わせながら強火で50分~1時間蒸す。



⑦ 器に盛りつける。



※ふり水の回数、水加減、蒸し時間等は蒸し器によって多少異なります。

ドライタイプ

炊飯用 炊き込みわかめ

グルタミン酸
ソーダ無添加



良質のわかめを使用した、炊き込み用のわかめごはんの素です。磯の香り豊かなわかめごはんが手軽に出来上がります。

【使用方法】米150g(約1合)に5~6gの割合で使用。水加減は通常炊飯の5%増し。
・1袋:米6.3~7.5kg(約4.2~5升)分
【規格】NET 230g×20袋=1ケース
【賞味期間】365日



グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用していません。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ調味料

ベースト製品

和え物の素

ジュレソフ赤しそ
赤しそドリング

18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具ベース

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

黒花豆の甘煮



大粒の紫花豆をふっくらとやわらかく仕上げました。上品な甘さの味付けです。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約680g
【賞味期間】916日



白花豆の甘煮



大粒の白花豆を程良い甘さの味付けで、ふっくらとやわらかく仕上げました。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約680g
【賞味期間】916日



白いんげん豆の五目煮

グルタミン酸
ソーダ無添加



白いんげん豆、にんじん、こんにゃく、たけのこ、干しいたけ、昆布を使用した彩りの良いお惣菜です。少し甘めの味付けに仕上げました。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約760g
【賞味期間】916日



小麦 大豆

大豆とひじきの煮物

グルタミン酸
ソーダ無添加



大豆、にんじん、ひじきを使用した、栄養価の高いお惣菜です。大豆とにんじんの割合を増やして、明るい色調に仕上げました。お弁当向けに、やや濃い味付けにしています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約690g
【賞味期間】916日



小麦 大豆

たけのこの土佐煮



たけのこに鯉削り節を加えて調味した煮物です。たけのこは肉質のやわらかいものを、鯉節は自社で削ったものを使用しています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約850g
【賞味期間】916日



小麦 大豆 鶏肉

姫竹とかつお煮



たけのこ(細竹)となまり節をしょうゆ、砂糖、煮干しなどでバランスよく味付けしたお惣菜です。斜め切りのたけのこ(細竹)がなまり節と程よくからまっています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約980g
【賞味期間】916日



小麦 大豆 鶏肉

山菜と湯葉の煮物



にんじん、たけのこ(細竹)、山くらげ、こんにゃく、湯葉、きくらげを使用した彩りの良いお惣菜です。山菜をたっぷりと使用しており、春から初夏にかけての季節感を演出できます。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約720g
【賞味期間】916日



小麦 大豆

きのこと湯葉の煮物



ひらたけ、なめこ、えのきたけ、きくらげの4種のきのこににんじん、湯葉を具材とした彩りの良いお惣菜です。それぞれのきのこの色や形を生かし、上品な薄味に仕上げています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約730g
【賞味期間】916日



小麦 大豆

刻み昆布の煮物



食物繊維やミネラルを豊富に含む昆布をたっぷりとしたお惣菜です。刻んだ昆布にこんにゃく、れんこん、にんじん、油揚げ、さつま揚げを加えて薄味に仕上げました。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約810g
【賞味期間】916日



小麦 大豆

昆布の煮物

グルタミン酸
ソーダ無添加



昆布ににんじん、油揚げを加えたお惣菜です。お弁当向けにやや濃い味付けにしています。お弁当容器や小鉢への盛り付けムラがないよう、具材のカットも小さめにしています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約800g
【賞味期間】916日



小麦 大豆 鶏肉

黒酢根菜きんぴら



れんこん、にんじん、こんにゃく、ごぼう、ひじきを使用し、黒酢のまろやかな酸味と唐辛子の辛味を効かせ、ひと味違ったきんぴらに仕上げました。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固形量】約780g
【賞味期間】916日



小麦 ごま 大豆 鶏肉 豚肉

栗

マロン(M・S)・マロン300

グルタミン酸
ソーダ無添加



Mサイズ:径20~22mm(約4~5g/個)
Sサイズ:径18~20mm(約3~4g/個)
ホールタイプの商品です。ホールサイズはM・Sの2タイプを揃え、**糖度は23%前後**に仕上げています。ごはんからデザートまで幅広いメニューにご使用ください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】Mサイズ:マロン (M) NET 1kg×10袋=1ケース
マロン300 NET 300g×10袋=1ケース
Sサイズ:マロン (S) NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】Mサイズ:マロン (M) 約840g(160個以上)/マロン300:約250g(50個以上)
Sサイズ:マロン (S) 約840g(200個以上)
【賞味期間】916日

収穫状況によっては、商品がご用意できない場合がございます。詳細は担当営業までお問合せください。



栗渋皮煮20・栗渋皮煮15 L

グルタミン酸
ソーダ無添加



高級感を演出できる渋皮付き栗の甘露煮です。**糖度は50%前後**で、デザート向けです。モンブランやパフェ、その他秋の季節のデザート用素材としてご使用ください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 400g×20袋=1ケース
【固 形 量】栗渋皮煮20 20粒/袋
栗渋皮煮15 L 15粒/袋
【賞味期間】730日

収穫状況によっては、商品がご用意できない場合がございます。詳細は担当営業までお問合せください。



マロン(手切り)

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度を23%前後に仕上げた、栗の甘露(手切りタイプ)です。ごはんからデザートまで、幅広くいろいろなメニューにご使用ください。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 1kg×10袋=1ケース
NET 200g×10袋×4箱=1ケース
【固 形 量】約840g/約170g
【賞味期間】916日



栗煮(カット)

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度19%前後に仕上げた栗をダイス状にカットしました。栗ごはんにした時、栗がまんべんなくいきわたります。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】約1kg
【賞味期間】916日



マロン(カット)200

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度30%前後に仕上げた栗をダイス状にカットしました。パンやデザートへのトッピング素材としてご使用ください。使い切りに便利な小ポーションタイプです。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 200g×10袋×4箱=1ケース
【固 形 量】約150g
【賞味期間】916日



マロンペースト

グルタミン酸
ソーダ無添加



ペーストタイプの商品です。**糖度は53%前後**、粘度はやわらかめに仕上げています。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 1kg×10袋=1ケース
【固 形 量】約1kg
【賞味期間】916日



ソフトマロンペースト

グルタミン酸
ソーダ無添加



糖度を55%前後に、そのままでも使いやすい粘度に仕上げた栗のペーストです。栗のまろやかな風味と、鮮やかな黄色が特徴です。少量規格なので、ロス無く使用できます。

【使用方法】そのままお召し上がりください。
【規 格】NET 300g×20袋=1ケース
【固 形 量】約300g
【賞味期間】916日



冷 凍

茶碗蒸しの素

濃縮タイプの冷凍茶碗蒸しの素です。加える具材によっても季節感を演出できるとともに、年間メニューとしても役立ちます。

茶碗蒸しの素 濃縮タイプ



解凍し、水を加えて蒸すだけで、上品な茶碗蒸しが簡単に出来上がります。まろやかな甘味とだし感が特徴の、しっかりとした濃いめの味付けです。

【使用方法】解凍後、3倍量の水を加え、90~95℃で約15分間蒸してください。
【規 格】NET 1kg×10袋=1ケース
【賞味期間】365日

小麦 卵 大豆



スライス人参(梅)

グルタミン酸
ソーダ無添加

必要な分だけ使用できる便利なバラ凍結です。春の季節ごはんやお寿司などのトッピングにご使用ください。

【使用方法】 解凍してそのままお召し上がりいただけます。
【規 格】 NET 100g×20袋=1ケース
【固 形 量】 約100g(90枚以上)/袋
【賞味期間】 730日



実物大

スライス人参(もみじ)

グルタミン酸
ソーダ無添加

必要な分だけ使用できる便利なバラ凍結です。秋の季節ごはんやお寿司などのトッピングにご使用ください。

【使用方法】 解凍してそのままお召し上がりいただけます。
【規 格】 NET 100g×20袋=1ケース
【固 形 量】 約100g(90枚以上)/袋
【賞味期間】 730日



実物大

スライス人参(星)

グルタミン酸
ソーダ無添加

必要な分だけ使用できる便利なバラ凍結です。七夕やクリスマスなどの行事食メニューのトッピングにご使用ください。

【使用方法】 解凍してそのままお召し上がりいただけます。
【規 格】 NET 70g×20袋=1ケース
【固 形 量】 約70g(90枚以上)/袋
【賞味期間】 730日

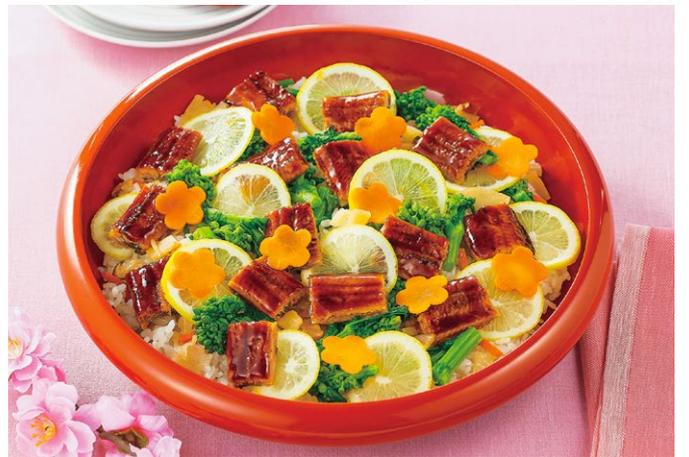


実物大

料理例：赤しそのキラキラジュレそうめん



料理例：さっぱり美味しいちらし寿司



4

※画像は料理例です

3

とっても便利!

- ① トッピングで彩りがアップ! 解凍してそのままお召し上がりいただけます。
- ② 梅・もみじ・星の3種類 カンタンに季節感を演出!
- ③ 必要な分だけ使えるバラ凍結!

※画像は料理例です

か使える
カラフル

2

だれでも簡単!

その名も
スライス人参!

商品が
ありますよ

ひじつたりの
商品が
ありますよ

誰だえっ!
くみせし
んし? マルス

1

マンガでわかる
スライス人参
シリーズ

ねえハイヤさん
彩りがあともう少し
あるといいよね

そうそう、
簡単に季節感を
出せる方法があれば
いいんだけどね

トッピング
はこれ!

