



Products for Food Service

業務用産品目錄





味力 MIRYOKU

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

Contens

TOKYUCHUSHI

P.2 Ramensoup

P.5 MIRYOKU Banno Sauce

P.6 MIRYOKU Seafood Sauce



CHEF Service

P.7 Curry Sauce

P.7 Demi-Glace Sauce



Campany Name	MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD.		
Location	1-30-13 Narimasu, Itabashi-ku, Tokyo 175-0094 Japan	**Founding**	February 26, 1962
TEL.	+81-3-5998-0406	**Capital**	100 million yen
Representative	Hironori Takemoto, President	**Employee**	Approximately 200
Related Company	Taian Kyonichi Maruzen Food Co., Ltd.(Shandong,China) Zishan Maruzen(LongHai) Fruit Processing Co., Ltd.(Fujian,China) Jumonji Maruzen Soup Co., Ltd.(Kuji,Iwate)		
Annual Sales	6 billion yen(FY2017)		
Business Line	・Manufacture and sales, import and export of natural seasoning(animal,meat,vegetables) ・Manufacture and sales of food service products(Chinese, Western, Japanese food) ・Manufacture and sales, import and export of health and fucitonal food's raw material.		
Product	・Canned for commercial use,retort food, frozen pouch, seasoned processed food ・Western style, Chinese soup, bouillon and sauces ・Extract seasoning(pork, chicken, beef, vegetable extract) ・Seasoning oil(pork, chicken, beef, vegetables) ・Raw materials for health food and functional food		
Office	Head office(Management department, Sales department, Tokyo development, Overseas SCM section) Sales department(Tokyo, Osaka, Nagoya, Sendai, Sapporo, Fukuoka) Factory(Tsuruoka, Sakata)		

There is the latest data of December 2020, and there would be renewal the specification without previous notice.

Ramensoup





Product No. 0137095

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP SHOYU

[Feature]
- **It is shoyu ramensoup which is completed just by adding hot water with pork broth.**
- **Umadaki Ramensoup Shoyu is with pork broth and scent of bonito.**

[How to use] Please use it for ramensoup or seasoning of chinese food.
Put this product 36cc (about 40g) in the vessel, dilute with hot water 320～360cc. (10～11 fold dilution)
This product is for 25 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137094

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP SHIO

[Feature]
- **Simple operation of only adding hot water, it completes taste of pork broth salt ramensoup.**
- **It is feature is vegetable scent such as onion.**

[How to use] Please use it for ramensoup or seasoning of chinese food.
Put this productt 36cc (about 40g) in the vessel, dilute with hot water 320～360cc. (10～11 fold dilution)
This product is for 25 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137096

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP MISO

[Feature]
- **Just by adding hot water, you are able to make authentic miso ramensoup.**
- **Vegetable flavor rich white soup with miso of own mixture blended.**

[How to use] Please use it for ramensoup or seasoing for chinese food.
Put 50cc (about 60g) of this product in the vessel, dilute with hot water 320～360cc. (about 8 fold dilution)
This product is for 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137097

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP TONKOTSU

[Feature]
- **Just by adding hot water, you are able to make authentic tonkotsu ramensoup.**
- **Smooth texture white broth ramensoup with a lot of pig fat.**

[How to use] Please use as ramensoup or seasoning for chinese food.
Put this product 36cc (about 40g) in the vessel, dilute with 320～360cc hot water. (10～11 fold dilution)
This product is for 25 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137112

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP TONKOTSU SHOYU

[Feature]
- **It is an authentic tonkotsu shoyu ramensoup which is completed by just adding hot water.**
- **Blend rich pork white broth soup with brew shoyu.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving, please dilute this product 36cc (40g) with 300～320cc hot water. (9～10 fold dilution)
This product (1kg) is for 25 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137100

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP UMAKARA MISO

[Feature]
- **Just by adding hot water, you can make original spicy miso ramensoup.**
- **Refreshing sharp taste blended with combined rich miso and seafood soup.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
Put 50cc (about 60g) of this product in vessel and dilute with 320～360cc hot water. (about 8 fold dilution)
This product (1kg) is for 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137120

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP UMAKARA KIMCHI

[Feature]
- **It is an authentic Kimchi ramensoup just by adding hot water.**
- **Based on chicken broth soup, the rich flavor of seafood and vegetables blended in the soup.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving, please dilute this prodcut 50cc (60g) with 320～360cc hot water or broth. (about 8 fold dilution)
This product (1kg) is for 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0131852

