



業務用
食品
カタログ

MIRYOKU
味力

Contents

目次



P.2 特級厨师

P.3 ガラポン

ポーク
チキン
ミックス

P.5 ガラスープ

常温(ポーク、チキン、ミックス)
冷凍(ポーク、チキン、ミックス)

P.8 ラーメンスープ・たれ

旨炊きシリーズ
髓シリーズ
ラーメン用素だれ
ラーメンスープ
味力万能だれ
味力海鮮だれ
冷やし中華

P.14 調味油・背脂

調味油
背脂

P.16 シェフサービス

P.17 フォン・ブイヨン

ビーフ
チキン
ミックス
マッシュルーム

P.19 カレー・デミグラスソース

カレー
デミグラスソース

P.21 ソテーオニオン・ソテーマッシュルーム

ソテーオニオン
ソテーマッシュルーム

P.22 味力SOUP

ボーンブロス
スープシリーズ

P.23 コラーゲン

コラーゲン

P.24 データシート

※アレルギーを含む食品に関する表示につきましては、下記表示を各商品に記載しております。



※掲載の内容は2025年4月現在のものです。仕様は予告なしに変更される場合がございます。



業務用中華シリーズ

多くの人々に親しまれているラーメンから、本格的な中華料理のメニューまで、
使いやすく風味豊かな品々を取り揃えた業務用中華シリーズ、それが「特級厨師」です。

組み合わせ次第で味のバリエーションは無限に広がり、
仕上げに加えていただくことで料理に厚みと華やかさが加わります。

オリジナルの



組み合わせ方で、本格派ラーメンスープが完成!!

特級厨師のガラスープ、オイルとの組み合わせ次第で、お店のオリジナルラーメンスープが手軽に完成します。



ラーメンスープ

素ダレ
(かえし)

+

ガラスープ

+

オイル

お湯で割るだけ

手軽に
本格派

組み合わせ自在

オリジナル
こだわり派



旨炊き ラーメンスープシリーズ
髓 ラーメンスープシリーズ
ラーメンスープシリーズ

「お湯またはガラスープでのぼす
だけで本格的なラーメンスープ
が出来上がります。」

素ダレシリーズ



ガラポンシリーズ

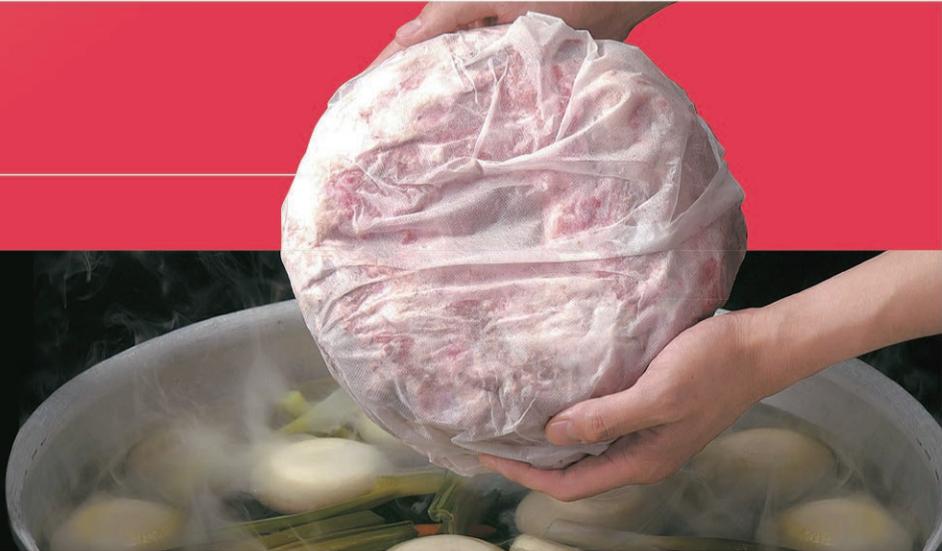
ガラスープシリーズ
(常温・冷凍タイプ)

背脂シリーズ

調味料シリーズ

ガラポン

製品データ ▶ P.24 参照



ポーク



品番: 0434050 | 特級厨师 ガラポン100 豚

- ミンチしたガラ骨にガラスープの素をミックスしました。
- コンパクトですが20~30Lのガラスープが短時間で炊き出せます。

【使用方法】 本品1個(320g)を約20~30Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に約1時間炊き出してください。



【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
320g不織布×5個×4袋/
ダンボール

フォン・ブイヨン



品番: 0434029 | 特級厨师 ガラポン 豚骨

- ヒビを入れた豚骨と豚肉にアク抜き等の下処理を施しました。
- 豚の風味が豊かなガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)



【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール

カレー・デミングラスソース



品番: 0434034 | 特級厨师 ガラポン 豚頭

- 豚頭骨(1頭分)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- 豚頭骨特有の風味が豊かな本格的な豚骨ガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)



【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
1頭(約1.5kg)不織布×6袋/
ダンボール

チキン



品番: 0434051 | 特級厨师 ガラポン100 鶏

- ミンチしたガラ骨にガラスープの素をミックスしました。
- コンパクトですが20~30Lのガラスープが短時間で炊き出せます。

【使用方法】 本品1個(320g)を約20~30Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に約1時間炊き出してください。



【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
320g不織布×5個×4袋/
ダンボール

コーラーゲン



品番: 0434030 | 特級厨师 ガラポン 鶏骨

- 廃鶏骨(老鶏)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- 鶏の風味が豊かなガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)



【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール



品番: 0434040 | 特級厨师 ガラポン 帝鶏



- 肉付きの良い廃鶏骨(老鶏)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- 鶏肉の旨味と風味が豊かなガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール



品番: 0434042 | 特級厨师 ガラポン 若鶏骨



- 若鶏骨(ブロイラー)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- クセが無く汎用性の高いガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール



品番: 0434052 | 特級厨师 ガラポン100 豚鶏



- ミンチしたガラ骨にガラスープの素をミックスしました。
- コンパクトですが20~30Lのガラスープが短時間で炊き出せます。

【使用方法】 本品1個(320g)を約20~30Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に約1時間炊き出してください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
320g不織布×5個×4袋/
ダンボール



品番: 0434031 | 特級厨师 ガラポン 豚鶏



- 豚骨と廃鶏骨(老鶏)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- 豚と鶏の風味が豊かなガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール



品番: 0434041 | 特級厨师 ガラポン 豚・若鶏骨



- 豚骨と若鶏骨(ブロイラー)にヒビを入れ、アク抜き等の下処理を施しました。
- クセのない豚と鶏のガラスープが炊き出せます。

【使用方法】 本品1袋を約10~20Lの沸騰したお湯に入れ、再度沸騰後、お好みの野菜と一緒に炊き出してください。(清湯:弱火で約1時間、白湯:ふたをして強火で3時間以上)

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
2kg不織布×6袋/
ダンボール

ガラポンの使い方

素材にアク抜き等の下処理を施し、スープが出やすいように独自の製法によって粉碎し固めた、本格派好みのガラスープ用ダシパック。



袋から取り出して寸胴に入れるだけ

✓ アク抜き、脱血など下処理済み



野菜などを入れて
清湯…
弱火で約1時間
白湯…ふたをして
強火で3時間以上
スープ完成

手軽・おいしい・オリジナルの
スープ作りに貢献します!

コストダウン

水光熱費・人件費の削減と
作業負担の軽減



クオリティアップ

ガラ本来の持つ豊かな風味

ガラスープ

製品データ ▶ P.24~参照



ポーク(常温)



品番: 0131104 | 特級厨师 ガラスープ 豚白湯



- 豚骨と豚肉を製法にこだわり炊き出した白湯スープです。
- ラーメンスープや各種料理のコクづけにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

チキン(常温)



品番: 0131153 | 特級厨师 ガラスープ 豚清湯



- 豚骨を製法にこだわり炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より540日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0123059 | 特級厨师 ガラスープ 鶏白湯



- 鶏骨を製法にこだわり炊き出した、鶏の旨味とコクが活きた白湯スープです。
- ラーメンスープや水炊きにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0131154 | 特級厨师 ガラスープ 鶏清湯



- 鶏骨を製法にこだわり炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より540日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0122110 | 特級厨师 ガラスープ 鶏湯の素



- 鶏ガラと丸鶏のみを使用し、じっくりと炊き出した清湯ガラスープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より365日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0131142 | 特級厨师 ガラスープ 豚・鶏清湯



- 豚骨と鶏骨を製法にこだわり炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より540日

【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で10～20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。



品番: 0126003 | 特級厨师 ガラスープ 頂湯の素



- 廃鶏(老鶏)と豚骨を、独自の製法でじっくりと炊き出した清湯ガラスープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で10～20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。



品番: 0124258 | 特級厨师 どんこつ濃熟ガラスープ



- 豚骨・豚肉を独自の製法で炊き出した、豚の風味が強く、固形感のあるガラスープです。
- 丼の底にザラっとした肉・骨片が沈む、本格的な豚骨ラーメンにご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
2kg平パウチ×6袋/
ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で2～4倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。



品番: 0124260 | 特級厨师 豚とろ濃醇ガラスープ



- 豚骨・豚頭骨を独自の製法で炊き出した、濃厚でゼラチンリッチな白湯スープです。
- 横浜家系や泡系ラーメン、濃厚魚介つけ麺などにご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
2kg平パウチ×6袋/
ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で2～5倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。



品番: 0124126 | 特級厨师 上々豚清湯



- 豚骨をゆるやかに炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で10～20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

サイズ違い有 10kgタイプ<mz冷凍清湯ポークガラスープB10K>



品番: 0124226 | 特級厨师 豚骨ガラスープ D1K



- 豚骨・豚頭・豚皮を炊き出した、豚味の強い白湯スープです。
- ラーメンスープや各種料理のkokubujieにご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で10～20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

サイズ違い有 10kgタイプ<mzポークエキス618NFW>



品番: 0125070 | 特級厨师 冷凍 豚スープ白湯



- 豚骨を製法にこだわり炊き出した白湯スープです。
- ラーメンスープや各種料理のkokubujieにご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール

【使用方法】 本品はお湯で10～20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

ミックス(常温)

ガラポン

ガラスープ(常温・冷凍)

ラーメンスープ/たれ

調味油・背脂

ポーク(冷凍)

フォン・ブイヨン

カレー・デミグラスソース

ステーキ・ステーキソース

ポーク・ソーセージ

コーラーゲン

ポーク(冷凍)



品番: 0124113 | 特級厨师 豚頭スープ

- 豚頭骨を独自の製法で炊き出した、豚骨の風味とマイルドなコクがあるスープです。
- ラーメンスープや各種料理のコクづけにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で30~50倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
また、ベースのガラスープに加えることで、濃厚なコクと強い風味が付与されます。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



チキン(冷凍)



品番: 0122107 | 特級厨师 上々鶏清湯

- 鶏骨だけをゆるやかに炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



調味油・青脂



品番: 0124280 | 特級厨师 上々鶏白湯

- 鶏骨を独自の製法で炊き出した、鶏の風味豊かな鶏白湯ガラスープです。
- ラーメンスープや水炊きにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。
(目安: 鶏白湯ラーメン10倍希釈、水炊きスープ15~20倍希釈)

サイズ違い有 5kgタイプ<mzJ冷凍白湯チキンエキス306>
10kgタイプ<mzチキンエキス306NFW>

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



フォン・ブイヨン



品番: 0124118 | 特級厨师 モミジスープ

- モミジ(鶏の足)を独自の製法でじっくりと炊き出した、深みとコクがある清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で30~50倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
また、ベースのガラスープに加えることで、濃厚なコクと強い風味が付与されます。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



ミックス(冷凍)



品番: 0136046 | 特級厨师 冷凍 豚・鶏スープ清湯

- 豚骨と鶏骨を製法にこだわり炊き出した清湯スープです。
- ラーメンスープや各種スープにご使用ください。

【使用方法】 本品はお湯で10~20倍にのぼしてガラスープとしてご使用ください。
お好みで野菜・こんぶ・煮干し等を加えて炊き出してください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