グルタミン酸
ソーダ無添加

このマークの商品は、食品添加物の「調味料(アミノ酸等)」を使用しています。うま味を付与するために、アミノ酸を含む酵母エキスやたん白加水分解物を使用した商品があります。

ふりかけ 調味料

ベイクト製品

和え物の素

ジュレソウ赤しそ
赤しそドリング

-18℃以下保存
(ウェットふりかけ)

ソフトふりかけ
混ぜごはんの素

混ぜごはんの素

混ぜ込み炊き込み兼用
ごはんの具・ベイクト

炊き込みごはんの素

惣菜

栗

冷凍

栄養成分表 (100g当たり) 2024年1月1日現在

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質							ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	C mg		
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg						
瀬戸風味 [®]	2.0g	437	28.0	24.7	29.5	6.6	15.1	4,500	600	640	210	530	6.6	3.4	12	1,800	160	0.32	0.40	8.6	11	11.4	1
味かつお	2.5g	432	32.1	24.3	24.6	5.2	16.4	5,000	540	690	200	600	6.4	3.6	2	7	3	0.32	0.30	10.9	0	12.7	1
海苔香味	1.6g	449	20.9	33.5	30.8	13.8	12.7	3,100	670	790	290	460	9.1	4.2	0	4,500	380	0.42	0.53	5.1	33	7.9	1
こんぶふりかけ*	2.0g	330	12.5	20.6	44.2	22.0	19.4	3,100	2,500	1,300	850	360	6.3	2.6	0	1,100	88	0.29	0.33	3.1	13	7.9	1
わかめふりかけ*	2.0g	347	17.2	17.7	41.7	19.7	20.1	5,800	320	880	390	330	9.1	2.7	0	1,500	120	0.15	0.09	4.8	1	14.7	1
味ごまふりかけ	2.0g	491	19.9	37.5	27.3	9.7	13.2	3,500	430	880	300	460	9.6	4.3	Tr	670	54	0.39	0.25	5.4	2	8.9	1
よくかむふりかけ 海の恵み*	1.3g	316	16.5	1.8	63.5	11.6	14.4	5,100	390	200	83	180	6.6	1.3	3	610	53	0.06	0.09	6.0	19	13.0	1
野菜と雑穀のかむふりかけ*	1.5g	349	7.4	2.0	78.8	6.0	9.3	3,100	460	90	63	170	1.7	1.5	0	2,100	170	0.16	0.13	2.2	28	7.9	1
やさしいふりかけ しそこんぶ*	1.3g	260	8.5	1.6	66.8	15.2	21.0	6,200	1,800	280	280	150	5.7	1.2	0	3,900	320	0.19	0.33	1.1	9	15.7	1
やさしいふりかけのりかつお*	1.3g	324	45.6	2.5	32.9	6.1	15.6	5,000	850	120	210	440	13.0	1.7	12	4,000	350	0.34	0.63	20.8	21	12.7	1
やさしいふりかけいろいろやさい*	1.2g	284	16.1	2.0	54.3	10.6	24.6	9,000	510	210	58	220	3.3	1.0	3	6,200	520	0.12	0.29	7.2	13	22.9	1
やさしいふりかけ ひじき*	1.3g	222	7.2	0.9	55.6	15.4	24.1	8,400	790	310	120	53	8.3	0.6	0	2,600	210	0.05	0.18	0.9	1	21.3	1
瀬戸風味 [®] *	1.6g	417	25.3	21.9	35.0	6.8	15.1	4,300	540	750	280	530	6.6	3.7	1	1,000	85	0.38	0.33	8.1	20	10.9	2
味かつお*	2.0g	433	30.9	24.5	25.6	5.2	16.4	4,500	540	920	320	600	6.4	3.6	2	7	3	0.32	0.29	10.9	0	11.4	2
いわしふりかけ*	2.5g	384	30.9	15.9	32.4	5.1	17.9	3,400	680	2,500	260	1,800	5.4	3.7	0	1,800	150	0.32	0.38	9.7	16	8.6	2
梅ふりかけ*	2.0g 250g	368	16.4	13.5	50.0	6.7	17.1	5,800	420	360	130	250	4.6	2.0	3	900	80	0.21	0.23	6.3	92	14.7	2 4
ゆかり。(国産赤しそ100%使用) *	0.8g 1.7g 150g	*195	*10.7	*1.8	*40.1	*12.3	*44.4	17,000	370	240	76	86	3.2	1.0	0	9,600	800	0.16	0.51	0.5	0	*43.2	2 11
ゆかり [®]	1.0g 500g 200g	*195	*8.8	*1.9	*35.8	*7.9	*50.1	19,000	280	180	58	63	2.3	0.7	0	7,000	580	0.12	0.37	0.3	0	*48.3	2 11
ごましお	1.0g	281	12.5	22.3	12.1	5.2	51.7	19,400	220	510	160	230	4.1	2.4	0	7	Tr	0.20	0.09	2.2	0	49.3	2
抹茶塩	1.0g	80	6.1	0.7	12.8	1.9	79.8	31,000	210	38	25	17	0.8	0.3	0	1,400	120	0.03	0.07	0.2	3	78.7	2
調味しお	0.5g	16	2.7	0	1.4	0	95.7	37,500	94	21	17	0	Tr	Tr	0	0	0	0	0	0	0	95.3	2
高鉄 穀物ふりかけ*	2.5g	*372	*8.5	*4.0	*75.6	*10.1	*7.4	*1,800	800	56	290	690	*130.0	2.4	0	5,800	490	0.82	0.22	14.1	62	*4.6	3
高鉄 しそかつおふりかけ*	2.0g	*367	*29.9	*14.0	*30.3	*7.5	*23.4	*7,600	530	460	140	570	*170.0	*90.0	3	3,700	310	0.27	0.42	9.3	3	*19.3	3
高鉄 大豆ふりかけ*	2.5g	*463	*32.0	*23.2	*31.5	*13.6	*10.6	*2,200	1,300	770	450	680	*166.7	3.7	0	390	33	0.21	0.24	2.9	7	*5.6	3
高鉄 こんがりお米と野菜ふりかけ*	2.7g	*355	*6.8	*1.3	*79.0	*4.9	*8.6	*2,870	530	33	47	110	*122.0	1.2	0	1,800	150	0.13	0.06	1.4	41	*7.3	3
高鉄 ソフトふりかけわかめ*	2.0g	*307	*16.4	*11.2	*35.3	*15.4	*19.9	*7,100	270	360	140	360	*110.0	1.9	2	1,000	86	0.10	0.06	4.2	Tr	*18.0	3
高鉄 ソフトふりかけひじき*	2.0g	*300	*17.7	*9.8	*35.1	*10.2	*16.4	*5,700	560	380	130	300	*110.0	1.7	3	430	39	0.14	0.18	5.9	0	*14.5	3
高カルシウムお魚ふりかけ*	2.8g	*311	*22.0	*10.6	*32.0	*2.4	*32.7	*3,500	440	*7,100	*3,000	390	4.0	2.4	1	500	42	0.17	0.28	6.9	8	*8.9	3
高カルシウム こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ*	2.5g	*266	*4.3	*1.0	*59.9	*6.9	*33.2	*2,400	*790	*8,300	*4,300	*120	1.1	0.7	0	1,200	100	0.06	0.14	0.7	8	*6.1	3
瀬戸風味 [®]	500g 250g	417	33.3	19.8	29.8	7.1	14.2	4,300	680	440	210	450	8.2	3.0	15	3,300	290	0.34	0.50	12.5	19	10.9	4
味かつお	500g 250g	*435	*39.7	*20.0	*24.0	*4.2	*13.5	*4,300	480	420	160	460	6.9	3.0	9	6	10	0.32	0.30	16.4	0	*10.9	4
かつおみりん	500g	*435	*36.5	*21.1	*24.8	*4.9	*15.1	*4,800	470	450	170	440	6.6	3.0	8	330	35	0.31	0.30	14.1	2	*12.2	4
海苔香味	500g	427	20.0	31.1	31.6	13.7	15.0	4,200	690	760	330	430	11.7	3.8	0	4,700	390	0.42	0.52	4.8	30	10.7	4