TOKYUCHUSHI UMADAKI RAMENSOUP SPICY CURRY

[Feature]
- **An authentic curry ramen soup that can be completed simply by dividing it with hot water.**
- **The rich taste of pork bone soup and the mellow scent of more than 20 kinds of spices make it a addictive dish.**

[How to use] Put 50cc (about 60g) of this product in 320～360cc of hot water or broth in a pot and let it boil while mixing. (about 8 fold dilution)
One bag of this product is about 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137111

TOKYUCHUSHI UMADAKI TANTANMEN XIANGJIAO

[Feature]
- **Just by adding hot water you can make an authentic Szechuan sesame hot noodles.**
- **Based on rich chicken white soup, sesame and spicy harmonious, aromatic dish.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving, please dilute this product 50cc (60g) with 320～360cc hot water or broth. (8 fold dilution)
This product (1kg) is for 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137101

TOKYUCHUSHI UMADAKI TSUKEMEN GYOKAI SHOYU

[Feature]
- **Just by adding hot water, you are able to make authentic soup for dipping noodles.**
- **Dipping soup with rich bonito flavor.**

[How to use] For 1 serving, please dilute this product 50cc (60g) with 150～200cc hot water or broth.
Please use it as soup for dipping noodles or seasoning for chinese food. (4～5 fold dilution)

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



No MSG

Product No. 0137051

TOKYUCHUSHI MUKACHO ZUI MISO RAMENSOUP (Free from chemical seasoning)

[Feature] ● **It is a ramensoup which blended umami of pork with vegetables sweetness.**
● **No chemical seasonig or coloring are used.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1serving please dilute 50cc (about 60g) of this product with 320～360cc hot water or broth. (about 8 fold dilution)
This product (1kg) is for 16 servings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



No MSG

Product No. 0137103

TOKYUCHUSHI MUKACHO ZUI TONKOTSU RAMENSOUP (Free from chemical seasoning)

[Feature] ● **It is a ramensoup that has richness and flavor of tonkotsu.**
● **No chemical seasoning or coloring.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving please dilute 36cc (about 40g) with 320～360cc of hot water or broth.
This product (1kg) is for 25 servings. (10～11 fold dilution)

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137064

TOKYUCHUSHI MISO RAMENSOUP

[Feature] ● **Based on three kind of miso blended with simmered pork broth, tasty ramensoup.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving 50cc (60g) dilute with 320～360cc hot water or broth.
This product (1kg) is for 16 servings. (about 8 fold dilution)

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg



Product No. 0137004

TOKYUCHUSHI TONKOTSU RAMENSOUP

[Feature] ● **Original tonkotsu ramensoup which is simmered pork soup with vegetable and seafood flavor.**

[How to use] Please use it as ramensoup or seasoning for chinese food.
For 1 serving, 36cc (about 40g) of this product dilute with 320～360cc hot water or broth.
This product (1kg) is for 25 servings. (10～11 fold dilution)

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1kg×10	Japan	360mm×260mm×300mm	about 11.0kg

MIRYOKU
Banno Sauce





Product No. 0435010

TOKYUCHUSHI MIRYOKU BANNO SOYSAUCE

[Feature]
- **All-purpose sauce which is shoyu and red miso blended from umami of chicken with aromatic vegetables and spices flavor explodes in your mouth.**
- **Sweet flavor goes well with rice or sake**

[How to use] You can easily use it in various applications such as stir-frying, simmering, grilling, cooking, and add seasonings.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 12 .8kg



Product No. 0435011

TOKYUCHUSHI BANNO SALT SAUCE

[Feature]
- **All-purpose salt sauce which is pork and chicken oil and fat umami blended with aromatic vegetables and spices flavor.**
- **Umami rich salt taste has versatility.**

[How to use] Stir-fry … Please add it 10～15% to ingredients.
Roast … Please add it 10～20% to ingredients.
Soup … Please add it ratio this product 1 : water 15～20.
Seasoning for Fried food … Please add it 10% to ingredients.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 12 .8kg



Product No. 0437022

TOKYUCHUSHI BANNO MISO SAUCE

[Feature]
- **This is flavor rich miso sauce using plenty of barley koji and rice koji with umami of chicken, bonito and kelp.**