ラーメンスープ・たれ

製品データ ▶ P.25～参照



品番: 0137095 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 醤油

- お湯で割るだけで完成する本格派の醤油ラーメンスープです。
- 豚ガラスープに魚介の旨味を加えたかつおの風味豊かな一品です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320～360ccのお湯またはガラスープでのぼし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10～11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0137094 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 塩

- お湯で割るだけで完成する本格派の塩ラーメンスープです。
- 豚ガラスープに合わせたコンブとホタテの滋味が溢れる一品です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320～360ccのお湯またはガラスープでのぼし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10～11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0137096 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 味噌

- お湯で割るだけで完成する本格派の味噌ラーメンスープです。
- 独自配合の味噌とコク深い白湯スープを合わせた、マイルドながらもパンチのある仕上がりの一品です。

【使用方法】 本品50cc(約60g)を320～360ccのお湯またはガラスープでのぼし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0137097 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 豚骨

- お湯で割るだけで完成する本格派の豚骨ラーメンスープです。
- 豚ガラ感のあるクリーミーな仕上がりの一品です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320～360ccのお湯またはガラスープでのぼし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10～11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0137112 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 豚骨醤油

- お湯で割るだけで完成する本格派の豚骨醤油ラーメンスープです。
- コクのある豚骨白湯スープに本醸造醤油を合わせた、スッキリとした味わいの一品です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を300～320ccのお湯またはガラスープでのぼし、ラーメンスープとしてご使用ください。(9～10倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

ガラボン
ガラスープ(常温・冷蔵)
旨炊きシリーズ
調味油・背脂
フォン・ブイヨン
カレー・デミグラスソース
シチュー・オニオン・トマト・マンジュルム
ポーン・ブロッコリー・スープ・シリーズ
コーラーゲン



品番: 0137100 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ うまから味噌



- お湯で割るだけで完成する本格派の辛味噌ラーメンスープです。
- 爽やかな辛みと合わせ味噌のコク、魚介の旨味が重なり合った一品です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



品番: 0131852 | 特級厨师 旨炊きラーメンスープ スパイシー咖喱



- お湯で割るだけで完成する本格派のカレーラーメンスープです。
- 豚骨スープの濃厚な味わいと、20種類以上のスパイスが織りなす芳醇な香りがクセになる一品です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)と320~360ccのお湯またはガラスープを個食鍋に入れ、混ぜながらひと煮立ちさせてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



品番: 0137111 | 特級厨师 旨炊き担々麺 ^{シャンジャオ} 香椒



- お湯で割るだけで完成する本格派の担々麺スープです。
- 濃厚な鶏白湯スープをベースに、ごまのコクと花椒・辣椒・胡椒の辛味が調和した香り豊かな一品です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



品番: 0137101 | 特級厨师 旨炊きつけ麺 魚介醤油



- お湯で割るだけで完成する本格派のつけ麺スープです。
- 節粉の旨味が麺によく絡む濃厚な仕上がりの一品です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)を150~200ccのお湯またはガラスープでダマが無くなるまで溶かし、つけ麺たれとしてご使用ください。(4~5倍希釈)



品番: 0132152 | 特級厨师 髄醤油ラーメンスープ



- 炊き出し感に徹底的にこだわった芳醇な風味のガラスープにまろやかな深みのある本醸造しょうゆを合わせたラーメンスープです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



品番: 0132153 | 特級厨师 髄塩ラーメンスープ



- 鶏ガラ・豚ガラを中心にこだわりの素材を炊き上げてうまみを引き出した、さっぱりとした後味のラーメンスープです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



品番: 0132154 | 特級厨师 髄味噌ラーメンスープ



- こだわりの味噌と豚肉からでる旨味、野菜の甘味をバランスよく合わせたラーメンスープです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



品番: 0132155 | 特級厨师 随豚骨ラーメンスープ

- 豚骨を強火で煮込み、コクと風味を引き出した、豚骨本来のうまみを活かしたラーメンスープです。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

随シリーズ



品番: 0137014 | 特級厨师 醤油A 素ダレ

- 本醸造醤油に魚介の旨味をブレンドした味わい深い醤油ラーメン用素ダレ(かえし)です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

ラーメン用素だれ



品番: 0137015 | 特級厨师 塩 素ダレ

- 魚介の風味を効かせた味わい深い塩ラーメン用素ダレ(かえし)です。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

調味油・背脂



品番: 0137074 | 特級厨师 節醤油ラーメンスープ

- かつお節といりこ節を加えた、魚介の風味豊かで濃厚なラーメンスープです。

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

ラーメンスープ



品番: 0131938 | 特級厨师 和風醤油ラーメンスープ

- じっくり炊き出した豚鶏ガラスープに、かつお・あご・煮干し出汁をふんだんに加えた、黄金色の醤油ラーメンスープです。
- 食欲をそそる芳醇な魚介風味とスッキリとした後味で、最後の一滴まで飲み干したくなる一品です。

【使用方法】 本品50gを300ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約7倍希釈)
本品1袋で約20人前です。※油が分離する場合がございますので、よくかき混ぜてからご使用ください。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

フォン・フイヨン



品番: 0131940 | 特級厨师 濃厚醤油ラーメンスープ

- 豚の旨みを余すことなく炊き出したガラスープに、深みのある丸大豆醤油を加えた、濃褐色の醤油ラーメンスープです。
- 豚肉と醤油の深いコクと旨みが溢れる、こっくりとした味わいが癖になる一品です。

【使用方法】 本品50gを300ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約7倍希釈)
本品1袋で約20人前です。※油が分離する場合がございますので、よくかき混ぜてからご使用ください。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

カレー・デミグラスソース



品番: 0132047 | 特級厨师 豚ラーメン

- お湯で割るだけで完成する味にパンチのある豚ラーメンスープです。
- 濃厚な豚ガラスープと深みある醤油を合わせた、やみつきになる味わいです。
- 背脂をトッピングすることでより本格的に仕上げるができます。

【使用方法】 本品50cc(約60g)を250ccのお湯又はガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約6倍希釈)



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

ソーシエ・チン・ティ・マン・シユルム

ボン・プロス・スー・フイ・シユルム

コーラ・ゲン



品番: 0137064 | 特級厨师 味噌ラーメンスープ



- 三種類の味噌をベースに、じっくりと炊き出した当社独自の豚骨スープを合わせた味わい深いラーメンスープです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品50cc(約60g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(約8倍希釈)
本品1袋で約16人前です。



品番: 0137004 | 特級厨师 豚骨ラーメンスープ



- じっくり炊き出した豚骨スープに、野菜と魚介の旨味を加えた、味わい深いこだわりの豚骨ラーメンスープです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品36cc(約40g)を320~360ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(10~11倍希釈)
本品1袋で約25人前です。



品番: 0131963 | 特級厨师 鶏白湯ラーメンスープ



- 当社独自の製法で鶏の旨味を余すことなく炊き出したガラスープに本醸造醤油を加えた、鶏の風味豊かな鶏白湯ラーメンスープです。
- シンプルな仕上がりで、ラーメンやつけ麺の他、鍋・スープなど様々なメニューアレンジが可能です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール

【使用方法】 本品36cc(40g)を280~300ccのお湯またはガラスープでのばし、ラーメンスープとしてご使用ください。(8倍希釈)
本品1袋で約25人前です。*油分が分離する場合がございますので、よくかき混ぜてからご使用ください。



品番: 0132083 | 味力丸善 アニマルフリーラーメンスープ豚骨風



- 動物性原料を使わず当社独自の製法で豚骨ラーメンの味わいを再現した、多様化した食ニーズに対応した白湯ラーメンスープです。
- ラーメンの他、鍋・スープ・冷やしメニューなどの様々なメニューアレンジが可能です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール

【使用方法】 本品36cc(約40g)を300~360ccのお湯または水でのばしてください。
本品1袋(500g)で約12人前です。(8~10倍希釈)

ご当地ラーメンレシピ

全国各地の個性あふれるご当地ラーメンを
特級厨师 旨炊きシリーズで再現!

山形県 辛味噌ラーメン
旨炊きラーメンスープ
うまから味噌

北海道 カレーラーメン
旨炊きラーメンスープ
スパイシー咖喱
+
ガラスープ 豚白湯

福島県 喜多方ラーメン
旨炊きラーメンスープ 醤油
+
旨炊きラーメンスープ 塩
+
和風香味油

神奈川県 横浜家系風ラーメン
旨炊きラーメンスープ 醤油
+
豚とろ濃醇ガラスープ
+
黄金鶏油S

福岡県 博多豚骨ラーメン
旨炊きラーメンスープ
豚骨
+
どとんこつ香味油

広島県 尾道ラーメン
旨炊きラーメンスープ
醤油
+
調味大粒豚背脂

熊本県 熊本豚骨ラーメン
旨炊きラーメンスープ
豚骨
+
黒油

徳島県 徳島ラーメン
旨炊きラーメンスープ
豚骨醤油
+
味力万能醤油だれ



品番: 0435010 | 特級厨師 味力万能醤油だれ



- こだわりの醤油と赤味噌に鶏の旨味を加え、香味野菜と香辛料で拡がりのある味に仕上げた万能だれです。

【使用方法】 炒め物…素材に対し20%量を目安にご使用ください。
 焼き物…素材に対し15~20%量のたれを絡めてご使用ください。
 煮物…本品1に対し水2~3を加えて煮汁としてご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0435011 | 特級厨師 味力万能塩だれ



- 豚と鶏の旨味、香味野菜と香辛料の風味が豊かな塩味の万能だれです。

【使用方法】 炒め物…素材に対し10~15%量を目安にご使用ください。
 焼き物…素材に対し10~20%量のたれを絡めてご使用ください。
 スープ…本品1に対し水15~20を加えて、お好みの具材を入れてご使用ください。
 揚げ物の下味つけ…素材に対し10%量を揉み込んでご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0437022 | 特級厨師 味力万能味噌だれ



- 麴をふんだんに使用した上品な甘味の味噌に鶏・かつお・コンブの旨味を合わせ風味豊かに仕上げた万能だれです。

【使用方法】 炒め物…素材に対し15~20%量を目安にご使用ください。
 焼き物…素材に対し15~20%量のたれを絡めてご使用ください。
 煮物…本品1に対し水5~10を加えて煮汁としてご使用ください。
 かけだれ…お好みの量をかけてご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0437030 | 特級厨師 味力海鮮だれ 貝汁



- ほたて・かき・あさりの貝の旨味が効いた塩だれです。
- 炒め物や鍋だし、煮込み用にもご使用いただけます。

【使用方法】 ラーメンスープ…約10倍に希釈してご使用ください。
 スープ・お吸い物…10~15倍に希釈し、お好みの具材を入れてご使用ください。
 おでん・鍋…10~15倍に希釈してご使用ください。
 炒め物…そのままご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0437031 | 特級厨師 味力海鮮だれ 魚汁



- かつお節とこんぶの旨味が効いた塩だれです。
- 炒め物や鍋だし、煮込み用にもご使用いただけます。

【使用方法】 ラーメンスープ…約10倍に希釈してご使用ください。
 スープ・お吸い物…10~15倍に希釈し、お好みの具材を入れてご使用ください。
 おでん・鍋…10~15倍に希釈してご使用ください。
 炒め物…そのままご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0437032 | 特級厨師 味力海鮮だれ えびかに汁



- えびの甘味とかにの芳醇な風味が効いた塩だれです。
- 炒め物や鍋だし、煮込み用にもご使用いただけます。

【使用方法】 ラーメンスープ…約10倍に希釈してご使用ください。
 スープ・お吸い物…10~15倍に希釈し、お好みの具材を入れてご使用ください。
 おでん・鍋…10~15倍に希釈してご使用ください。
 炒め物…そのままご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール