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質							ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	C mg		
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg						
瀬戸の香	500g	458	27.7	29.4	26.5	7.3	13.9	3,900	520	750	230	550	7.3	3.8	5	650	60	0.35	0.32	8.6	4	9.9	4
お茶漬わかめ	500g	192	13.2	1.7	43.7	10.8	38.9	15,000	240	180	79	110	3.6	1.4	0	690	58	0.05	0.04	1.4	0	38.1	4
お吸いもの	3.6g	177	9.4	0.5	35.8	1.4	51.3	20,000	140	27	22	40	0.9	0.4	Tr	670	57	0.04	0.07	1.0	7	50.8	4
だしミックス	1kg	*210	*6.9	*0	*45.5	Tr	*46.7	*18,000	48	10	8	6	0.1	Tr	Tr	3	1	Tr	0.01	0.3	0	*45.7	4
青のり	50g	*160	*30.6	*5.2	*37.5	*34.3	*18.3	*940	2,500	750	1,400	390	77.0	*3.6	0	21,000	1,700	0.92	1.66	6.3	62	*2.4	4
のり佃煮※	5g 520g	*154	*4.0	*0.6	*33.1	3.2	*7.2	*2,300	260	77	89	*79	1.0	0.4	0	600	50	0.04	0.14	0.7	3	*5.8	5
減塩のり佃煮※	5g 500g	*140	*2.4	*0.5	*31.4	3.6	*4.9	*1,400	180	82	90	*48	0.8	0.3	0	690	57	0.04	0.12	0.6	3	*3.6	5
高鉄 減塩のり佃煮※	5g 500g	*121	*2.2	*0.2	*27.6	3.4	*5.3	*1,600	190	75	80	*50	*53.0	0.2	0	650	53	0.03	0.10	0.5	3	*4.1	5
あまのり佃煮※	8g 520g	*156	*4.2	*0.2	*34.3	2.4	*6.5	*2,100	280	42	62	*77	1.2	0.5	0	1,800	150	0.07	0.19	1.0	7	*5.3	5
減塩あまのり佃煮※	8g 500g	*141	*2.9	*0.2	*32.0	2.5	*4.4	*1,300	*230	37	51	*58	0.9	0.4	0	1,800	150	0.06	0.16	0.8	7	*3.3	5
芽株佃煮※	5g 510g	*151	*4.5	*1.1	*30.8	2.2	*4.5	*1,400	140	57	55	*65	0.7	0.3	1	200	17	0.03	0.07	1.2	1	*3.6	5
高食物繊維 減塩昆布佃煮※	5g 500g	*92	*2.5	*0.2	*27.6	14.9	*4.6	*1,300	440	43	66	*59	0.6	0.3	0	160	13	0.03	0.07	0.4	2	*3.3	5
うめびしお	7g 460g 1kg	*61	*0.6	*0.8	*12.9	1.7	*8.3	*3,000	110	21	14	*10	1.2	Tr	0	9	1	0.02	0.02	0.2	1	*7.6	6
高食物繊維 減塩うめびしお※	5g 460g	*78	*1.0	*0.2	*23.4	10.5	*6.1	*2,200	130	15	*10	*20	1.0	*1.7	*検出されず	*30	*検出されず	*0.02	*0.02	0.1	*6	*5.6	6
たいみそ※	7g 530g	*284	*5.2	*2.4	*60.5	2.0	*3.5	*1,200	150	29	12	*61	1.2	0.3	Tr	0	Tr	0.02	0.04	0.6	0	*3.0	6
ゆずみそ	7g 540g	*250	*6.7	*2.3	*50.5	2.9	*4.1	*1,500	88	26	35	*85	0.9	1.0	0	17	1	0.08	0.04	0.5	11	*3.8	6
もろみみそ すり漬しタイプ	5g 550g	*259	*4.9	*1.1	*57.3	4.4	*5.5	*2,100	150	16	28	*100	0.7	0.7	0	Tr	0	0.10	0.04	1.3	0	*5.3	6
いりこみそ	550g	*276	*8.1	*3.1	*53.8	4.3	*6.8	*2,400	200	120	47	150	1.6	1.1	0	9	1	0.11	0.06	1.9	0	*6.1	6
高鉄 減塩いりこみそ すり漬しタイプ	7g 550g	*294	*7.2	*2.6	*60.4	3.7	*4.9	*1,600	150	110	41	*170	*47.0	0.9	0	7	1	0.09	0.05	1.6	0	*4.1	7
高鉄 金山寺みそ すり漬しタイプ	5g 550g	*248	*3.4	*0.7	*57.1	2.9	*5.0	*1,810	85	32	22	*120	*58.0	0.4	0	3	Tr	0.02	0.04	0.6	Tr	*4.6	7
高カルシウム えびみそ	7g 570g	*258	*5.7	*2.0	*54.2	2.5	*9.0	*1,400	*140	1,500	750	*100	0.6	0.5	0	3	Tr	0.06	0.03	0.8	0	*3.6	7
高カルシウムいわし生姜風ペースト※	8g 540g	*238	*6.7	*5.8	*39.8	0.3	*8.7	*1,210	190	*1,800	110	*1,000	0.9	0.7	0	Tr	0	0.03	0.06	1.9	0	*3.1	7
高亜鉛 かつおみそ	5g 550g	*268	*10.6	*1.6	*52.8	1.6	*4.8	*1,800	130	10	18	*120	0.9	*63.0	1	2	2	0.06	0.06	2.6	0	*4.6	7
なめらか しそ昆布風味	6g	*249	*19.3	*0.2	*42.6	1.0	*6.4	*2,200	160	81	26	120	1.3	0.5	0	9	1	0.02	0.05	0.3	Tr	*5.6	7
青唐辛子みそ	540g	*237	*4.3	*2.0	*50.5	3.8	*7.0	*2,600	200	49	34	84	1.0	0.7	0	640	53	0.08	0.07	1.2	11	*6.6	7
練り梅(梅・しそ入り)	240g	69	1.5	0.4	14.2	2.5	18.0	6,900	120	49	26	16	2.0	0.1	Tr	230	20	0.02	0.04	0.4	0	17.5	7
ごまあえの素	500g 240g	*459	*15.1	*24.1	*45.3	5.0	*13.8	*4,500	170	480	150	230	4.0	2.4	Tr	7	1	0.20	0.10	2.5	0	*11.4	8
ピーナツあえの素	500g 240g	*497	*20.2	*29.7	*37.3	4.8	*11.8	*4,000	520	36	140	260	1.1	2.0	0	5	Tr	0.15	0.07	11.4	0	*10.2	8
からしあえの素	500g	352	18.6	9.5	51.8	1.6	18.2	6,500	180	190	100	210	2.8	1.7	0	6	1	0.16	0.06	1.8	0	16.5	8
ジュレツ [®] 赤しそ	450g	52	0.7	0.1	12.5	1.3	4.1	1,500	46	13	8	8	0.1	0.1	0	250	21	0.02	0.04	0.2	0	3.8	8
赤しそドリンク [®] 赤しそ(100ml当たり)	900ml 340ml	96	0.1	0	24.2	0	0.4	64	97	20	13	8	Tr	0.2	0	0	0	0.02	0.06	0.3	0	0.2	8

栄養成分表 (100g当たり) 2024年1月1日現在

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質							ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ	
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	C mg			
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg							
100g未満(保存用) (トウモロコシ)	梅しらす	360g 100g	201	11.7	14.0	11.5	6.3	15.7	5,300	280	450	130	270	3.4	2.1	33	370	64	0.17	0.11	2.6	0	13.5	9
	ひじきとわかめ	360g 100g	250	10.0	13.3	30.6	11.4	17.9	6,100	430	460	150	180	7.3	2.0	0	310	26	0.13	0.10	2.0	0	15.5	9
	青菜と小えび	360g 100g	170	20.9	6.9	7.5	3.8	22.0	7,500	350	670	120	370	3.4	2.0	0	1,600	130	0.10	0.10	2.5	0	19.1	9
	莖わかめとしその実	360g 100g	185	5.5	9.0	25.7	8.3	18.2	6,600	180	270	98	120	2.4	1.3	0	730	61	0.11	0.07	1.4	1	16.8	9
	えびと山椒ちりめん	360g 100g	291	21.5	10.3	26.4	2.1	15.7	5,000	480	650	150	420	3.0	2.3	14	9	15	0.14	0.12	2.8	0	12.7	9
	かつお生姜と昆布	400g 110g	213	19.8	9.8	13.7	4.1	14.5	4,900	620	220	110	310	3.6	1.5	0	37	3	0.25	0.14	12.1	1	12.4	9
	五穀とひじき	400g 110g	259	9.3	5.3	47.3	8.6	14.3	5,000	400	230	100	150	5.8	1.4	0	140	11	0.09	0.09	1.2	0	12.7	9
	五穀と青菜	400g 110g	252	9.6	5.8	42.7	5.6	13.0	4,600	160	180	72	160	2.4	1.5	0	860	72	0.11	0.09	1.4	Tr	11.7	9
	五穀と梅しそ	400g 110g	230	7.5	7.5	35.5	6.1	14.7	5,300	210	220	84	140	2.6	1.4	0	1,300	110	0.12	0.13	1.1	0	13.5	9
	六種の彩り野菜	320g 85g	175	7.3	0.6	36.4	5.5	15.7	5,800	400	100	31	63	1.1	0.4	0	5,400	450	0.09	0.07	1.1	20	14.7	9
	鶏そぼろと焦がしネギ※	450g 130g	296	20.9	8.3	33.7	4.0	9.1	2,800	710	65	82	240	2.0	1.3	6	170	20	0.17	0.16	4.5	4	7.1	9
	青菜とたくあん	330g 85g	180	7.6	5.6	29.9	7.0	18.5	6,600	610	260	87	140	3.2	1.1	0	1,600	130	0.12	0.11	1.9	4	16.8	9
	梅ひじき	360g 100g	165	6.7	5.8	25.7	9.6	21.4	7,700	380	310	98	86	5.8	1.0	0	830	69	0.09	0.10	1.2	0	19.6	10
	青菜としらす	330g 85g	209	15.2	9.0	20.7	5.4	14.6	5,100	200	330	83	230	2.4	1.5	33	930	110	0.12	0.10	2.6	Tr	13.0	10
	カリカリ梅	300g	44	0.9	0.1	12.7	4.5	24.9	9,500	160	110	36	14	1.1	0.3	0	0	0	0.03	0.03	0.4	0	24.1	10
くきわかめ	1kg	186	5.1	9.0	26.7	7.9	17.3	6,300	150	250	92	110	2.2	1.1	0	87	7	0.10	0.04	1.1	0	16.0	10	
100g未満(保存用) (トウモロコシ)	ソフトふりかけ ゆかり®	200g	*157	*8.5	*1.9	*26.4	8.3	*29.3	*11,000	270	180	57	66	2.4	0.7	0	7,300	610	0.12	0.39	0.4	0	*27.9	11
	ゆかり® 梅入り	200g	181	7.3	1.5	36.8	9.1	50.6	19,000	320	210	65	57	2.4	0.8	0	5,300	440	0.12	0.31	0.5	0	48.3	11
	紫蘇の華	200g	184	12.3	2.5	35.9	15.2	46.1	17,000	490	340	100	120	4.5	1.3	0	13,000	1,100	0.22	0.72	0.7	0	43.2	11
	かおり® ※	200g	*222	*8.6	*3.0	*40.1	10.4	*46.3	*16,000	150	510	85	110	4.8	1.7	0	9,900	830	0.11	0.24	3.0	0	*40.6	11
	炊き込みわかめ	500g 300g	*170	*9.2	*1.5	*29.9	10.9	*56.4	*21,000	250	190	82	110	3.6	1.0	0	720	60	0.04	0.03	1.3	0	*53.3	11
	SL 炊き込みわかめ※	200g	*172	*9.1	*1.8	*29.8	15.5	*54.6	*20,000	330	270	110	150	5.1	1.5	0	1,000	85	0.06	0.04	1.9	0	*50.8	11
	紅鮭わかめ※	300g	214	27.4	5.9	20.7	7.8	43.1	16,000	560	150	90	340	3.0	1.4	28	510	71	0.24	0.19	6.6	2	40.6	11
	菜めし	250g	185	11.1	0.8	37.9	8.1	47.1	18,000	180	210	33	78	2.4	0.6	Tr	2,700	230	0.05	0.15	2.3	1	45.7	12
	菜めし(国産青菜100%使用)※	250g	193	7.3	0.8	44.5	9.3	44.6	17,000	200	240	37	94	2.9	0.7	Tr	3,300	280	0.06	0.17	2.9	1	43.2	12
	紅鮭菜めし※	250g	271	20.3	8.8	31.0	6.7	37.1	14,000	410	270	80	280	2.9	1.4	18	1,900	180	0.22	0.23	5.8	2	35.6	12
	いりこ菜めし	250g	228	15.9	4.9	34.3	7.8	41.6	16,000	240	320	69	210	2.8	1.3	29	2,300	220	0.10	0.15	3.2	1	40.6	12
	いりこ菜めし(国産青菜100%使用)※	250g	234	12.6	5.0	39.9	8.8	39.4	15,000	260	350	72	220	3.2	1.4	29	2,800	260	0.11	0.17	3.7	1	38.1	12
	菜めし(香ばし醤油味)	300g	302	11.5	10.2	45.3	6.8	30.7	11,000	190	300	80	150	3.0	1.5	0	1,400	120	0.11	0.12	2.2	Tr	27.9	12
	うめび 梅美®(梅菜めし)※	240g	180	5.7	4.6	36.7	12.1	49.0	18,000	440	360	97	140	3.4	1.4	0	1,200	100	0.13	0.16	2.2	Tr	45.7	12
	うめちり® ※	280g	341	30.5	16.5	21.7	8.0	26.1	8,800	560	740	200	680	4.2	3.7	140	810	210	0.30	0.15	6.2	0	22.4	12
ひじきごはんの素※	250g	229	14.7	1.4	46.5	15.3	32.3	12,000	680	460	120	240	9.5	1.3	54	1,200	160	0.07	0.10	3.4	Tr	30.5	12	

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質						ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ			
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg			C mg		
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg								
ソフトからいっしょ 混ぜごはんの素	紅鮭*	500g	315	44.7	9.5	9.5	0	33.1	12,000	800	31	67	530	0.8	1.2	56	0	56	0.42	0.34	11.3	3	30.5	12	
	わさびごはんの素	200g	303	9.2	16.4	34.3	7.9	37.5	14,000	180	270	70	120	3.0	1.1	0	2,600	220	0.12	0.16	2.7	2	35.6	12	
	あかり [®] (乾燥辛子たらこ)	200g	*282	*39.0	*5.1	*20.1	1.7	*32.3	*12,000	350	18	25	410	1.5	3.7	59	370	90	0.42	0.60	8.3	0	*30.5	12	
混ぜごはんの素	五目釜めし*	1kg																							
		500g	112	3.3	7.4	8.9	2.8	5.6	2,000	160	33	18	36	0.4	0.3	0	2,400	200	0.03	0.05	0.5	1	5.1	13	
		150g																							
	たけのこと山菜ごはん	1kg	115	4.3	7.9	6.2	1.6	5.1	1,800	77	29	16	43	0.4	0.4	0	1,100	90	0.02	0.03	0.2	Tr	4.6	13	
		150g																							14
	チキンライス	1kg	166	5.1	7.9	17.9	1.6	4.8	1,600	290	17	15	47	0.4	0.2	2	1,700	140	0.06	0.04	1.7	5	4.1	13	
	カレーピラフ*	1kg	247	5.7	17.4	16.2	2.6	6.0	2,100	240	33	19	63	0.6	0.3	6	2,600	220	0.06	0.05	2.1	2	5.3	13	
	五目チャーハン	1kg	132	3.6	9.7	8.4	2.3	5.1	1,900	140	13	8	34	0.2	0.3	Tr	1,700	150	0.09	0.05	0.9	2	4.8	13	
	ちらしずし	1.2kg																							
		600g	120	2.1	0.2	29.3	2.2	4.8	1,700	150	14	9	30	0.2	0.2	0	1,600	140	0.03	0.05	0.6	2	4.3	13	
		180g																							
	SL ちらしずし*	1.2kg	119	1.9	0.2	29.3	2.2	4.7	1,700	150	14	9	30	0.2	0.2	0	1,600	140	0.03	0.05	0.6	2	4.3	13	
	山菜ちらし	1.2kg	136	2.2	3.4	25.3	1.7	4.5	1,600	69	17	10	29	0.3	0.3	0	1,000	86	0.02	0.03	0.4	Tr	4.1	13	
	桜ずし	1kg																							
		500g	146	1.7	3.1	28.6	0.9	5.0	1,700	70	10	5	19	0.2	0.2	0	650	55	0.02	0.01	0.1	2	4.3	13	
		150g																							
桜ちらし*	1.2kg	122	2.0	1.8	24.9	1.2	3.9	1,400	90	20	8	37	0.2	0.2	4	720	64	0.02	0.02	0.3	3	3.6	13		
きのこごはん	155g	104	3.6	6.7	8.7	3.2	4.5	1,600	210	15	21	59	0.5	0.5	0	750	63	0.05	0.08	1.6	1	4.1	14		
昆布と帆立ごはん	135g	114	8.1	4.9	9.9	1.7	7.6	2,600	450	56	48	87	0.6	0.7	0	930	78	0.05	0.07	0.6	2	6.6	14		
洋風混ぜごはんの素 チキンライス	150g	196	5.7	8.2	24.3	1.2	7.6	2,700	260	15	15	56	0.3	0.2	3	1,200	100	0.05	0.04	2.5	4	6.9	14		
洋風混ぜごはんの素 パエリア	150g	137	4.5	7.5	12.6	0.9	6.0	2,200	120	13	8	33	0.2	0.2	2	530	45	0.03	0.03	1.2	21	5.6	14		
混ぜ込み炊込み丼ごはんの素	四季のごはんベース	1ℓ	97	8.8	0.1	10.0	0	17.2	6,600	220	18	36	91	0.9	0.5	0	0	0	0.03	0.09	0.7	0	16.8	15	
	ちらしずしの具	1kg	98	2.0	0.2	24.3	3.3	2.9	910	180	20	13	38	0.3	0.3	0	1,900	160	0.04	0.06	0.7	3	2.3	15	
	ピュッフェごはんベース だし香る醤油	500g 75g	255	5.9	20.2	9.9	0	12.8	5,000	76	6	12	29	0.3	0.2	0	0	0	0.01	0.03	0.2	0	12.7	15	
	ピュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ	105g	259	3.0	22.0	11.9	0.9	9.3	3,500	83	12	8	22	0.2	0.2	4	400	38	0.02	0.02	0.3	1	8.9	15	
炊き込みごはんの素	赤飯*	1kg	118	8.4	0.7	19.2	6.5	5.1	1,500	490	27	60	140	2.0	1.7	0	7	1	0.17	0.03	0.9	0	3.8	16	
		500g																							
	五目釜めし	1kg	145	7.3	8.8	8.6	2.1	6.0	2,100	180	39	28	78	0.6	0.5	2	840	72	0.03	0.06	1.5	1	5.3	16	
		500g																							
	京ごもく	1kg	131	5.5	7.9	8.8	2.0	6.8	2,500	140	42	25	57	0.6	0.4	0	1,300	110	0.03	0.05	0.5	1	6.4	16	
	とりごはん	1kg	147	5.9	9.0	9.6	2.0	7.5	2,800	170	18	19	53	0.3	0.3	2	1,200	100	0.03	0.05	1.7	1	7.1	16	
	ひじきごはん	1kg	71	6.3	1.6	7.9	1.9	7.1	2,600	190	53	30	52	0.5	0.3	1	1,100	91	0.03	0.03	1.1	1	6.6	16	
	桜ごはん	1kg	58	1.1	3.1	6.6	1.0	5.2	1,900	86	10	5	22	0.1	0.1	0	990	83	0.02	0.01	0.1	3	4.8	16	
桜えびごはん	700g	125	8.0	7.2	8.8	1.4	10.9	3,700	310	250	61	140	0.9	0.7	0	31	3	0.05	0.04	0.8	1	9.4	16		
たけの子釜めし*	1kg	102	8.3	4.9	5.8	1.0	6.8	2,400	160	24	21	87	0.5	0.5	3	0	3	0.03	0.06	2.3	Tr	6.1	16		