品番: 0435006 | 特級厨師 冷やし中華 醤油味



- 本醸造の醤油をベースに、甘味と酸味、ごま油の香りが調和した昔ながらの味わいです。
- 酸味をおさえていますので、お好みでレモン果汁や黒酢などを加えてもおおいしくいただけます。

【使用方法】 本品1に対して水1の割合で希釈してご使用ください。
 分離していますのでよく振ってからご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1Lペットボトル×10本/
ダンボール

味力万能だれ

ガラボン

カラスープ(常温・冷蔵)

ラーメンスープ・たれ

調味油・背脂

味力海鮮だれ

フォン・フイヨン

カレー・デミグラスソース

ステーキ・オニオン・マッシュルーム

ポーン・プロセス・フッシュリーズ

冷やし中華

コーラーゲン



品番: 0435007 | 特級厨师 冷やし中華 ごま味



- 本醸造の醤油をベースに、ごまの甘味・濃厚感と酸味が程良く調和した逸品です。
- 酸味をおさえていますので、お好みでレモン果汁や黒酢などを加えてもおおいしくいただけます。

【使用方法】 本品1に対して水1の割合で希釈してご使用ください。
分離していますのでよく振ってからご使用ください。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より360日

【荷姿】

1Lペットボトル×10本/
ダンボール



調味油・背脂

製品データ ▶ P.27～参照



品番: 0410035 | 特級厨师 ^{チーユ} 鶏油



- 鶏脂をベースに香味野菜(長ねぎ・生姜)で香りづけした中華料理には欠かせない鶏油(チーユ)です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。



品番: 0437121 | 特級厨师 黄金鶏油S



- 鶏油と植物油をベースに当社独自の製法で抽出した、コクと風味に優れたプレーンタイプの鶏油です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より240日

【荷姿】
700gスタンディングパウチ×
12袋/ダンボール

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油、揚げ油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。



品番: 0411034 | 特級厨师 野菜香味油



- 豚脂・鶏脂をベースに香味野菜(玉ねぎ・長ねぎ・にんにく・生姜・にんじん)で香りづけした、甘みの強いマイルドな香味油です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。



品番: 0411035 | 特級厨师 ^{ツォンユ} 葱油



- 豚脂をベースに紅ねぎを使用し香りづけした、本場中華料理には欠かせない葱油(ツォンユ)です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。



品番: 0411036 | 特級厨师 和風香味油



- 豚脂・鶏脂をベースに和風風味(かつお・さば・うるめ・ひらこ・醤油)で香りづけした和風テイストの香味油です。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。



品番: 0411028 | **特級厨師 煮干し香味油**



- 香ばしい煮干し風味の香味油です。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール



品番: 0412014 | **特級厨師 どんこつ香味油**



- 国産の豚脂をこだわりの製法でじっくり抽出し、豚骨ガラスープの風味を付与した香味油です。
- 豚骨ラーメンの仕上げに加えることで、より豚骨臭の強いスープに仕上がります。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
または寸胴の豚白湯ガラスープ20~30Lに対して1袋加えて、風味づけとしてもご使用いただけます。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より270日
【荷姿】
300gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール



品番: 0437005 | **特級厨師 黒油**



- 豚脂をベースに、高温で揚げた香ばしいにんにくを合わせたマー油です。
- 豚骨ラーメンにトッピングすれば、焦がしにんにくが香る熊本風のラーメンができます。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は小さじ1杯(約5g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープの調味油、炒め油等、各種料理にご使用ください。
よくかき混ぜてから、お好みの分量でご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール



品番: 0112006 | **特級厨師 調味豚背脂ダイス500**



- ダイスカットした豚背脂に香味野菜(長ねぎ・生姜・にんにく)を加えた調味豚背脂です。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は大きじ1杯(約10g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープのトッピング、各種料理にご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×
20袋/ダンボール



品番: 0131040 | **特級厨師 豚背脂ストレート**



- 豚背脂をミンチにしたプレーンタイプの脂背脂です。
- 豚背脂本来の香り・旨みが生きています。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は大きじ1杯(約10g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープのトッピング、各種料理にご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0112025 | **特級厨師 調味大粒豚背脂**



- 大粒の豚背脂に和風風味(かつお・さば・うるめ・ひらこ・醤油)を香りつけた香ばしい調味豚背脂です。
- 醤油ラーメンにトッピングすれば、魚介の風味が効いた尾道風や燕三条風のラーメンができます。

【使用方法】 ラーメン1人前の標準使用量は大きじ1杯(約10g)です。
調理の仕上げ、ラーメンスープのトッピング、各種料理にご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



業務用洋食シリーズ シェフサービス

本格料理のベースとして、多彩なメニューのアレンジとして。
 シェフの皆さまのご要望に真正面から取り組んだ
 ハイクオリティ&グッドテイスト。
 そして魅力的なコストパフォーマンス。必ずご満足いただける自信作です。

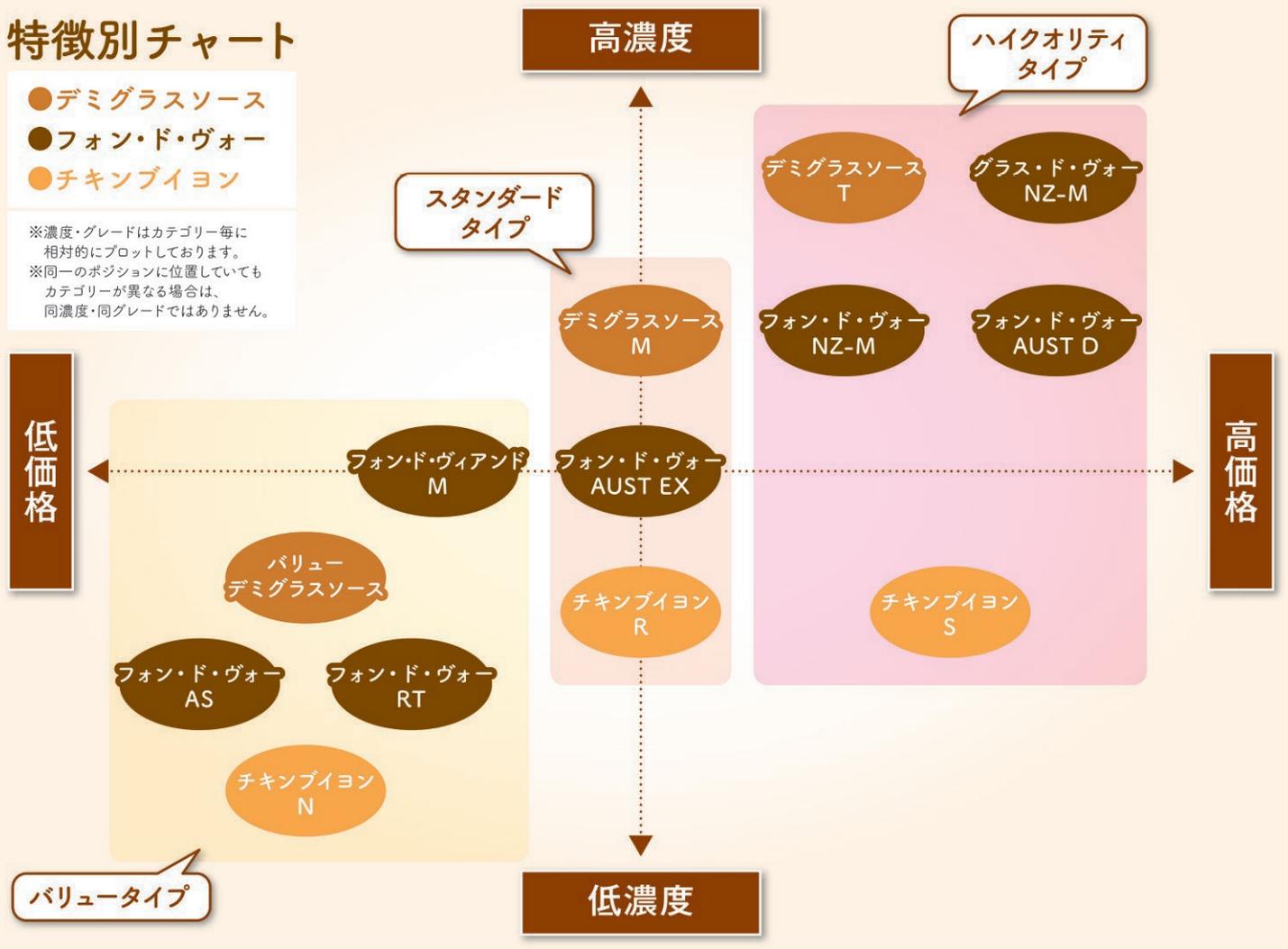


多彩なラインナップで
 様々なお客様のご要望にお応えします！

特徴別チャート

- デミグラスソース
- フォン・ド・ヴォー
- チキンブイヨン

※濃度・グレードはカテゴリー毎に相対的にプロットしております。
 ※同一のポジションに位置していてもカテゴリーが異なる場合は、同濃度・同グレードではありません。



フォン・ブイヨン

製品データ ▶ P.28~参照



ビーフ



品番: 0236017 | シェフサービス フォン・ド・ヴォー NZ-M



- 仔牛骨・肉、香味野菜を丹念にローストし、じっくり煮込んだニュージーランド製のフォンドヴォーです。
- マイルドな風味が特徴で、各種ソースのベースとして応用がしやすい商品です。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzフォンドヴォーNZ-M>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0199018 | シェフサービス フォン・ド・ヴォー AUST D



- All Natural, No Additivesを基本に、仔牛の骨・肉、香味野菜を丹念にローストしじっくり煮込んだ、オーストラリア製フォンドヴォーです。
- クオリティとグレードの高さを極めました。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzフォンドボーマルゼン>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0220004 | シェフサービス フォン・ド・ヴォー AUST EX



- All Natural, No Additivesを基本に、仔牛の骨・肉、香味野菜を丹念にローストしじっくり煮込んだ、オーストラリア製のフォンドヴォーです。
- 各種ソースのベースとして応用がしやすい商品です。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzフォンドボーマルゼン>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0121206 | シェフサービス フォン・ド・ヴォー AS



- ニュージーランド・オーストラリア製の良質なフォンドヴォーをベースに、鶏と野菜の旨みをブレンドしました。
- 汎用性の高いフォンドヴォーです。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzフォンドヴォーAS>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0131894 | シェフサービス フォン・ド・ヴォー RT



- 良質なフォンドヴォーに鶏と野菜の旨みをブレンドした、汎用性の高いレトルトタイプのフォンドヴォーです。

【使用方法】 お好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】
製造日より360日

【荷姿】
1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0127201 | シェフサービス グラス・ド・ヴォー NZ-M

- フォンドヴォーを独自の製法で煮詰めた高品位のベースソースで、手軽に多彩なソースが作れます。
- 料理に少量加えるだけでコクや深みを与えます。

【使用方法】 解凍後、ストレートまたはお好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
500g平パウチ×10袋



ビーフ



品番: 0122096 | シェフサービス チキンブイヨン S

- ゼラチン質・旨味が強いチキンブイヨンです。
- 各種西洋料理やスープベース、ソースベースとしてご使用いただけます。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



チキン



品番: 0122037 | シェフサービス チキンブイヨン R

- 鶏骨と香味野菜を独自の製法で抽出しました。
- 各種西洋料理やスープベース、ソースベースとしてご使用いただけます。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



チキン



品番: 0136243 | シェフサービス チキンブイヨン N

- 鶏ガラだけを独自の製法でじっくりと煮出したチキンブイヨンです。
- 各種西洋料理やスープベース、ソースベースとしてご使用いただけます。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