栄養成分表 (100g当たり) 2024年1月1日現在

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質							ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ	
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	C mg			
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg							
炊き込みごはんの素	あさりごはんの素	1.2kg	138	9.9	7.5	6.4	1.1	5.6	1,900	91	64	31	120	9.9	1.4	1	1,100	96	0.02	0.05	0.4	1	4.8	16
	山菜釜めし*	1kg	99	4.9	5.7	5.5	1.8	5.4	2,000	77	27	17	49	0.5	0.4	0	19	2	0.01	0.04	0.2	0	5.1	16
	舞茸ごはんの素*	1kg	97	2.7	7.1	6.6	2.0	4.7	1,700	93	24	17	46	0.4	0.4	0	480	41	0.03	0.04	0.8	Tr	4.3	16
	きのご狩り®	1.2kg	93	3.8	5.1	8.8	2.8	5.0	1,800	200	12	15	54	0.5	0.6	0	1,300	110	0.10	0.12	2.4	1	4.6	17
	鯛ごはん	1kg	137	12.9	7.6	2.3	Tr	6.4	2,300	250	13	18	120	0.1	0.3	5	0	5	0.09	0.04	3.2	1	5.8	17
	帆立ごはん	1kg	85	7.3	3.1	5.9	0.5	6.6	2,500	86	9	12	54	0.2	0.5	0	0	0	0.02	0.03	0.4	0	6.4	17
	ちらしずし(炊飯用)	1.2kg	148	2.7	3.8	27.2	1.9	4.7	1,600	130	22	13	38	0.3	0.3	0	1,300	110	0.03	0.05	0.5	2	4.1	17
	ハレンシア*	1kg	301	3.3	27.0	10.2	1.0	6.3	2,300	120	14	8	30	0.2	0.1	8	1,100	100	0.03	0.03	1.0	11	5.8	17
	カレーピラフ	1kg	164	2.6	10.7	14.0	2.2	7.6	2,800	160	24	13	27	0.4	0.2	3	2,500	210	0.04	0.03	0.5	2	7.1	17
	五目チャーハン	1kg	133	3.6	9.6	9.0	2.3	7.9	3,000	130	13	8	31	0.2	0.3	Tr	1,600	130	0.08	0.05	0.8	1	7.6	17
	炊飯用 チキンライスの素*	1kg	172	5.9	8.6	17.5	2.1	7.9	2,700	280	22	19	61	0.4	0.3	3	1,300	110	0.06	0.05	2.3	3	6.9	18
	えびピラフ*	1.1kg	147	5.9	9.5	8.9	1.1	5.7	2,100	150	22	13	90	0.4	0.4	1	1,400	120	0.03	0.03	0.9	2	5.3	18
	キャロットピラフ*	1.1kg	152	4.3	10.1	10.6	1.9	6.1	2,200	160	13	10	38	0.2	0.2	2	4,200	350	0.04	0.04	1.6	12	5.6	18
	炊飯用 炊き込みわかめ*	230g	127	6.9	1.6	35.4	11.5	53.2	20,500	260	260	86	110	3.8	1.1	0	760	64	0.04	0.03	1.4	0	52.1	18
惣菜	黒花豆の甘煮	1kg	150	3.9	0.4	33.1	4.7	1.1	150	270	17	31	87	1.0	0.5	0	1	Tr	0.09	0.03	0.2	0	0.4	19
	白花豆の甘煮	1kg	141	3.8	0.4	31.1	4.5	1.1	140	260	17	30	84	1.0	0.5	0	1	0	0.08	0.03	0.2	0	0.4	19
	白いんげん豆の五目煮*	1kg	117	4.2	2.5	20.6	6.9	1.9	380	310	39	31	74	1.0	0.6	0	1,100	89	0.09	0.06	0.5	1	1.0	19
	大豆とひじきの煮物*	1kg	130	6.7	6.0	12.5	3.6	2.4	590	290	52	49	87	1.0	0.8	0	1,400	120	0.08	0.05	0.3	1	1.5	19
	たけのこの土佐煮	1kg	49	4.3	0.2	8.0	1.8	2.0	630	100	18	9	52	0.5	0.4	Tr	0	Tr	0.02	0.05	0.8	0	1.6	19
	姫竹とかつお煮	1kg	120	13.7	1.9	11.1	1.1	2.4	670	250	17	18	200	1.7	0.6	0	0	0	0.13	0.10	10.4	0	1.7	19
	山菜と湯葉の煮物	1kg	71	2.1	3.6	7.9	1.8	1.7	550	96	36	10	26	0.5	0.3	0	1,700	140	0.01	0.02	0.1	1	1.4	19
	きのこと湯葉の煮物	1kg	71	3.2	4.0	7.9	2.2	2.0	590	160	10	12	60	0.7	0.6	0	770	64	0.11	0.10	2.8	1	1.5	19
	刻み昆布の煮物	1kg	79	2.7	2.9	11.7	3.1	3.1	760	410	52	58	54	0.5	0.3	0	440	37	0.03	0.04	0.3	3	1.9	19
	昆布の煮物*	1kg	91	2.9	3.8	14.1	4.0	4.0	950	570	63	81	62	0.6	0.3	0	1,300	110	0.03	0.06	0.4	2	2.4	19
	黒酢根菜さんぴら	1kg	101	2.0	2.6	17.9	2.3	2.5	790	200	37	20	62	0.5	0.4	0	890	74	0.04	0.02	0.3	8	2.0	19
	たらこ*	1kg 500g	266	19.5	20.1	0.9	0	2.7	830	150	7	10	270	0.7	2.4	40	0	40	0.27	0.37	5.3	0	2.1	20
	寿司しいたけ	1kg	122	2.7	0.3	34.0	4.5	2.6	880	170	5	14	43	0.3	0.3	0	0	0	0.04	0.15	1.3	0	2.2	20
	椎茸の含め煮スライス*	1kg	66	3.4	0.3	19.7	5.2	2.5	790	180	5	14	42	0.3	0.4	0	0	0	0.05	0.17	1.5	0	2.0	20
	椎茸煮ホール(L)(M)(S)	500g	64	3.1	0.3	19.2	5.2	2.0	600	170	4	12	38	0.3	0.3	0	0	0	0.04	0.17	1.4	0	1.5	20
	きのこと煮物(ミックス)	1kg	27	2.8	0.2	7.0	2.8	1.6	420	210	3	11	71	0.6	0.9	0	0	0	0.18	0.17	4.9	0	1.1	20
きのことトリオ*	1kg 500g	25	3.0	0.2	7.1	3.5	1.5	360	210	1	9	67	0.5	1.0	0	0	0	0.20	0.20	5.0	0	0.9	20	

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

◎当成分表は、配合割合をもとに、原材料の分析値と日本食品標準成分表2015年版より算出した計算値です。

◎数値の左上に*がついているものは、(一財)広島県環境保健協会の分析値です。
◎微量に含まれると推定されるものについては、「Tr」と記載しています。

商品名	内容量	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	炭水化物 g	食物繊維 g	灰分 g	無機質							ビタミン							食塩 相当量 g	掲載 ページ	
								ナトリウム mg	カリウム mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	リン mg	鉄 mg	亜鉛 mg	A			B1 mg	B2 mg	ナイアシン mg	C mg			
															レチノール μg	β-カロテン 当量 μg	レチノール 活性当量 μg							
栗	マロン(M)* (S)*	1kg	169	2.8	0.5	38.5	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	120	0	21
	マロン300*	300g																						
	栗波皮煮20・栗波皮煮15L*	400g	221	1.1	0.2	55.2	1.7	0.1	4	45	5	5	15	0.4	0.1	0	19	2	0.04	0.02	0.2	0	0	21
	マロン(手切り)*	1kg 200g	173	2.8	0.5	39.4	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	61	0	21
	栗煮(カット)*	1kg	180	2.8	0.5	41.5	5.2	0.6	1	370	18	36	58	0.6	0.5	0	30	2	0.14	0.06	0.8	71	0	21
	マロン(カット)200*	200g	188	2.5	0.4	44.1	4.6	0.6	1	320	16	32	50	0.5	0.4	0	26	2	0.12	0.06	0.7	58	0	21
	マロンペースト*	1kg	234	1.4	0.2	57.9	2.6	0.3	Tr	180	9	18	29	0.3	0.2	0	15	1	0.07	0.03	0.4	110	0	21
	ソフトマロンペースト*	300g	253	1.8	0.3	62.1	3.3	0.4	1	230	12	23	37	0.4	0.3	0	19	2	0.09	0.04	0.5	69	0	21
冷凍	茶碗蒸しの素 濃縮タイプ	1kg	190	14.9	11.5	3.8	0	4.9	1,600	170	59	16	210	2.1	1.5	160	19	170	0.07	0.49	0.2	0	4.1	21
	スライス人参(梅)*	100g	36	0.7	0.1	8.4	2.8	1.5	340	240	29	9	26	0.2	0.2	0	8,600	720	0.06	0.05	0.6	4	0.9	22
	スライス人参(もみじ)*	100g																						
	スライス人参(星)*	70g																						

規格表

2024年1月1日現在

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
瀬戸風味 [®]	2.0g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (35)	2.7 (126)	416	336	219	3.6	221050	4902765001000	14902765001007
味かつお	2.5g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (35)	3.2 (146)	416	336	219	4.1	170940	4902765151170	14902765151177
海苔香味	1.6g	40×25	63 (370)	4 (90)	77 (40)	2.3 (110)	416	336	219	3.2	221060	4902765001017	14902765001014
こんぶふりかけ [※]	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170820	4902765151064	14902765151061
わかめふりかけ [※]	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170830	4902765151071	14902765151078
味ごまふりかけ	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (135)	416	336	219	3.8	170810	4902765151057	14902765151054
よいかむふりかけ 海の恵み [※]	1.3g	40×25	63 (235)	3 (10)	77 (280)	2.0 (90)	416	336	219	2.7	170920	4902765151156	14902765151153
野菜と雑穀のかむふりかけ [※]	1.5g	40×25	63 (280)	4 (15)	77 (300)	2.2 (98)	416	336	219	2.9	170950	4902765151187	14902765151184
やさしいふりかけしそこんぶ [※]	1.3g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	2.0 (98)	416	336	219	2.9	170860	4902765151101	14902765151108
やさしいふりかけのりかつお [※]	1.3g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	2.0 (98)	416	336	219	2.9	170910	4902765151149	14902765151146
やさしいふりかけいろいろやさい [※]	1.2g	40×25	63 (235)	4 (10)	77 (280)	1.9 (94)	416	336	219	2.8	170840	4902765151088	14902765151085
やさしいふりかけひじき [※]	1.3g	40×25	63 (280)	4 (20)	77 (300)	2.0 (90)	495	350	176	2.8	200990	4902765000591	14902765000598
瀬戸風味 [®] [※]	1.6g	40×25	25 (85)	7 (200)	85 (40)	2.1 (110)	456	211	221	3.3	221040	4902765001031	14902765001038
味かつお [※]	2.0g	40×25	25 (85)	7 (200)	85 (40)	2.5 (126)	456	211	221	3.7	221110	4902765001024	14902765001021
いわしふりかけ [※]	2.5g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	3.1 (148)	546	210	224	4.2	015070	4902765110115	14902765110112
梅ふりかけ [※]	2.0g	40×25	25 (105)	6 (200)	100 (40)	2.6 (128)	546	210	224	3.7	182680	4902765116131	34902765116132
ゆかり [®] (国産赤しそ100%使用) [※]	1.7g	40×25	25 (85)	7 (200)	85 (40)	2.2 (114)	456	211	221	3.4	221270	4902765302176	34902765302177
ゆかり [®]	1.0g	20×50	60 (145)	3 (12)	40 (225)	1.3 (32)	486	216	159	1.9	161230	4902765302725	14902765302722
ゆかり [®] (国産赤しそ100%使用) [※]	0.8g	40×25	50 (145)	2 (15)	40 (225)	1.0 (45)	356	256	149	1.4	221260	4902765302084	14902765302081
ごましお	1.0g	40×25	45 (145)	2 (15)	40 (225)	1.2 (53)	356	216	159	1.6	991600	4902765414114	14902765414111
抹茶塩	1.0g	20×50	45 (145)	1.5 (12)	40 (175)	1.2 (30)	356	216	159	1.8	050770	4902765418129	14902765418126
調味しお	0.5g	40×50	45 (145)	2 (15)	40 (225)	0.7 (34)	426	226	179	2.0	102100	4902765412110	14902765412117
高鉄 穀物ふりかけ [※]	2.5g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	3.2 (148)	416	336	219	4.2	220780	4902765001109	14902765001106
高鉄 しそかつおふりかけ [※]	2.0g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	2.7 (128)	416	336	219	3.7	220820	4902765001123	14902765001120
高鉄 大豆ふりかけ [※]	2.5g	40×25	63 (235)	4 (20)	77 (280)	3.2 (148)	416	336	219	4.2	220790	4902765001116	14902765001113
高鉄 こんがりお米と野菜ふりかけ [※]	2.7g	40×25	63 (235)	5 (20)	77 (280)	3.4 (156)	416	336	219	4.4	220770	4902765001093	14902765001090
高鉄 ソフトふりかけわかめ [※]	2.0g	40×25	63 (280)	4 (20)	77 (300)	2.7 (139)	495	350	176	4.0	220840	4902765001062	14902765001069
高鉄 ソフトふりかけひじき [※]	2.0g	40×25	63 (280)	4 (20)	77 (300)	2.7 (139)	495	350	176	4.0	220830	4902765001055	14902765001052
高カルシウムお魚ふりかけ [※]	2.8g	40×25	63 (235)	5 (20)	77 (280)	3.5 (158)	416	336	219	4.4	181950	4902765000195	14902765000192
高カルシウム こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ [※]	2.5g	40×25	63 (280)	5 (20)	77 (300)	3.5 (150)	456	301	286	4.3	183020	4902765000201	14902765000208
瀬戸風味 [®]	500g	10入	250	38	350	512	526	306	214	5.7	182980	4902765101137	34902765101138
	250g	10入	210	35	300	265	396	291	164	3.0	182970	4902765101199	34902765101190
味かつお	500g	10入	250	38	350	512	526	306	214	5.7	016160	4902765104312	14902765104319
	250g	10入	210	35	300	265	396	291	164	3.0	016140	4902765104152	14902765104159
かつおみりん	500g	10入	250	31	350	512	526	306	214	5.7	014240	4902765103131	14902765103138
海苔香味	500g	10入	250	37	350	512	436	306	211	5.7	971040	4902765102134	14902765102131
梅ふりかけ [※]	250g	10入	180	22	285	262	356	286	115	2.9	182690	4902765116148	34902765116149
瀬戸の香 [®]	500g	10入	210	34	300	510	506	291	139	5.6	070070	4902765150111	14902765150118
お茶漬わかめ	500g	10入	250	38	350	514	526	306	214	5.7	971080	4902765201141	14902765201148
お吸いもの	3.6g	40×25	65 (280)	6 (26)	80 (340)	4.6 (194)	590	311	269	5.15	160550	4902765701153	14902765701150
だしミックス	1kg	10入	200	39	330	1,016	486	296	139	10.7	015380	4902765404108	14902765404105
青のり	50g	10入	180	20	270	74	356	286	115	1.0	221980	4902765001444	14902765001441

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量								商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース					ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)			
のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190460	4902765903625	34902765903626
	520g	12入	120	55	290	560	300	181	219	7.0	190470	4902765802157	44902765802155
減塩のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190480	4902765903632	34902765903633
	500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190490	4902765803147	44902765803145
高鉄 減塩のり佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190230	4902765903649	34902765903640
	500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190240	4902765902338	44902765902336
あまのり佃煮※	8g	40×20	36 (170)	5 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190500	4902765903670	34902765903671
	520g	12入	120	55	290	560	300	181	219	7.0	190510	4902765903687	34902765903688
減塩あまのり佃煮※	8g	40×20	36 (170)	5 (108)	105 (40)	8.6 (380)	456	181	217	8.0	190520	4902765903694	34902765903695
	500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190530	4902765903700	34902765903701
芽株佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190540	4902765903656	34902765903657
	510g	12入	120	55	290	550	300	181	219	6.9	190550	4902765806124	44902765806122
高食物繊維 減塩昆布佃煮※	5g	40×20	36 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190250	4902765903663	34902765903664
	500g	12入	120	55	290	540	300	181	219	6.8	190260	4902765902277	44902765902275
うめびしお	7g	40×20	36 (170)	6 (103)	100 (40)	7.4 (340)	436	181	217	7.2	220970	4902765000874	14902765000871
	460g	12入	120	55	290	500	300	181	219	6.4	220880	4902765000973	14902765000970
	1kg	10入	160	70	240	1,038	391	276	230	11.1	190580	4902765804137	34902765804138
高食物繊維 減塩うめびしお※	5g	40×20	36 (170)	5 (93)	90 (40)	5.4 (260)	401	181	217	5.6	221010	4902765000881	14902765000888
	460g	12入	120	55	290	500	300	181	219	6.4	220920	4902765000935	14902765000932
たいみそ※	7g	40×20	36 (170)	5 (103)	100 (40)	7.4 (340)	436	181	217	7.2	220960	4902765000898	14902765000895
	530g	12入	120	55	290	570	300	181	219	7.2	220950	4902765000904	14902765000901
ゆずみそ	7g	40×20	30 (170)	5.5 (103)	100 (30)	7.4 (340)	436	181	167	7.2	221020	4902765000867	14902765000864
	540g	12入	120	55	290	580	300	181	219	7.3	220940	4902765000911	14902765000918
もろみみそ すり潰しタイプ	5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190630	4902765903359	34902765903350
	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	220930	4902765000928	14902765000925
いりこみそ	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	220870	4902765000980	14902765000987
高鉄 減塩いりこみそ すり潰しタイプ	7g	40×20	30 (170)	5.5 (103)	100 (30)	7.4 (340)	436	181	167	7.2	220990	4902765000850	14902765000857
	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	220900	4902765000959	14902765000956
高鉄 金山寺みそ すり潰しタイプ	5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	220390	4902765903311	44902765903319
	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	220910	4902765000942	14902765000949
高カルシウム えびみそ	7g	40×20	30 (170)	5.5 (103)	100 (30)	7.4 (340)	436	181	167	7.2	220980	4902765000843	14902765000840
	570g	12入	120	55	290	610	300	181	219	7.7	220890	4902765000966	14902765000963
高カルシウム いわし生姜煮風ペースト※	8g	40×20	30 (170)	4.5 (108)	105 (30)	8.4 (380)	456	181	167	8.0	200660	4902765000553	14902765000550
	540g	12入	120	55	290	580	300	181	219	7.3	200650	4902765000546	14902765000543
高亜鉛 かつおみそ	5g	40×20	30 (170)	4 (93)	90 (30)	5.5 (250)	401	181	167	5.3	190660	4902765903533	34902765903534
	550g	12入	120	55	290	590	300	181	219	7.4	190670	4902765903526	44902765903524
なめらか しそ昆布風味	6g	40×20	30 (170)	5 (103)	100 (30)	6.4 (300)	436	181	167	6.4	220160	4902765000744	14902765000741
青唐辛子みそ	540g	12入	120	55	290	580	300	181	219	7.3	220860	4902765000997	14902765000994
練り梅(梅・しそ入り)	240g	20入	180	9	280	245	265	210	178	5.2	181930	4902765000188	14902765000185
和え物の素	500g	20入	185	32	290	512	471	301	199	11.0	013930	4902765402128	14902765402125
			240g	30入	160	20	240	250	476	266	174	7.9	150040
	240g	30入	160	20	240	250	476	266	174	7.9	150040	14902765402170	

ペースト製品(佃煮・梅肉加工品・調味みそ)

規格表

2024年1月1日現在

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量									商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース						ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)				
和え物の素 ピーナツあえの素	500g	20入	185	33	290	512	471	291	205	11.0	014930	4902765403101	14902765403108	
	240g	30入	160	19	240	250	476	266	174	7.9	150050	4902765403156	14902765403153	
からしあえの素	500g	20入	185	32	290	512	471	301	199	11.0	190840	4902765000294	14902765000291	
赤しそ ジュレツッ®赤しそ	450g	10入	120	55	290	490	250	181	219	5.2	130070	4902765514500	14902765514507	
赤しそドリンク ゆかり®※	900ml	6入	70	70	252	1,030	220	148	267	6.4	220090	4902765514388	14902765514385	
	340ml	24入	60	60	155	400	372	250	167	9.9	230140	4902765001499	14902765001496	
梅しらす	360g	20入	170	25	260	370	448	288	166	7.9	181990	4902765514760	34902765514761	
	100g	40入	135	17	215	105	358	228	216	4.5	181980	4902765514777	34902765514778	
ひじきとわかめ	360g	20入	180	24	285	370	448	288	236	7.9	160730	4902765514944	14902765514941	
	100g	40入	135	17	215	106	358	228	276	4.5	160740	4902765514951	14902765514958	
青菜と小えび	360g	20入	200	27	300	370	448	288	236	7.9	160570	4902765514784	14902765514781	
	100g	40入	135	15	215	106	358	228	216	4.5	160580	4902765514791	14902765514798	
莖わかめとしその実	360g	20入	170	25	260	370	448	288	166	7.9	160690	4902765514906	14902765514903	
	100g	40入	135	10	215	106	358	228	216	4.5	160700	4902765514913	14902765514910	
えびと山椒ちりめん	360g	20入	170	20	260	370	448	288	166	7.9	160590	4902765514807	14902765514804	
	100g	40入	135	12	215	106	358	228	216	4.5	160600	4902765514814	14902765514811	
かつお生姜と昆布	400g	20入	180	25	285	410	448	288	236	8.7	191390	4902765515200	14902765515207	
	110g	40入	135	12	215	116	358	228	216	4.9	191380	4902765515194	14902765515191	
五穀とひじき	400g	20入	200	35	300	410	448	288	236	8.7	160650	4902765514869	14902765514866	
	110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	160660	4902765514876	14902765514873	
五穀と青菜	400g	20入	200	23	300	410	448	288	236	8.7	171160	4902765515118	14902765515115	
	110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	171170	4902765515125	14902765515122	
五穀と梅しそ	400g	20入	200	27	300	410	448	288	236	8.7	182600	4902765514845	34902765514846	
	110g	40入	135	15	215	116	358	228	276	4.9	182590	4902765514852	34902765514853	
六種の彩り野菜	320g	20入	170	21	260	330	448	288	166	7.1	182660	4902765515002	34902765515003	
	85g	40入	135	15	215	90	358	228	216	3.9	182650	4902765515019	34902765515010	
鶏そぼろと焦がしネギ※	450g	20入	200	24	300	460	448	288	236	9.7	160710	4902765514920	14902765514927	
	130g	40入	135	14	215	136	358	228	216	5.7	160720	4902765514937	14902765514934	
青菜とたくあん	330g	20入	180	23	285	340	448	288	166	7.3	180990	4902765514968	14902765514965	
	85g	40入	135	15	215	90	358	228	216	3.9	180980	4902765515132	14902765515139	
梅ひじき	360g	20入	180	22	285	370	448	288	166	7.9	182620	4902765514999	34902765514990	
	100g	40入	135	14	215	105	358	228	216	4.5	182610	4902765514982	34902765514983	
青菜としらす	330g	20入	180	20	285	340	448	288	166	7.3	210480	4902765515293	14902765515290	
	85g	40入	135	10	215	91	358	228	216	3.9	210490	4902765515309	14902765515306	
カリカリ梅	300g	20入	170	16	260	310	448	288	166	6.7	200580	4902765515361	14902765515368	
くきわかめ	1kg	10入	240	28	310	1,020	317	311	249	10.7	191370	4902765514975	14902765514972	
ゆかり®	500g	10入	210	27	300	510	506	291	119	5.4	110880	4902765302145	34902765302146	
	200g	20入	165	22	240	206	436	260	145	4.6	071410	4902765302459	14902765302456	
ゆかり®(国産赤しそ100%使用)※	150g	20入	165	24	240	156	356	256	169	3.6	221240	4902765302138	14902765302135	
ソフトふりかけ ゆかり®	200g	10入	180	20	270	211	371	266	104	2.5	140710	4902765302503	34902765302504	
ゆかり®梅入り	200g	10入	165	24	240	206	371	250	104	2.3	182820	4902765302664	34902765302665	
紫蘇の華	200g	10入	180	21	290	210	356	256	149	2.5	113500	4902765317118	14902765317115	