チキン



品番: 0124358 | シェフサービス フォン・ド・ヴィアンドM

- 国産鶏骨・豚骨と香味野菜を独自の製法で煮出した、汎用性の高いフォンです。
- 各種西洋料理やソースベース、煮込みベースとしてご使用いただけます。

【使用方法】 解凍後お好みの濃度に調整してご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



ミックス



品番: 0437038 | シェフサービス グラス・ド・シャンピニオン

- 力強いマッシュルームの旨味成分を凝縮しました。
- 茸料理の風味・旨味づけ、畜肉・魚介の生臭みや植物性たん白のマスキング塩カド取りにご使用いただけます。

【使用方法】 旨味の補強・・・素材に対し0.5～3%添加してください。
きのこ出汁・マッシュルーム出汁・・・全体量に対し3～5%添加してください。

サイズ違い有 1kgタイプ<mzシャンピニオンエキス30>

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
200g平パウチ×20袋/
ダンボール



マッシュルーム

ガラボン

ガラスープ(常温・冷凍)

ラーメンスープ・たれ

調味油・背脂

フォン・ブイヨン

カレー・デミグラスソース

ステーキ・チキン・ビーフ・マッシュルーム

ポーション・ブロス・スープ・シリウス

コーラーゲン

カレー・デミグラスソース

製品データ ▶ P.29～参照



カレー



品番: 0131549 | シェフサービス カレーソース S〈甘口〉

- よく炒めた玉ねぎとフルーツチャツネで、甘味豊かに仕上げた甘口のカレーソースです。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0131548 | シェフサービス カレーソース S〈辛口〉

- しっかりとスパイスを効かせ、サラリと食べやすく仕上げた辛口のカレーソースです。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0131158 | シェフサービス フルーティーカレーソース

- まろやかさと辛さのバランスにこだわった、当社スタンダードの中辛カレーソースです。
- 煮込み感のある濃厚な味わいとさわやかな香辛料の風味がマッチした逸品です。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0160036 | シェフサービス スパイシーカレーソース

- 香り高い粗挽きの香辛料を使用した、辛口のカレーソースです。
- 様々な具材と組み合わせての使用はもちろん、ベースのカレーにブレンドすることで、スパイスの香り豊かな本格的なカレーに仕上がります。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0160037 | シェフサービス バリュースカレーソース

- 日頃のメニューに使いやすく仕上げたカレーソースです。
- 手軽なメニューからアレンジメニューまでご使用いただける、汎用性の高い仕上がります。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。



【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール

ガラボン

ガラスープ(常温・冷蔵)

ラーメンスープ/たれ

調味油・青脂

フォン・ブイヨン

カレー・デミグラスソース

ソテー・オムレツ・ステーキ・ハンバーグ

ポーン・プロセスープシリーズ

コーラーゲン



品番: 0132048 | シェフサービス 根をはる大地の野菜カレー



- 5種の野菜(玉葱・人参・南瓜・蓮根・ごぼう)を使用し、1/3日分の食物繊維を摂取できます。
- 具材感あふれる野菜の自然な甘味とオリジナルスパイスが引き立つ砂糖不使用のカレーです。
- 本品(1食分)200gの食物繊維は約10.6gです。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。
お好みでカットした肉を加えてもおいしく召し上がれます。
本品1袋(1kg)で約5人前(200g/食)です。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より360日

【荷姿】

1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0132049 | シェフサービス とけこみクリームチーズカレー



- 北海道産ナチュラルクリームチーズを使用、チーズが溶け込んだチーズカレーです。
- チーズのさわやかな酸味と濃厚さが広がり、まろやかで何度でも食べたくなるような深い味わいに仕上がりました。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。
お好みでカットした肉や野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。
本品1袋(1kg)で約5人前(200g/食)です。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より360日

【荷姿】

1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0160034 | シェフサービス あらびきキーマカレー



- 大きめに挽いた鶏肉と豚肉の存在感があるキーマカレーです。
- カレーライスはもちろん、ピラフやパスタのソースなど多彩なメニューにご使用いただけます。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。
お好みでカットした野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より540日

【荷姿】

3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0131174 | シェフサービス ビーフカレーフルーティー



品番: 0131180 | シェフサービス ビーフカレーフルーティー 200g

- フルーティーカレーソースに牛肉の旨味をプラスした、牛肉の具材が入ったビーフカレーです。

【使用方法】 中身を鍋に移して焦げ付かないよう、よくかき混ぜながら温めてください。
または、パウチの封を切らずにそのまま熱湯の中に入れ、3~5分間沸騰させて温めてください。お好みでカットした野菜等を加えてもおいしく召し上がれます。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より720日

【荷姿】

3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール
200gレトルトパウチ×40袋/ダンボール



品番: 0131042 | シェフサービス デミグラスソース T



- 牛肉エキス・ワインで煮出した牛肉煮汁に香味野菜を加え、調味料と香辛料で味を調えました。

【使用方法】 そのままデミグラスソースとしてご使用できます。
煮込み料理のベースやコクづけにもご使用いただけます。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より720日

【荷姿】

1kgスタンディングパウチ×
10袋/ダンボール



品番: 0131171 | シェフサービス デミグラスソース M



- ワインで煮込んだ牛肉にトマト等の香味野菜を加えたデミグラスソースです。

【使用方法】 そのままデミグラスソースとしてご使用できます。
煮込み料理のベースやコクづけにもご使用いただけます。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より720日

【荷姿】

3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール



品番: 0131703 | シェフサービス バリュージェミグラスソース



- 汎用性が高く、多彩に展開できるベースタイプのデミグラスソースです。
- 癖が少なく、お客様のアレンジによってあらゆるメニューにご利用いただけます。

【使用方法】 そのままデミグラスソースとしてご使用できます。
煮込み料理のベースやコクづけにもご使用いただけます。

【保管条件】

日光を避け、涼しい場所に保管

【賞味期限】

製造日より720日

【荷姿】

3kgスタンディングパウチ×
4袋/ダンボール

ソテーオニオン・ ソテーマッシュルーム

製品データ ▶ P.30 参照



ソテーオニオン・ソテーマッシュルーム



品番: 0336014 | シェフサービス ソテーオニオン 30-1k

- 飴色になるまでじっくりと炒めたダイスカットオニオンです。(生原料比30%重量)
- デミグラスソースなど色の濃いブラウン系ソースともよく調和します。

【使用方法】 解凍後、お好みの分量でご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzソテーオニオン30-5K>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0336015 | シェフサービス ソテーオニオン 50-1k

- 狐色になるまで炒めたダイスカットオニオンです。(生原料比50%重量)
- カレーをはじめ、多くの種類の調理品のベースとしてご使用ください。

【使用方法】 解凍後、お好みの分量でご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzソテーオニオン50-5K>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0399081 | シェフサービス ソテーオニオン 70-1k

- 軽く炒めて水分を飛ばしたダイスカットオニオンです。(生原料比70%重量)
- 色調が穏やかで生の風味を残しているため、ホワイト系ソースのベースやパスタソース、コロッケなどの具材としても使用できます。

【使用方法】 解凍後、お好みの分量でご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzソテーオニオン70-5K>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0399075 | シェフサービス ソテーマッシュ&オニオン

- 厳選した新鮮な玉ねぎとマッシュルームをソテーし、甘さと旨味をバランスよく引き出しました。
- 10mm角にカットし重量70%までソテーした玉ねぎと、3~5mmスライスし重量65%までソテーしたマッシュルームを合わせました。(玉ねぎ:マッシュルーム=7:3)

【使用方法】 解凍後、お好みの分量でご使用ください。

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール



品番: 0399079 | シェフサービス ソテーマッシュルーム ダイス50

- 厳選したマッシュルームをダイスカットし、重量比50%までじっくりソテーして旨味を凝縮しました。
- 洋食ソースの具材や調味料としてご使用ください。

【使用方法】 解凍後、お好みの分量でご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ<mzソテーマッシュルームダイス50-5K>

【保管条件】
冷凍保存(-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より2年

【荷姿】
500g平パウチ×16袋/
ダンボール

味力SOUP

製品データ ▶ P.30 参照



品番: 0437109 | 味力SOUP 菜彩鶏BB10



- 特別飼育鶏菜彩鶏を独自の製法で緩やかに炊き出し、骨の髄まで栄養成分を抽出したポーンブロスです。(Bx10)

【保管条件】
冷凍保存(-18℃以下)
【賞味期限】
製造日より720日
【荷姿】
1kg平パウチ×10袋/
ダンボール

【使用方法】 解凍後、お好みの濃度に調整してご使用ください。

ポーンブロス



品番: 0132121 | 味力SOUP スープカレーベース



- 北海道のご当地グルメ スープカレーの素です。
- 18種類の香辛料を使用した、スパイシーな味わいのスープカレーベースです。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×20袋/
ダンボール

【使用方法】 本品と同量のお湯(1:1)で希釈して、お好みの具材を入れてください。
本品1袋で約5人前(100g/杯)です。

スープシリーズ



品番: 0132122 | 味力SOUP タッゲジャンベース



- 辛味のある韓国伝統料理 タッゲジャンスープの素です。
- こだわりの味噌と唐辛子で、やみつきになる旨辛スープに仕上げました。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×20袋/
ダンボール

【使用方法】 本品と同量のお湯(1:1)で希釈して、お好みの具材を入れてください。
本品1袋で約5人前(100g/杯)です。

カレー・デミグラスソース



品番: 0132123 | 味力SOUP トムヤムベース



- 世界3大スープの1つトムヤムスープの素です。
- パンチの効いた酸味と辛さの中に旨味を閉じ込め、本格的な味に仕上げました。

【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×20袋/
ダンボール

【使用方法】 本品と同量のお湯(1:1)で希釈して、お好みの具材を入れてください。
本品1袋で約5人前(100g/杯)です。

ポーンブロス・スープシリーズ



品番: 0132124 | 味力SOUP クラムチャウダーベース



- スープの定番 クラムチャウダーの素です。
- なめらかな舌触りと濃厚な味わいのクラムチャウダーベースになります。

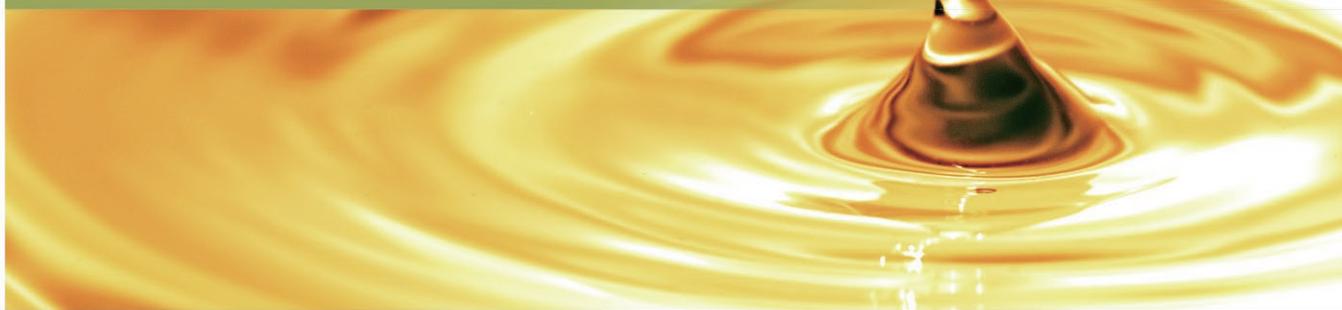
【保管条件】
日光を避け、涼しい場所に保管
【賞味期限】
製造日より360日
【荷姿】
500gスタンディングパウチ×20袋/
ダンボール

【使用方法】 本品と同量のお湯(1:1)で希釈して、お好みの具材を入れてください。
本品1袋で約5人前(100g/杯)です。

コーレーゲン

コラーゲン

製品データ ▶ P.30 参照



コラーゲン



品番: 0124324 | **ポークコラーゲンスープ 500g**

品番: 0132055 | **ポークコラーゲンスープ 100g**

- 半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』と『原料の調達能力』を活かし、国産の豚足だけを熱水抽出し、臭いと濁りを除去した、ハンドリングに優れた液状タイプのコラーゲンペプチドです。

【使用方法】 解凍後、ストレートまたはお好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ < mZポークコラーゲンペプチド >



【保管条件】
冷凍保存 (-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
500g/パウチ×20袋/ダンボール
100g/パウチ×60袋/ダンボール