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量									商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース						ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)				
ソフ卜ふりかけ・混ぜごはんの素	かおり [®] ※	200g	20入	180	24	240	207	436	260	165	4.4	112700	4902765306129	14902765306126
	炊き込みわかめ	500g	10入	250	50	350	514	526	306	214	5.6	110890	4902765301162	34902765301163
		300g	20入	190	41	320	309	456	301	286	6.9	112100	4902765301148	14902765301145
	SL 炊き込みわかめ※	200g	20入	190	35	320	209	506	306	233	4.9	221160	4902765301155	14902765301152
	紅鮭わかめ※	300g	10入	190	35	320	311	491	286	129	3.5	051290	4902765308147	14902765308144
	菜めし	250g	20入	180	30	270	261	446	271	199	5.8	920350	4902765304132	14902765304139
	菜めし(国産青菜100%使用)※	250g	10入	180	31	285	261	356	256	149	2.9	221220	4902765304217	14902765304214
	紅鮭菜めし※	250g	10入	180	30	285	261	420	268	118	3.0	130780	4902765311192	14902765311199
	いりこ菜めし	250g	20入	180	28	270	261	456	271	179	5.8	015190	4902765310119	14902765310116
	いりこ菜めし(国産青菜100%使用)※	250g	10入	180	27	270	261	395	270	145	2.9	221120	4902765310218	14902765310215
	菜めし(香ばし醤油味)	300g	10入	210	20	300	310	420	268	118	3.4	140770	4902765340628	14902765340625
	梅美 [®] (梅菜めし)※	240g	10入	180	23	285	251	420	268	118	2.9	221140	4902765328336	34902765328337
	うめちり [®] ※	280g	10入	180	28	270	287	446	256	124	3.2	182830	4902765307263	34902765307264
	ひじきごはんの素※	250g	10入	190	25	300	259	491	286	119	2.9	110930	4902765312113	34902765312114
	紅鮭※	500g	5入	200	38	300	513	371	266	104	2.8	110920	4902765320118	34902765320119
	わさびごはんの素	200g	10入	180	27	270	211	395	270	130	2.4	110910	4902765309205	34902765309206
	あかり [®] (乾燥辛子たらこ)	200g	10入	180	17	220	205	320	216	114	2.3	190100	4902765322167	34902765322168
	混ぜごはんの素	五目釜めし※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	014730	4902765620140
500g			10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	014740	4902765620133	14902765620130
150g			15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	155 (2,500)	421	311	226	10.5	030290	4902765620126	14902765620123
たけのごと山菜ごはん		1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	220060	4902765675546	14902765675543
チキンライス		1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	110770	4902765675102	14902765675109
		500g	10入	200	14	240	512	250	170	209	5.4	110780	4902765675119	14902765675116
カレーピラフ※		1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	013790	4902765616143	14902765616140
五目チャーハン		1kg	10入	240	19	310	1,020	323	201	245	10.7	080990	4902765674396	14902765674393
ちらしずし		1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	211	245	12.7	013250	4902765603143	14902765603140
		600g	10入	200	15	240	612	250	178	209	6.5	013280	4902765603136	14902765603133
		180g	15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	185 (2,900)	421	311	226	12.0	022310	4902765603129	14902765603126
SL ちらしずし※		1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	226	245	12.7	221360	4902765623110	14902765623117
山菜ちらし		1.2kg	10入	240	18	310	1,220	323	226	245	12.7	220040	4902765608148	14902765608145
		1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	016270	4902765606144	14902765606141
		500g	10入	200	12	240	512	250	170	209	5.4	016300	4902765606137	14902765606134
桜ずし		150g	15×4	145 (147)	12 (202)	210 (209)	155 (2,500)	421	311	226	10.5	022330	4902765606120	14902765606127
		1.2kg	10入	240	21	310	1,220	323	226	245	12.7	016250	4902765636110	14902765636117
たけのごと山菜ごはん		150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	220070	4902765675515	14902765675512
きのごとごはん	155g	40入	135	11	170	160	349	246	147	6.9	140860	4902765675522	14902765675529	
昆布と帆立ごはん	135g	40入	135	11	170	140	349	246	147	6.1	130410	4902765675379	14902765675376	
洋風混ぜごはんの素 チキンライス	150g	40入	135	10	170	155	349	246	147	6.7	101390	4902765674297	14902765674294	
洋風混ぜごはんの素 パエリア	150g	40入	135	13	170	155	349	246	147	6.7	191190	4902765674709	34902765674700	

規格表

2024年1月1日現在

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量									商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース						ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)				
混ぜ込み炊き込み専用ごはんベース	四季のごはんベース	1ℓ	9入	φ81	—	272	1,250	252	252	285	11.8	200960	4902765409127	14902765409124
	ちらしすしの具	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	940970	4902765673603	14902765673600
	ピュッフェごはんベース だし香る醤油	500g	10入	200	12	240	512	250	170	209	5.4	160790	4902765676031	14902765676038
		75g	60入	135	5	170	80	291	243	192	5.3	160800	4902765676045	14902765676045
ピュッフェごはんベース バター風醤油ピラフ	105g	60入	135	9	170	110	291	243	192	7.1	210500	4902765675829	14902765675826	
	赤飯※	1kg	10入	240	22	310	1,020	323	236	245	11.3	940950	4902765601149	14902765601146
赤飯※	500g	10入	200	18	240	512	253	212	212	5.4	011430	4902765601163	14902765601160	
	五目釜めし	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	012990	4902765613142	14902765613149
五目釜めし	500g	10入	200	15	240	512	250	170	209	5.4	013120	4902765613135	14902765613132	
	京ごもく	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	200870	4902765610141	14902765610148
京ごもく	500g	10入	200	14	240	512	250	170	209	5.4	200880	4902765610134	14902765610131	
	とりごはん	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	191170	4902765609145	34902765609146
ひじきごはん	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	015300	4902765600548	14902765600545	
桜ごはん	1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	016230	4902765640117	14902765640114	
桜えびごはん	700g	10入	240	12	310	720	326	256	150	7.7	071500	4902765674136	14902765674133	
たけの子釜めし※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	015760	4902765602146	14902765602143	
あさりごはんの素	1.2kg	10入	240	15	350	1,220	353	216	230	12.7	140160	4902765675423	14902765675420	
山菜釜めし※	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	220020	4902765600449	14902765600446	
舞茸ごはんの素※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	221380	4902765641114	14902765641111	
きのご狩り®	1.2kg	10入	240	19	350	1,220	356	210	240	12.7	017020	4902765604201	14902765604208	
鯛ごはん	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	140910	4902765675577	14902765675574	
帆立ごはん	1kg	10入	240	16	310	1,020	323	201	245	10.7	160400	4902765676000	14902765676007	
ちらしすし(炊飯用)	1.2kg	10入	240	20	310	1,220	323	211	245	12.7	041570	4902765672361	14902765672368	
パレンシア※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	150750	4902765675782	14902765675789	
カレーピラフ	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	015450	4902765617140	14902765617147	
五目チャーハン	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	080970	4902765674372	14902765674379	
炊飯用 チキンライスの素※	1kg	10入	240	17	310	1,020	323	201	245	10.7	181900	4902765676321	14902765676328	
えびピラフ※	1.1kg	10入	240	22	310	1,120	323	226	245	11.7	101130	4902765674853	14902765674850	
キャロットピラフ※	1.1kg	10入	240	22	310	1,120	323	226	245	11.7	101150	4902765674877	14902765674874	
炊飯用 炊き込みわかめ※	230g	20入	210	25	330	241	486	296	225	5.3	100630	4902765408144	14902765408141	
惣菜	黒花豆の甘煮	1kg	10入	180	30	300	1,020	366	221	309	10.7	150450	4902765675720	14902765675727
	白花豆の甘煮	1kg	10入	180	35	300	1,020	366	221	309	10.7	150710	4902765675768	14902765675765
	白いんげん豆の五目煮※	1kg	10入	240	24	310	1,020	323	231	245	10.7	012840	4902765672668	14902765672665
	大豆とひじきの煮物※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	016910	4902765664113	14902765664110
	たけのこの土佐煮	1kg	10入	240	19	310	1,020	323	226	245	10.7	015880	4902765661112	14902765661119
	姫竹とかつお煮	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	016040	4902765658112	14902765658119
	山菜と湯葉の煮物	1kg	10入	240	19	310	1,020	323	201	245	10.7	030440	4902765673023	14902765673020
	きのこと湯葉の煮物	1kg	10入	240	20	310	1,020	323	201	245	10.7	040730	4902765673184	14902765673181
	刻み昆布の煮物	1kg	10入	240	24	310	1,020	323	281	245	10.7	191200	4902765659119	34902765659110
	昆布の煮物※	1kg	10入	240	19	310	1,020	323	281	245	10.7	015860	4902765660115	14902765660112
	黒酢根菜きんぴら	1kg	10入	240	23	310	1,020	323	211	245	10.7	110170	4902765674952	14902765674959

商品名に※印がついているものはグルタミン酸ソーダ無添加の商品です。

商品名	内容量	荷姿 (ケース)	寸法(mm)・重量									商品コード	JANコード	
			商品(ボール箱)				ケース						ITFコード	
			巾	奥行	高	重量(g)	長	巾	高	重量(kg)				
惣菜	たらこ※	1kg	10入	240	18	350	1,020	353	216	230	10.7	910720	4902765666124	14902765666121
		500g	10入	200	18	240	512	250	206	209	5.4	012770	4902765666131	14902765666138
	寿司しいたけ	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	204	245	10.7	016060	4902765645129	14902765645126
	椎茸の含め煮スライス※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	016960	4902765647116	14902765647113
	椎茸煮ホール(L)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	031160	4902765656132	14902765656139
	椎茸煮ホール(M)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	016940	4902765656125	14902765656122
	椎茸煮ホール(S)	500g	10入	200	14	240	512	253	171	212	5.4	016950	4902765656118	14902765656115
	きのこの煮物(ミックス)	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	015280	4902765625114	14902765625111
	きのこトリオ※	1kg	10入	240	18	310	1,020	323	201	245	10.7	014660	4902765626111	14902765626118
		500g	10入	200	17	240	512	253	171	212	5.4	015150	4902765626128	14902765626125
栗	マロン(M)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	467	312	199	11.3	960620	4902765600128	14902765600125
	マロン(S)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	467	312	199	11.3	960610	4902765600135	14902765600132
	マロン300※	300g	10入	200	28	240	312	256	226	209	3.5	981090	4902765600111	14902765600118
	栗渋皮煮20※	400g	20入	165 (160)	40 (47)	205 (205)	410 (467)	512	343	227	10.0	220100	4902765674600	14902765674607
	栗渋皮煮15L※	400g	20入	165 (160)	40 (47)	205 (205)	410 (467)	512	343	227	10.0	220350	4902765676475	14902765676472
	マロン(手切り)※	1kg	10入	240	36	310	1,020	486	312	184	11.4	140270	4902765675454	14902765675451
		200g	10×4	150 (213)	20 (146)	200 (237)	207 (2,300)	438	304	254	10.0	140280	4902765675461	14902765675468
	栗煮(カット)※	1kg	10入	240	35	310	1,020	486	312	184	11.4	951260	4902765600197	14902765600194
	マロン(カット)200※	200g	10×4	150 (213)	23 (146)	200 (237)	207 (2,300)	438	304	254	10.0	110850	4902765674631	14902765674638
	マロンペースト※	1kg	10入	240	15	310	1,020	323	201	245	11.1	960450	4902765600203	14902765600200
	ソフトマロンペースト※	300g	20入	150	14	200	307	296	216	169	6.6	060950	4902765673894	14902765673891
冷凍	茶碗蒸しの素 濃縮タイプ	1kg	10入	240	24	310	1,020	490	322	144	10.8	140030	4902765514586	14902765514583
	スライス人参(梅)※	100g	20入	150	22	180	105	386	306	119	2.7	191270	4902765515057	34902765515058
	スライス人参(もみじ)※	100g	20入	150	22	180	105	386	306	119	2.7	191280	4902765515064	34902765515065
	スライス人参(星)※	70g	20入	150	16	180	75	386	306	119	2.1	191290	4902765515071	34902765515072

三島の商品使用 季節の献立年間スケジュール

季節	月	行事	-18℃以下保存 (ウェットふりかけ)	混ぜ込み用		
				乾燥タイプ		
通年			<ul style="list-style-type: none"> ・梅しらす ・梅ひじき ・六種の彩り野菜 ・カリカリ梅 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかり® ・かおり® ・炊き込みわかめ ・菜めし 		
春	3月	<ul style="list-style-type: none"> ●ひなまつり ●卒業/卒園 ●春分の日(彼岸) ●ホワイトデー ●春休み 	<ul style="list-style-type: none"> ・青菜と小えび ・五穀と梅しそ ・かつお生姜と昆布 	<ul style="list-style-type: none"> ・梅美®(梅菜めし) ・うめちり® 		
	4月	<ul style="list-style-type: none"> ●入社/入学/入園 ●花まつり ●お花見 ●イースター 				
	5月	<ul style="list-style-type: none"> ●子どもの日 ●八十八夜 ●立夏 ●母の日 ●行楽 				
夏	6月	<ul style="list-style-type: none"> ●夏至 ●入梅 ●父の日 ●衣替え ●虫歯予防デー ●梅の日 	<ul style="list-style-type: none"> ・茎わかめとしその実 ・五穀と青菜 ・鶏そぼろと焦がしネギ ・くきわかめ ・青菜としらす 	<ul style="list-style-type: none"> ・ゆかり®梅入り ・いりこ菜めし ・わさびごはんの素 ・あかり®(乾燥辛子たらこ) 		
	7月	<ul style="list-style-type: none"> ●七夕 ●赤しその日 ●土用の丑 ●海の日 				
	8月	<ul style="list-style-type: none"> ●夏休み ●山の日 ●お盆 ●夏祭り ●立秋 				
秋	9月	<ul style="list-style-type: none"> ●防災の日 ●敬老の日 ●秋分の日 ●十五夜 ●重陽の節句 	<ul style="list-style-type: none"> ・えびと山椒ちりめん 	<ul style="list-style-type: none"> ・紅鮭わかめ ・紅鮭菜めし ・紅鮭 		
	10月	<ul style="list-style-type: none"> ●体育の日 ●運動会 ●十三夜 ●ハロウィン ●行楽・食欲の秋 				
	11月	<ul style="list-style-type: none"> ●文化の日 ●七五三 ●勤労感謝の日 ●ボジョレー・ヌーヴォー解禁 ●立冬 				
冬	12月	<ul style="list-style-type: none"> ●冬至 ●クリスマス ●冬休み ●忘年会 ●大晦日 	<ul style="list-style-type: none"> ・ひじきとわかめ ・五穀とひじき ・青菜とたくあん 	<ul style="list-style-type: none"> ・菜めし(香ばし醤油味) ・ひじきごはんの素 		
	1月	<ul style="list-style-type: none"> ●元旦 ●七日の節句(七草) ●成人の日 ●鏡開き ●三日とろろ 				
	2月	<ul style="list-style-type: none"> ●節分 ●立春 ●バレンタインデー ●入試 				

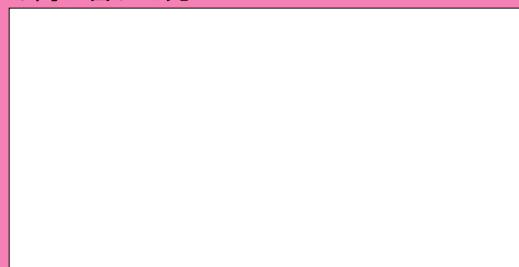
混ぜ込み用		炊き込み用	その他
レトルト			
<ul style="list-style-type: none"> ・五目釜めし ・五目チャーハン ・ちらしずし 		<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・五目釜めし ・とりごはん ・バレンシア ・五目チャーハン ・えびピラフ ・キャロットピラフ 	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス人参(梅・星)
<ul style="list-style-type: none"> ・たけのこと山菜ごはん ・山菜ちらし ・桜ずし ・桜ちらし 		<ul style="list-style-type: none"> ・桜ごはん ・桜えびごはん ・たけの子釜めし ・山菜釜めし 	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス人参(梅) 
<ul style="list-style-type: none"> ・カレーピラフ 		<ul style="list-style-type: none"> ・あさりごはんの素 ・カレーピラフ 	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス人参(星) ・赤しそドリンク ゆかり® ・ジュレツ®赤しそ 
<ul style="list-style-type: none"> ・きのこごはん 		<ul style="list-style-type: none"> ・舞茸ごはんの素 ・きのこ狩り® 	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス人参(もみじ) ・きのこトリオ ・マロン 
<ul style="list-style-type: none"> ・昆布と帆立ごはん ・パエリア ・チキンライス 		<ul style="list-style-type: none"> ・赤飯 ・鯛ごはん ・炊飯用 チキンライスの素 	<ul style="list-style-type: none"> ・スライス人参(星) ・ゆずみそ 



三島食品株式会社

- 東京本社 / 〒168-0065 東京都杉並区浜田山4丁目10番25号
TEL (03)3317-1212(代) FAX (03)3313-1220
- 広島本社 / 〒730-8661 広島市中区南吉島2丁目1番53号
TEL (082)245-3211(代) FAX (082)249-2557
- 札幌営業所 / TEL (011)204-8800(代) FAX (011)204-8810
- 東北支店 / TEL (022)236-6555(代) FAX (022)238-4710
- 関東支店 / TEL (049)284-3311(代) FAX (049)284-3399
- 東京支店 / TEL (03)3317-1212(代) FAX (03)3313-1220
- 名古屋支店 / TEL (052)524-0888(代) FAX (052)524-4555
- 金沢営業所 / TEL (076)263-3130(代) FAX (076)263-3128
- 大阪支店 / TEL (072)829-3711(代) FAX (072)829-0700
- 中四国支店 / TEL (082)233-0015(代) FAX (082)233-7878
- 九州支店 / TEL (092)621-2111(代) FAX (092)622-1200
- 関東工場 / TEL (049)284-3311(代) FAX (049)284-3399
- 広島工場 / TEL (082)245-3211(代) FAX (082)249-2557

お問い合わせ先



※このパンフレットは2024年1月現在の改訂版です。
改訂後、デザイン、規格、品質変更されている場合がございますが、ご了承願います。