品番: 0132038 | **チキンコラーゲンスープ 500g**

品番: 0132056 | **チキンコラーゲンスープ 100g**

- 半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』と『原料の調達能力』を活かし、国産の鶏足(モミジ)だけを熱水抽出し、臭いと濁りを除去した、ハンドリングに優れた液状タイプのコラーゲンペプチドです。

【使用方法】 解凍後、ストレートまたはお好みの濃度に調整してご使用ください。

【サイズ違い有】 5kgタイプ < mZチキンコラーゲンペプチド >



【保管条件】
冷凍保存 (-18°C以下)

【賞味期限】
製造日より720日

【荷姿】
500g/パウチ×20袋/ダンボール
100g/パウチ×60袋/ダンボール

✓ 丸善のコラーゲンペプチドの特長

トレース管理された 国産原料100%

半世紀以上培った『畜産原料の調達能力』を活かし、
トレース管理された国産原料だけを
使用しています。

酸・アルカリ不使用の 熱水抽出

半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』を活かし、
酸・アルカリ不使用の熱水抽出で
生産しています。

膨潤溶解不要、 使いやすい液体タイプ

ゲル化しない液体タイプで
水分の代わりとして使用することができ、
様々なものに添加可能です。
本品4gでコラーゲンを1,000mg摂取できます。

吸収率の良い コラーゲンペプチド

一般的なコラーゲン・ゼラチンとは違い、
分子量が小さく吸収率の良い
コラーゲンペプチドです。
※分子量2,000以下

データシート



※1 ガラボン100 1個をお湯30Lに入れて微沸騰状態で1時間炊き出した抽出スープの栄養分
 ※2 ガラボン1袋をお湯20Lに入れて微沸騰状態で1時間炊き出した抽出スープの栄養分

品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)	
0434050 特級厨师 ガラボン 100 豚	4526281 001292	---	320g不織布×5個×4袋/ダンボール	335×255×150	160×120×25	約6.6kg	●エネルギー 3kcal ●たんぱく質 0.1g ●脂質 0.3g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※1)	P.3 ポーク
原材料名 豚骨(国産)、ポークオイル、ポークエキス、酵母エキス、食塩、デキストリン、ゼラチン/酸化防止剤(ビタミンE)								
0434029 特級厨师 ガラボン 豚骨	4526281 000288	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 4kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.1g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 豚骨(国産)、豚肉								
0434034 特級厨师 ガラボン 豚頭	4526281 000332	---	1頭(約1.5kg)不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約10.0kg	●エネルギー 4kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.1g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 豚頭骨(国産)								
0434051 特級厨师 ガラボン 100 鶏	4526281 001308	---	320g不織布×5個×4袋/ダンボール	335×255×150	160×120×25	約6.6kg	●エネルギー 3kcal ●たんぱく質 0.1g ●脂質 0.3g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※1)	P.3 チキン
原材料名 鶏骨(国産)、チキンオイル、チキンエキス、酵母エキス、食塩、デキストリン、ゼラチン/酸化防止剤(ビタミンE)								
0434030 特級厨师 ガラボン 鶏骨	4526281 000295	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 5kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 鶏骨(卵を含む)(国産)								
0434040 特級厨师 ガラボン 帝鶏	4526281 000714	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 5kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 鶏骨(卵を含む)(国産)								
0434042 特級厨师 ガラボン 若鶏骨	4526281 000752	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 5kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 鶏骨(国産)								
0434052 特級厨师 ガラボン 100 豚鶏	4526281 001315	---	320g不織布×5個×4袋/ダンボール	335×255×150	160×120×25	約6.6kg	●エネルギー 3kcal ●たんぱく質 0.1g ●脂質 0.3g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※1)	P.4 ミックス
原材料名 豚骨(国産)、鶏骨(国産)、ポークオイル、ポークエキス、チキンエキス、チキンオイル、酵母エキス、食塩、デキストリン、ゼラチン/酸化防止剤(ビタミンE)								
0434031 特級厨师 ガラボン 豚鶏	4526281 000301	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 5kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 豚骨(国産)、鶏骨(卵を含む)(国産)、豚肉								
0434041 特級厨师 ガラボン 豚・若鶏骨	4526281 000769	---	2kg不織布×6袋/ダンボール	455×230×224	235(径)×70	約13.0kg	●エネルギー 5kcal ●たんぱく質 0.8g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.1g (※2)	
原材料名 鶏骨(国産)、豚骨、豚脂								
0131104 特級厨师 ガラスープ 豚白湯	4526281 006792	34526281006793	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 320kcal ●たんぱく質 14.8g ●脂質 28.4g ●炭水化物 1.3g ●食塩相当量 0.4g	P.5 ポーク(常温)
原材料名 ポークエキス(国内製造)/酸化防止剤(ビタミンE)								
0131153 特級厨师 ガラスープ 豚清湯	4526281 006808	34526281006809	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 152kcal ●たんぱく質 18.9g ●脂質 8.4g ●炭水化物 0.3g ●食塩相当量 0.8g	
原材料名 ポークエキス(国内製造)、動物油脂、酵母エキス/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)								
0123059 特級厨师 ガラスープ 鶏白湯	4526281 001216	34526281001217	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 212kcal ●たんぱく質 12.7g ●脂質 17.9g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.5g	P.5 チキン(常温)
原材料名 チキンエキス(国内製造)								
0131154 特級厨师 ガラスープ 鶏清湯	4526281 006822	34526281006823	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 35kcal ●たんぱく質 7.7g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.1g ●食塩相当量 0.7g	
原材料名 チキンエキス(国内製造)、酵母エキス調味料(デキストリン、酵母エキス、食塩、香辛料、粉末しょうゆ、砂糖、動植物油脂、チキンパウダー)、酵母エキス/増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)								

※上記に記載のない特定原材料及び特定原材料に準ずる品目は含まれておりません。

	品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)	
P.5 チキン (常温)	0122110 特級厨师 ガラスープ 鶏湯(ジータン)の素	4526281 001230	34526281001231	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 27kcal ●たんぱく質 6.6g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.1g ●食塩相当量 0.3g	
	原材料名 チキンエキス(国内製造)								
P.6 ミックス (常温)	0131142 特級厨师 ガラスープ 豚・鶏清湯	4526281 009472	34526281009473	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 103kcal ●たんぱく質 14.2g ●脂質 5.0g ●炭水化物 0.4g ●食塩相当量 0.8g	
	原材料名 ポークエキス(国内製造)、チキンエキス、動物油脂、酵母エキス、酵母エキス調味料/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆を含む)								
	0126003 特級厨师 ガラスープ 頂湯(ティンタン)の素	4526281 001223	34526281001224	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 61kcal ●たんぱく質 6.5g ●脂質 3.9g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.3g	
	原材料名 ポークチキンエキス(国内製造)、ポークチキンオイル								
P.6 ポーク (冷凍)	0124258 特級厨师 どとんこつ 濃熟ガラスープ	4526281 001766	---	2kgパウチ×6袋/ダンボール	565×330×140	340×280×20	約13.0kg	●エネルギー 199kcal ●たんぱく質 14.3g ●脂質 14.9g ●炭水化物 1.8g ●食塩相当量 0.2g	
	原材料名 ポークエキス(国内製造)、ゼラチン、ポークオイル、酵母パウダー、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、(一部に豚肉・大豆・ゼラチンを含む)								
	0124260 特級厨师 豚とろ 濃醇ガラスープ	4526281 001780	---	2kgパウチ×6袋/ダンボール	565×330×140	340×280×20	約13.0kg	●エネルギー 252kcal ●たんぱく質 7.7g ●脂質 17.2g ●炭水化物 16.7g ●食塩相当量 0.3g	
	原材料名 ポークエキス(国内製造)、ゼラチン、ポークオイル、酵母パウダー、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、(一部に豚肉・大豆・ゼラチンを含む)								
	0124126 特級厨师 上々豚清湯	4526281 001247	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 30kcal ●たんぱく質 7.5g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.4g
	原材料名 豚骨抽出エキス(国内製造)								
	0124226 特級厨师 豚骨ガラスープ D1K	4526281 001643	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 436kcal ●たんぱく質 19.0g ●脂質 38.8g ●炭水化物 2.6g ●食塩相当量 0.6g
原材料名 豚皮豚頭豚骨抽出エキス(国内製造)									
0125070 特級厨师 冷凍 豚スープ白湯	4526281 004231	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 178kcal ●たんぱく質 9.0g ●脂質 15.3g ●炭水化物 1.1g ●食塩相当量 0.3g		
原材料名 豚骨抽出エキス(国内製造)、豚骨豚脂油/酸化防止剤(ビタミンE)									
0124113 特級厨师 豚頭スープ	4526281 000967	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 240kcal ●たんぱく質 17.8g ●脂質 18.3g ●炭水化物 1.1g ●食塩相当量 0.7g		
原材料名 豚頭豚骨抽出エキス(国内製造)									
P.7 チキン (冷凍)	0122107 特級厨师 上々鶏清湯	4526281 001254	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 44kcal ●たんぱく質 10.7g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.2g ●食塩相当量 0.6g	
	原材料名 鶏骨抽出エキス(国内製造)								
	0124280 特級厨师 上々鶏白湯	4526281 001827	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 426kcal ●たんぱく質 17.9g ●脂質 37.3g ●炭水化物 4.6g ●食塩相当量 0.7g
原材料名 鶏骨抽出エキス(国内製造)									
0124118 特級厨师 モミジスープ	4526281 001049	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 98kcal ●たんぱく質 24.0g ●脂質 0.2g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.4g		
原材料名 鶏足骨抽出エキス(国内製造)									
P.7 ミックス (冷凍)	0136046 特級厨师 冷凍 豚・鶏スープ清湯	4526281 009489	---	1kgパウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 96kcal ●たんぱく質 14.9g ●脂質 3.9g ●炭水化物 0.3g ●食塩相当量 0.7g	
	原材料名 豚骨抽出エキス(国内製造)、鶏骨鶏肉抽出エキス、動物油脂、酵母エキス調味料、酵母エキス/増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆を含む)								
P.8 旨炊き シリーズ	0137095 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 醤油	4526281 001322	34526281001323	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 146kcal ●たんぱく質 9.0g ●脂質 10.0g ●炭水化物 5.0g ●食塩相当量 14.9g	
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、食用動物性香味油(ポークオイル、チキンオイル)、食塩、ポークエキス、砂糖、魚しょうゆ、こんぶエキス調味料、しょうがエキス、かつおエキス、酵母エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さばを含む)								
	0137094 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 塩	4526281 001339	34526281001330	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 129kcal ●たんぱく質 5.7g ●脂質 10.0g ●炭水化物 4.0g ●食塩相当量 15.4g	
原材料名 食塩(国内製造)、食用動物性香味油(ポークオイル、チキンオイル)、植物たん白加水分解物、ポークエキス、砂糖、しょうゆ、かつおエキス調味料、こんぶエキス調味料、ほたてエキス調味料、オイスターソース/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆を含む)									
0137096 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 味噌	4526281 001346	34526281001347	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 267kcal ●たんぱく質 7.9g ●脂質 18.5g ●炭水化物 17.1g ●食塩相当量 13.6g		
原材料名 みそ(国内製造)、食用動物性香味油(ポークオイル、チキンオイル)、ごま油、コーン油、ポークエキス調味料、食塩、おろしにんにく、砂糖、しょうゆ、発酵調味料、植物たん白加水分解物、香辛料、おろししょうが、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごまを含む)									

品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)
0137097 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 豚骨	4526281 001353	34526281001354	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 251kcal ●たんぱく質 8.7g ●脂質 20.6g ●炭水化物 7.6g ●食塩相当量 14.3g
	原材料名 ポークエキス調味料(ポークエキス、食塩、たん白加水分解物)(国内製造)、ポークオイル、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、砂糖、おろしにんにく、おろししょうが、香辛料、酵母エキス、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)						
0137112 特級厨师 旨炊きラーメンスープ 豚骨醤油	4526281 001568	34526281001569	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 168kcal ●たんぱく質 13.5g ●脂質 9.3g ●炭水化物 7.6g ●食塩相当量 14.1g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、ポークオイル、食塩、ゼラチン、たん白加水分解物、砂糖、おろしにんにく、こんぶエキス、魚しょう、おろししょうが、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)						
0137100 特級厨师 旨炊きラーメンスープ うまから味噌	4526281 001445	34526281001446	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 310kcal ●たんぱく質 8.8g ●脂質 21.5g ●炭水化物 20.2g ●食塩相当量 14.2g
	原材料名 みそ(国内製造)、動植物油脂(ポークオイル、チキンオイル、ごま油)、おろしにんにく、砂糖、食塩、チキンエキス調味料、ポークエキス、かつお風味調味料、香辛料、イリコ粉末/調味料(アミノ酸等)、カロテノイド色素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま・さばを含む)						
0131852 特級厨师 旨炊きラーメンスープ スパイシー咖喱	4526281 001742	34526281001743	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 223kcal ●たんぱく質 8.0g ●脂質 10.7g ●炭水化物 23.7g ●食塩相当量 11.9g
	原材料名 ポークエキス調味料(国内製造)、砂糖、ラード、しょうゆ、食塩、カレー粉、ウスターソース、オニオンパウダー、醸造酢、おろししょうが、おろしにんにく、香辛料、ビーフエキス調味料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(V.C.V.E)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・りんご・ゼラチンを含む)						
0137111 特級厨师 旨炊き担々麺 香椒(シャンジャオ)	4526281 001575	34526281001576	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 317kcal ●たんぱく質 13.4g ●脂質 21.5g ●炭水化物 17.5g ●食塩相当量 14.1g
	原材料名 ねりごま(国内製造)、しょうゆ、動植物油脂(大豆油、ラード、ごま油、なたね油)、みそ、砂糖、食塩、すりごま、チキンエキス、ポークエキス調味料、豆板醤、たん白加水分解物、醸造酢、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、カロテノイド色素、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・鶏肉を含む)						
0137101 特級厨师 旨炊きつけ麺 魚介醤油	4526281 001452	34526281001453	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 272kcal ●たんぱく質 12.4g ●脂質 16.0g ●炭水化物 19.6g ●食塩相当量 12.9g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、砂糖、食用動植物油脂(大豆油、ポークオイル、チキンオイル)、ポークエキス調味料、醸造酢、食塩、たん白加水分解物、かつお節粉末、発酵調味料、いりこ粉末、酵母エキス、香辛料、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・さばを含む)						
0132152 特級厨师 随醤油 ラーメンスープ	4526281 002459	34526281002450	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 119kcal ●たんぱく質 7.2g ●脂質 8.5g ●炭水化物 3.4g ●食塩相当量 15.7g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、食塩、動物油脂(チキンオイル、ポークオイル)、ポークエキス、たん白加水分解物、チキンエキス、酵母エキス、砂糖、かつおエキス、にんにくエキス、しょうが汁、魚しょう、香辛料/酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)						
0132153 特級厨师 随塩 ラーメンスープ	4526281 002473	34526281002474	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 149kcal ●たんぱく質 4.5g ●脂質 11.3g ●炭水化物 7.3g ●食塩相当量 14.4g
	原材料名 食塩(国内製造)、動物油脂(チキンオイル、ポークオイル)、たん白加水分解物、酵母エキス、しょうゆ、みりん、ポークエキス、チキンエキス、砂糖、しょうが汁、香辛料、かつおエキス、にんにくエキス/酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)						
0132154 特級厨师 随味噌 ラーメンスープ	4526281 002466	34526281002467	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 211kcal ●たんぱく質 8.7g ●脂質 13.8g ●炭水化物 12.9g ●食塩相当量 12.5g
	原材料名 みそ(国内製造)、動植物油脂(ポークオイル、香味油)、ポークエキス、しょうゆ、食塩、砂糖、たん白加水分解物、おろししょうが、おろしにんにく、酵母エキス、香辛料/酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)						
0132155 特級厨师 随豚骨 ラーメンスープ	4526281 002480	34526281002481	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 314kcal ●たんぱく質 12.1g ●脂質 22.3g ●炭水化物 16.2g ●食塩相当量 12.0g
	原材料名 ポークエキス(国内製造)、動植物油脂(ポークオイル、香味油、ごま油)、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ、砂糖、ゼラチン、酵母エキス、かつおエキス、おろしにんにく、おろししょうが、香辛料/増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・ごま・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)						
0137014 特級厨师 醤油A素ダレ	4526281 000073	34526281000074	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 59kcal ●たんぱく質 8.4g ●脂質 0.1g ●炭水化物 6.2g ●食塩相当量 17.8g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、しょうがエキス、オイスターソース、魚しょう、植物たん白加水分解物、にんにくエキス、酵母エキス、かつおエキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)						
0137015 特級厨师 塩素ダレ	4526281 000080	34526281000081	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 37kcal ●たんぱく質 4.1g ●脂質 0.0g ●炭水化物 5.2g ●食塩相当量 17.5g
	原材料名 食塩(国内製造)、植物たん白加水分解物、かつお風味調味料、砂糖、こんぶエキス調味料、しょうゆ、ほたてエキス調味料、オイスターソース/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)						
0137074 特級厨师 節醤油ラーメンスープ	4526281 001100	34526281001101	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 139kcal ●たんぱく質 10.6g ●脂質 9.5g ●炭水化物 2.7g ●食塩相当量 19.5g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、食塩、チキンエキス、食用動物性香味油、ポークエキス、砂糖、イリコ粉末、ゼラチン、米発酵調味料、たまねぎエキス、かつお節粉末、香辛料、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さば・ゼラチンを含む)						
0131938 特級厨师 和風醤油ラーメンスープ	4526281 001940	34526281001941	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 164kcal ●たんぱく質 7.3g ●脂質 10.0g ●炭水化物 11.3g ●食塩相当量 11.6g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、食用動物油脂、デキストリン、発酵調味料、食塩、ポークエキス、たん白加水分解物、こんぶエキス、かつお風味調味料、煮干エキス、チキンエキス、煮干粉末、オニオンエキス、砂糖、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・さばを含む)						
0131940 特級厨师 濃厚醤油ラーメンスープ	4526281 001957	43526281001958	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 261kcal ●たんぱく質 14.1g ●脂質 20.6g ●炭水化物 4.7g ●食塩相当量 12.4g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、ポークオイル、ポークエキス、食塩、ゼラチン、チキンエキス、砂糖/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ゼラチンを含む)						
0132047 特級厨师 豚ラーメン	4526281 002145	34526281002146	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 171kcal ●たんぱく質 17.4g ●脂質 6.9g ●炭水化物 9.7g ●食塩相当量 13.8g
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、ポークオイル、チキンエキス、発酵調味料、食塩、ゼラチン、ガーリックパウダー/調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)						

P.8
旨炊きシリーズP.9
随シリーズP.10
ラーメン用素だれP.10
ラーメンスープ

	品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)
P.10 ラー メン スー プ	0137064 特級厨师 味噌ラーメンスープ	4526281 000950	34526281000951	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 226kcal ●たんぱく質 9.4g ●脂質 12.0g ●炭水化物 20.1g ●食塩相当量 12.2g
		原材料名 みそ(国内製造)、動植物油脂、しょうゆ、砂糖、ポークエキス、にんにく、食塩、発酵調味料、ごま、酵母エキス、香辛料、デキストリン/調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)						
	0137004 特級厨师 豚骨ラーメンスープ	4526281 009540	34526281009541	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 237kcal ●たんぱく質 12.5g ●脂質 18.3g ●炭水化物 5.6g ●食塩相当量 13.4g
		原材料名 ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、食用動植物油脂(ポークオイル、ビーフオイル、大豆油、なたね油、ごま油)、食塩、たん白加水分解物、砂糖、ゼラチン、おろしにんにく、おろししょうが、オイスターソース、香辛料、かつおエキス/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、カラメル色素、酸化防止剤(V.C、V.E)、pH調整剤、(一部に小麦・豚肉・大豆・牛肉・ごま・ゼラチンを含む)						
0131963 特級厨师 鶏白湯ラーメンスープ	4526281 001971	34526281001972	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 197kcal ●たんぱく質 5.0g ●脂質 13.0g ●炭水化物 5.0g ●食塩相当量 14.1g	
	原材料名 チキンエキス(国内製造)、食塩、チキンオイル、砂糖、たん白加水分解物、しょうゆ、しょうが汁、酵母エキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)							
0132083 味力丸善 アニマルフリー ラーメンスープ豚骨風	4526281 002275	34526281002275	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×140	160×230×20	約11.0kg	●エネルギー 173kcal ●たんぱく質 4.5g ●脂質 10.9g ●炭水化物 14.3g ●食塩相当量 12.0g	
	原材料名 乳化油脂(食用植物油脂、還元澱粉糖化物)(国内製造)、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、おろしにんにく、おろししょうが、ガーリックパウダー、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、乳化剤、(一部に小麦・大豆を含む)							
P.12 味力 万 能 だ れ	0435010 特級厨师 味力万能醤油だれ	4526281 001520	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.8kg	●エネルギー 178kcal ●たんぱく質 6.0g ●脂質 0.4g ●炭水化物 37.6g ●食塩相当量 8.2g
		原材料名 しょうゆ(国内製造)、砂糖、発酵調味料、還元水あめ、チキンエキス、味噌、にんにく、食塩、オニオンエキス、しょうが、酵母エキス、香辛料、ガーリックパウダー/酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)						
	0435011 特級厨师 味力万能塩だれ	4526281 001537	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.8kg	●エネルギー 106kcal ●たんぱく質 5.1g ●脂質 5.4g ●炭水化物 9.2g ●食塩相当量 16.8g
		原材料名 食塩(国内製造)、たん白加水分解物、動物油脂、砂糖、しょうゆ、こんぶエキス、オイスターソース、ポークエキス、かつおエキス、香辛料、ガーリックパウダー/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)						
0437022 特級厨师 味力万能味噌だれ	4526281 001674	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約13.5kg	●エネルギー 210kcal ●たんぱく質 6.4g ●脂質 2.7g ●炭水化物 40.0g ●食塩相当量 9.3g	
	原材料名 みそ(国内製造)、米発酵調味料、砂糖、食塩、チキンエキス、かつお節エキス、こんぶエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、アルコール、(一部に大豆・鶏肉を含む)							
P.12 味力 海 鮮 だ れ	0437030 特級厨师 味力海鮮だれ 貝汁	4526281 001704	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.5kg	●エネルギー 45kcal ●たんぱく質 4.1g ●脂質 0.2g ●炭水化物 6.8g ●食塩相当量 16.8g
		原材料名 食塩(国内製造)、植物たん白加水分解物、オイスターソース、砂糖、ホタテエキス、しょうゆ、あさりエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)						
	0437031 特級厨师 味力海鮮だれ 魚汁	4526281 001711	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.5kg	●エネルギー 39kcal ●たんぱく質 4.4g ●脂質 0.2g ●炭水化物 5.0g ●食塩相当量 17.1g
		原材料名 食塩(国内製造)、植物たん白加水分解物、かつおぶしエキス、砂糖、こんぶエキス、しょうゆ/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部に小麦・大豆を含む)						
0437032 特級厨师 味力海鮮だれ えびかに汁	4526281 001728	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.5kg	●エネルギー 44kcal ●たんぱく質 4.0g ●脂質 0.3g ●炭水化物 6.4g ●食塩相当量 16.6g	
	原材料名 食塩(国内製造)、植物たん白加水分解物、えびエキス、砂糖、かにエキス、しょうゆ/調味料(アミノ酸等)、アルコール、(一部にえびかに・小麦・大豆を含む)							
P.12 冷 や し 中 華	0435006 特級厨师 冷やし中華 醤油味	4526281 000974	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.8kg	●エネルギー 150kcal ●たんぱく質 4.0g ●脂質 2.0g ●炭水化物 28.9g ●食塩相当量 7.4g
		原材料名 しょうゆ(国内製造)、砂糖、醸造酢、ごま油、食塩/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)						
0435007 特級厨师 冷やし中華 ごま味	4526281 000981	---	1Lペットボトル×10本/ダンボール	436×176×287	85.2(最大径) ×266(高さ)	約12.7kg	●エネルギー 181kcal ●たんぱく質 6.0g ●脂質 6.7g ●炭水化物 24.2g ●食塩相当量 6.6g	
	原材料名 しょうゆ(国内製造)、砂糖、醸造酢、ごま、食塩/調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸味料、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)							
P.14 調 味 油	0410035 特級厨师 鶏油(チーユ)	4526281 001179	34526281001170	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
		原材料名 チキンオイル(国内製造)、植物油(大豆油、なたね油)/酸化防止剤(ビタミンE)						
	0437121 特級厨师 黄金鶏油 S	4526281 002442	---	700gスタンディングパウチ×12袋/ダンボール	360×260×300	280×180×30	約8.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
		原材料名 食用動植物油脂(チキンオイル(国内製造)、パーム油、なたね油)/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉を含む)						
	0411034 特級厨师 野菜香味油	4526281 001193	34526281001194	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
	原材料名 ポークオイル(国内製造)、チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)							
0411035 特級厨师 葱油(ツォンユ)	4526281 001186	34526281001187	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g	
	原材料名 ポークオイル(国内製造)/酸化防止剤(ビタミンE)							

品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)
0411036 特級厨师 和風香味油	4526281 001209	34526281001200	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 ポークオイル(国内製造)、チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・さばを含む)							
0411028 特級厨师 煮干香味油	4526281 001087	34526281001088	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 ポークオイル(国内製造)、チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)							
0412014 特級厨师 どどんこ香味油	4526281 001803	34526281001804	300gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×105	230×160×20	約6.5kg	●エネルギー 900kcal ●たんぱく質 0.0g ●脂質 100.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 香味油(国内製造)、ポークオイル/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)							
0437005 特級厨师 黒油	4526281 000677	34526281000678	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	381×266×242	250×180×20	約11.0kg	●エネルギー 847kcal ●たんぱく質 2.0g ●脂質 89.7g ●炭水化物 7.8g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 ポークオイル(国内製造)、にんにく、胡麻油、なごね、唐辛子/酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・ごまを含む)							
0112006 特級厨师 調味豚背脂ダイス 500	4526281 005061	34526281005062	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	381×266×242	250×180×20	約11.0kg	●エネルギー 826kcal ●たんぱく質 1.4g ●脂質 90.7g ●炭水化物 1.1g ●食塩相当量 1.0g
原材料名 ポークオイル(国内製造)、豚脂、食塩、なごね、しょうが、にんにく/酸化防止剤(V.C.V.E)、(一部に豚肉を含む)							
0131040 特級厨师 豚背脂ストレート	4526281 005160	34526281005161	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 740kcal ●たんぱく質 3.4g ●脂質 79.7g ●炭水化物 2.3g ●食塩相当量 1.8g
原材料名 豚脂(国産)、食塩/酸化防止剤(ビタミンE)							
0112025 特級厨师 調味大粒豚背脂	4526281 000233	34526281000234	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 756kcal ●たんぱく質 1.3g ●脂質 81.6g ●炭水化物 4.1g ●食塩相当量 1.1g
原材料名 豚脂(国産)、ポークオイル、チキンオイル、食塩、かつお風味調味料/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆・さばを含む)							

P.14
調味油P.15
背脂

0236017 シェフサービス フォン・ド・ヴォー NZ-M	4526281 001421	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	384×247×191	270×210×25	約10.5kg	●エネルギー 44kcal ●たんぱく質 9.7g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.3g ●食塩相当量 0.5g
原材料名 仔牛骨、トマト、たまねぎ、仔牛肉、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料								
0199018 シェフサービス フォン・ド・ヴォー AUST D	4526281 004491	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	375×300×150	300×185×20	約10.5kg	●エネルギー 46kcal ●たんぱく質 9.3g ●脂質 0.0g ●炭水化物 2.2g ●食塩相当量 0.5g
原材料名 仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料								
0220004 シェフサービス フォン・ド・ヴォー AUST EX	4526281 008635	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	375×300×150	300×185×20	約10.5kg	●エネルギー 37kcal ●たんぱく質 7.7g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.5g ●食塩相当量 0.4g
原材料名 仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料								
0121206 シェフサービス フォン・ド・ヴォー AS	4526281 001681	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	サイズ違い有	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 35kcal ●たんぱく質 7.5g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.3g ●食塩相当量 0.4g
原材料名 フォンドボー(仔牛骨、トマト、たまねぎ、仔牛肉、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料)(ニュージーランド製造)、チキンエキス、ビーフエキス、トマトペースト、ゼラチン、たまねぎエキス、にんじんエキス/カラメル色素、(一部に牛肉・鶏肉・ゼラチンを含む)								
0131894 シェフサービス フォン・ド・ヴォー RT	4526281 001834	54526281001839	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール		345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 38kcal ●たんぱく質 7.8g ●脂質 0.1g ●炭水化物 1.5g ●食塩相当量 0.4g
原材料名 フォンドボー(仔牛骨、トマト、たまねぎ、仔牛肉、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料)(ニュージーランド製造)、チキンエキス、ビーフエキス、トマトペースト、ゼラチン、たまねぎエキス、にんじんエキス/カラメル色素、(一部に牛肉・鶏肉・ゼラチンを含む)								
0127201 シェフサービス グラス・ド・ヴォー NZ-M	4526281 001551	---	500g平パウチ×10袋		360×262×145	255×175×25	約5.5kg	●エネルギー 91kcal ●たんぱく質 18.8g ●脂質 0.1g ●炭水化物 3.8g ●食塩相当量 1.0g
原材料名 フォンドボー(仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料)(オーストラリア製造)								
0122096 シェフサービス チキンブイヨン S	4526281 000912	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール		410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 36kcal ●たんぱく質 8.0g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.0g ●食塩相当量 0.3g
原材料名 チキン野菜抽出スープ(鶏骨、鶏肉、たまねぎ、にんじん、なごね、セロリ)(国内製造)								
0122037 シェフサービス チキンブイヨン R	4526281 003173	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール		410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 34kcal ●たんぱく質 6.6g ●脂質 0.0g ●炭水化物 1.8g ●食塩相当量 0.4g
原材料名 鶏骨抽出スープ(国内製造)、野菜抽出スープ(たまねぎ、にんじん)、香辛料								

P.17
ビーフP.18
チキン

	品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)
P.18 チキン	0136243 シェフサービス チキンピジョン N	4526281 001469	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 31kcal ●たんぱく質 7.8g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.0g ●食塩相当量 0.4g
	原材料名 鶏骨抽出エキス(国内製造)							
P.18 ミックス	0124358 シェフサービス フォン・ド・ ヴィアンド M	4526281 002350	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	430×500	410×290×210	約11.0kg	●エネルギー 47kcal ●たんぱく質 10.0g ●脂質 1.0g ●炭水化物 1.4g ●食塩相当量 0.4g
	原材料名 鶏骨(国産)、豚骨、たまねぎ、トマトピューレ、にんにく、トマトペースト、にんにく、セロリ、ローレル、こしょう							
P.18 ルーム マッシュ	0437038 シェフサービス グラス・ド・ シャンピニオン	4526281 001759	---	200g平パウチ×20袋/ダンボール	サイズ違い有 385×280×117	180×130×10	約4.5kg	●エネルギー 94kcal ●たんぱく質 7.1g ●脂質 0.0g ●炭水化物 16.5g ●食塩相当量 0.4g
	原材料名 マッシュルームエキス(中国製造)							
P.19 カレー	0131549 シェフサービス カレーソース S (甘口)	4526281 000943	54526281000948	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 103kcal ●たんぱく質 3.1g ●脂質 5.4g ●炭水化物 10.4g ●食塩相当量 1.4g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、フルーツチャツネ(りんご、糖類、その他)、ラード、小麦粉、砂糖、ビーフエキス、チキンエキス、たん白加水分解物、カレー粉、トマトペースト、食塩、全粉乳、酵母エキス、しょうゆ、おろしにんにく/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・乳成分・りんご・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆を含む)							
P.19 カレー	0131548 シェフサービス カレーソース S (辛口)	4526281 000936	54526281000931	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 88kcal ●たんぱく質 3.4g ●脂質 4.0g ●炭水化物 9.5g ●食塩相当量 1.4g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、フルーツチャツネ(りんご、糖類、その他)、ラード、小麦粉、ビーフエキス、にんにくペースト、チキンエキス、トマトペースト、たん白加水分解物、砂糖、おろしにんにく、カレー粉、酵母エキス、食塩、おろししょうが、しょうゆ、全粉乳、香辛料/酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、(一部に小麦・乳成分・りんご・牛肉・鶏肉・豚肉・大豆を含む)							
P.19 カレー	0131158 シェフサービス フルーティ カレーソース	4526281 009601	54526281009606	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 100kcal ●たんぱく質 2.0g ●脂質 5.2g ●炭水化物 11.2g ●食塩相当量 1.5g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、小麦粉、食用植物油(ラード、コーン油、ビーフオイル)、りんごペースト、砂糖、カレー粉、酵母エキス調味料、トマトペースト、チキンエキス、フルーツチャツネ、食塩、しょうゆ、ウスターソース、おろししょうが、ココナッツミルクパウダー、脱脂粉乳、おろしにんにく、ビーフエキス調味料、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(タマリンドガム)、香辛料抽出物、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんご・大豆・鶏肉・ゼラチンを含む)							
P.19 カレー	0160036 シェフサービス スパイシー カレーソース	4526281 001490	54526281001495	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 115kcal ●たんぱく質 2.0g ●脂質 7.1g ●炭水化物 10.7g ●食塩相当量 1.2g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、ラード、小麦粉、砂糖、トマトペースト、おろししょうが、おろしにんにく、ガラムマサラ、りんごペースト、食塩、コリアンダー、しょうゆ、ウスターソース、おろししょうが、ココナッツミルクパウダー、たまねぎエキス、ビーフエキス、オニオンパウダー、クローブ、唐辛子、ブラックペッパー、カルダモン/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、酸化防止剤(V.C、V.E)、酸味料、香料、(一部に小麦・乳成分・豚肉・りんご・大豆・鶏肉・牛肉を含む)							
P.19 カレー	0160037 シェフサービス バリュ カレーソース	4526281 001506	54526281001501	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 98kcal ●たんぱく質 1.6g ●脂質 6.0g ●炭水化物 9.3g ●食塩相当量 1.8g
	原材料名 小麦粉(国内製造)、ビーフオイル、ラード、砂糖、食塩、カレー粉、トマトペースト、ウスターソース、たまねぎエキス、フルーツチャツネ、しょうゆ、おろししょうが、おろしにんにく、ポークエキス、チキンエキス、香辛料、オニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、酸味料、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に小麦・牛肉・豚肉・りんご・大豆・鶏肉を含む)							
P.19 カレー	0132048 シェフサービス 根をはる大地の野菜 カレー	4526281 002183	54526281002188	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 87kcal ●たんぱく質 1.6g ●脂質 4.6g ●炭水化物 12.4g ●糖質 7.1g ●糖質 2.7g ●食物繊維 5.3g ●食塩相当量 1.6g
	原材料名 ごぼう(中国産)、にんにく(中国産)、炒めたまねぎ、かぼちゃ、ラード、トマトペースト、難消化性デキストリン、れんこん、小麦粉、ビーフオイル、しょうゆ、おろししょうが、おろしにんにく、ポークエキス、チキンエキス、香辛料、オニオンパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・牛肉を含む)							
P.19 カレー	0132049 シェフサービス とけこみクリーム チーズカレー	4526281 002169	54526281002164	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 117kcal ●たんぱく質 1.7g ●脂質 7.9g ●炭水化物 9.8g ●食塩相当量 1.8g
	原材料名 クリームチーズ(北海道製造)、ラード、小麦粉、砂糖、トマトケチャップ、食塩、カレー粉、ウスターソース、オニオンエキス、ポークエキス、フルーツチャツネ、食塩、しょうゆ、ウスターソース、おろししょうが、ココナッツミルクパウダー、脱脂粉乳、おろしにんにく、ビーフエキス調味料、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、乳化剤、増粘剤(タマリンドガム)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんご・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)							
P.19 カレー	0160034 シェフサービス あらびき キーマカレー	4526281 001483	54526281001488	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 140kcal ●たんぱく質 4.9g ●脂質 9.9g ●炭水化物 7.7g ●食塩相当量 1.4g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、鶏肉(国産)、豚肉(国産)、小麦粉、ラード、ビーフオイル、チキンエキス、香辛料、トマトペースト、フルーツチャツネ、食塩、砂糖、おろしにんにく、カレー粉、ココナッツミルクパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉)、酸化防止剤(V.E、V.C)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・鶏肉・豚肉・牛肉・バナナを含む)							
P.19 カレー	0131174 シェフサービス ビーフカレー フルーティ	4526281 009656	54526281009651	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 102kcal ●たんぱく質 3.7g ●脂質 4.9g ●炭水化物 10.8g ●食塩相当量 1.5g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、牛肉、小麦粉、食用植物油、りんごペースト、砂糖、カレー粉、酵母エキス調味料、トマトペースト、チキンエキス、フルーツチャツネ、食塩、しょうゆ、ウスターソース、おろししょうが、ココナッツミルクパウダー、脱脂粉乳、おろしにんにく、ビーフエキス調味料、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、乳化剤、増粘剤(タマリンドガム)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんご・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)							
P.19 カレー	0131180 シェフサービス ビーフカレー フルーティ 200g	4526281 000028	54526281000023	200gパウチ×40袋/ダンボール	375×285×198	180×140×10	約9.0kg	●エネルギー 102kcal ●たんぱく質 3.7g ●脂質 4.9g ●炭水化物 10.8g ●食塩相当量 1.5g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、小麦粉、牛肉、食用植物油、りんごペースト、砂糖、カレー粉、トマトペースト、酵母エキス調味料、チキンエキス、フルーツチャツネ、食塩、しょうゆ、ウスターソース、ココナッツミルクパウダー、おろししょうが、脱脂粉乳、おろしにんにく、ビーフエキス調味料、香辛料/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、香辛料抽出物、酸味料、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンC)、増粘剤(タマリンドガム)、(一部に小麦・乳成分・牛肉・豚肉・りんご・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)							
P.20 デミ グラス ソース	0131042 シェフサービス デミグラスソース T	4526281 006303	54526281006308	1kgスタンディングパウチ×10袋/ダンボール	345×290×200	280×180×30	約11.0kg	●エネルギー 98kcal ●たんぱく質 2.5g ●脂質 4.8g ●炭水化物 11.1g ●食塩相当量 1.5g
	原材料名 ワイン(国内製造)、炒めたまねぎ(たまねぎ、コーン油)、小麦粉、ラード、トマトペースト、ビーフ風味調味料、牛肉、砂糖、ビーフエキス、食塩、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)							
P.20 デミ グラス ソース	0131171 シェフサービス デミグラスソース M	4526281 009649	54526281009644	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 122kcal ●たんぱく質 3.4g ●脂質 7.3g ●炭水化物 10.6g ●食塩相当量 1.2g
	原材料名 炒めたまねぎ(中国製造)、牛肉、食用動物油脂、小麦粉、トマトペースト、ウスターソース、ビーフエキス、ビーフエキス調味料、砂糖、ワイン、食塩、酵母エキス調味料、香辛料/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・豚肉・大豆・りんごを含む)							
P.20 デミ グラス ソース	0131703 シェフサービス バリュデミグラス ソース	4526281 001513	54526281001518	3kgスタンディングパウチ×4袋/ダンボール	390×236×225	400×250×45	約13.0kg	●エネルギー 83kcal ●たんぱく質 1.7g ●脂質 4.3g ●炭水化物 9.3g ●食塩相当量 1.1g
	原材料名 小麦粉(国内製造)、ポークオイル、トマトペースト、砂糖、ビーフオイル、ビーフエキス、食塩、ポークエキス、ワイン、ビーフエキス調味料、チキンエキス、たまねぎエキス、しょうゆ、にんにくエキス、香辛料、酵母エキス、たん白加水分解物/増粘剤(加工でん粉)、増粘多糖類、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・牛肉・鶏肉・大豆・ゼラチンを含む)							

品番・製品名	JANコード	ITFコード	製品形態	ケースサイズ(mm) 長面×短面×高さ	ピースサイズ(mm) 縦(径)×横×厚さ	ケース 総重量	栄養成分(100gあたり)
0336014 シェフサービス ソテーオニオン 30-1k	4526281 001360	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	370×290×175	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 84kcal ●たんぱく質 1.9g ●脂質 1.9g ●炭水化物 14.9g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 たまねぎ、コーン油							
0336015 シェフサービス ソテーオニオン 50-1k	4526281 001377	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	370×290×175	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 69kcal ●たんぱく質 1.6g ●脂質 1.8g ●炭水化物 11.6g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 たまねぎ、コーン油							
0399081 シェフサービス ソテーオニオン 70-1k	4526281 001384	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	370×290×175	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 54kcal ●たんぱく質 1.2g ●脂質 1.2g ●炭水化物 9.6g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 たまねぎ、コーン油							
0399075 シェフサービス ソテーマッシュ & オニオン	4526281 001667	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	400×290×175	285×185×25	約10.5kg	●エネルギー 76kcal ●たんぱく質 2.1g ●脂質 3.6g ●炭水化物 8.8g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 たまねぎ、マッシュルーム、コーン油							
0399079 シェフサービス ソテーマッシュルーム ダイス 50	4526281 001735	---	500g平パウチ×16袋/ダンボール	290×190×180	295×195×15	約8.5kg	●エネルギー 131kcal ●たんぱく質 7.8g ●脂質 7.7g ●炭水化物 7.7g ●食塩相当量 0.0g
原材料名 マッシュルーム、コーン油							

P.21
ソテーオニオン・ソテーマッシュルーム



0437109 味力 SOUP 菜彩鶏 BB10	4526281 002343	---	1kg平パウチ×10袋/ダンボール	410×290×210	285×185×25	約11.0kg	●エネルギー 29kcal ●たんぱく質 6.5g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.7g ●食塩相当量 0.6g
原材料名 チキン野菜抽出スープ(鶏骨、たまねぎ、にんじん、米酢、なごねぎ、セロリ、しょうが、にんにく)(国内製造)							
0132121 味力 SOUP スープカレーベース	4526281 002367	74526281002366	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×140	160×230×42	約11.0kg	●エネルギー 53kcal ●たんぱく質 2.7g ●脂質 1.1g ●炭水化物 8.1g ●食塩相当量 3.8g
原材料名 炒めたまねぎ(中国製造) チキンボンブロス、たんぱく加水分解物、砂糖、チキンエキス、食塩、魚醤、カレー粉、香辛料、トマトペースト、酵母エキス調味料、酵母エキス/香辛料抽出物、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)							
0132122 味力 SOUP タッケジャンベース	4526281 002374	74526281002373	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×140	160×230×42	約11.0kg	●エネルギー 134kcal ●たんぱく質 3.4g ●脂質 11.8g ●炭水化物 3.5g ●食塩相当量 4.3g
原材料名 ボークオイル(国内製造) チキンエキス、チキンボンブロス、魚醤、しょうゆ、みそ、コチュジャン、たんぱく加水分解物、おろしにんにく、砂糖、食塩、香辛料、しょうが汁、酵母エキス/増粘剤(加工でん粉)、カロテノイド色素、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆を含む)							
0132123 味力 SOUP トムヤムベース	4526281 002381	74526281002380	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×140	160×230×42	約11.0kg	●エネルギー 86kcal ●たんぱく質 3.0g ●脂質 5.0g ●炭水化物 7.3g ●食塩相当量 4.3g
原材料名 ボークオイル(国内製造)、チキンエキス、しょうゆ、チキンボンブロス、魚醤、たんぱく加水分解物、乳化油脂、食塩、砂糖、醸造酢、香辛料、食用大豆油、濃縮乳、全粉乳、食塩、酵母エキス、ホタテエキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉)、酸味料、カロテノイド色素、乳化剤、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・乳成分・えび、豚肉・鶏肉・大豆を含む)							
0132124 味力 SOUP クラムチャウダー ベース	4526281 002398	74526281002397	500gスタンディングパウチ×20袋/ダンボール	475×335×140	160×230×42	約11.0kg	●エネルギー 113kcal ●たんぱく質 2.8g ●脂質 7.9g ●炭水化物 7.6g ●食塩相当量 2.1g
原材料名 乳等を主原料とする食品(食用植物油、乳たんぱく、還元水あめ、乳製品、その他)、(国内製造)、クリーム、小麦粉、チキンボンブロス、食用大豆油、濃縮乳、全粉乳、食塩、酵母エキス、ホタテエキス、香辛料/増粘剤(加工でん粉) 乳化剤、香料(一部に小麦・乳成分・鶏肉・大豆などを含む)							
0124324 ポーク コラーゲンスープ 500g	4526281 002008	---	500gパウチ×20袋/ダンボール	530×360×145	255×175×25	約10.5kg	●エネルギー 136kcal ●たんぱく質 29.6g ●脂質 0.2g ●炭水化物 3.9g ●食塩相当量 0.8g
原材料名 ポークエキス(国内製造)							
0132055 ポーク コラーゲンスープ 100g	4526281 002190	---	100gパウチ×60袋/ダンボール	385×290×220	180×125×10	約6.6kg	●エネルギー 136kcal ●たんぱく質 29.6g ●脂質 0.2g ●炭水化物 3.9g ●食塩相当量 0.8g
原材料名 ポークエキス(国内製造)							
0132038 チキン コラーゲンスープ 500g	4526281 002121	---	500gパウチ×20袋/ダンボール	530×360×145	255×175×25	約10.5kg	●エネルギー 123kcal ●たんぱく質 30.2g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.6g ●食塩相当量 1.0g
原材料名 チキンエキス(国内製造)							
0132056 チキン コラーゲンスープ 100g	4526281 002206	---	100gパウチ×60袋/ダンボール	385×290×220	180×125×10	約6.6kg	●エネルギー 123kcal ●たんぱく質 30.2g ●脂質 0.0g ●炭水化物 0.6g ●食塩相当量 1.0g
原材料名 チキンエキス(国内製造)							

P.22
ボンブロス

P.22
スープシリーズ

P.23
コラーゲン



 **丸善食品工業株式会社**
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.

<https://www.maruzenfood.co.jp>

■ 首都圏営業部	〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13	TEL. 03-5998-0202	FAX. 03-5998-0207
■ 東日本営業部	〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13	TEL. 03-5998-0212	FAX. 03-5998-0207
■ 仙台営業所	〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-10-3	TEL. 022-771-6506	FAX. 022-771-6508
■ 札幌営業所	〒004-0041 北海道札幌市厚別区大谷地東1-3-23	TEL. 011-895-2654	FAX. 011-895-2619
■ 大阪支店	〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-4-4	TEL. 06-6368-6775	FAX. 06-6368-6768
■ 名古屋営業所	〒465-0025 愛知県名古屋市名東区上社1-1304	TEL. 052-778-6670	FAX. 052-778-6671
■ 福岡営業所	〒812-0016 福岡県福岡市博多区博多駅南3-1-1	TEL. 092-688-0057	FAX. 092-688-0058
■ 鶴岡工場	〒997-0011 山形県鶴岡市宝田3-6-31	TEL. 0235-25-1191	FAX. 0235-25-1194