[How to use] Stir-fry … Please add 15～20% to ingredients.
Roast … Please add 15～20% to ingredients.
Stew … Please add ratio this product 1 : water 5～10.
Sauce … As you like.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 13.5kg

MIRYOKU
Seafood Sauce





Product No. 0437030

TOKYUCHUSHI MIRYOKU SEAFOOD SAUCE（SHELL）

[Feature]
- **This sauce is salt sauce with umami of scallop, oysters, and clams.**
- **You can use for stir-fry, hot pot, and stew.**

[How to use] Ramensoup ⋯ Please dilute with hot water or broth.（about 10 fold dilution）
Soup ⋯ Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Oden or Hot pot ⋯ Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Stir-fry ⋯ Please add it as you like.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 12.5kg



Product No. 0437031

TOKYUCHUSHI MIRYOKU SEAFOOD SAUCE（BONITO）

[Feature]
- **This is a salt sauce with umami and rich flavor of bonito and kelp.**
- **You can use it as stir-fried foods, hot pot cooking, and stew.**

[How to use] Ramensoup ⋯ Please dilute with hot water or broth.（about 10 fold dilution）
Soup ⋯ Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Oden or Hot pot ... Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Stir-fry ⋯ Please add it as you like.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 12.5kg



Product No. 0437032

TOKYUCHUSHI MIRYOKU SEAFOOD SAUCE（SHRIMP & CRAB）

[Feature]
- **This is a salt sauce with the rich flavor of shrimp and crab.**
- **For stir-fry and pot cooking, it can also be used for stewing.**

[How to use] Ramensoup ⋯ Please dilute with hot water or broth.（about 10 fold dilution）
Soup ⋯ Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Oden or Hot pot ⋯ Please dilute with hot water.（about 10～15 fold dilution）
Stir-fry ⋯ Please add it as you like.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	1L×10	Japan	436㎜×176㎜×287㎜	about 12.5kg

Curry Sauce / Demi-Glace Sauce





Product No. 0160037

CHEF Service Value Curry Sauce

[Feature]
- **It is a curry sauce easy to use for daily menu.**
- **You can use it from a casual menu to buffet.**

[How to use] Please transfer the contents to pot and warm and mix it well so not to scorch.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	3kg×4	Japan	390㎜×236㎜×225㎜	about 13.0kg



Product No. 0131703

CHEF Service Demi-Glace Sauce

[Feature]
- **It is a versatile source is easy-to-use design that can be expanded variously.**
- **You can use it easily for every menu by customer's arrangement.**

[How to use] As a base for demi glace sauce, please finish with red wine etc.
You can also use it for stewed dish and base.

Preservation method	Shelf life	Packing	Producing area	Case size	Total weight
Avoid sunlight and keep in a cool place	360days	3kg×4	Japan	390㎜×236㎜×225㎜	about 13.0kg

目錄

特級廚師

P.9 拉麵湯頭

P.12 味力萬能調味醬

P.13 味力海鮮汁



廚師服務

P.14 咖哩醬

P.14 多蜜醬汁



公司名稱	丸善食品工業株式會社		
地址	〒175-0094 東京都板橋區成增1丁目30番13號	創立	1962年2月26日
電話	03-5998-0406	資本額	1億日圓
公司代表人	代表董事 竹本博則	員工人數	約200名
關係企業	泰安京日丸善食品有限公司(山東省) 紫山丸善(龍海)果菜加工有限公司(福建省) 株式會社十文字丸善骨湯(日本岩手縣)		
營業額	60億日圓(2017年度)		
經營範圍	・天然調味料(禽畜肉、蔬菜)的生產、行銷、進出口業務 ・健康食品、効能性食品原料的生產、行銷、進出口業務	・業務用食品(中餐、西餐、日餐)的生產、行銷	
產品種類	・業務用罐頭、軟罐頭食品、冷凍食品、調味加工食品 ・濃縮液調味料(豬、雞、牛、蔬菜濃縮液) ・健康食品以及効能性食品的原料	・西餐、中餐用湯類、以及醬料類 ・調味油(豬、雞、牛、蔬菜)	
經營據點	總公司(管理部・營業本部・東京開發室・海外事業部) 營業所(東京・大阪・名古屋・仙台・札幌・福岡) 工廠(鶴岡・酒田)		

2020 年 12 月版

拉麵湯頭





編號: 0137095

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(醬油)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的醬油拉麵湯頭。
● 在豬骨高湯中加入魚介風味, 鰹魚風味濃郁。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入36cc(約40克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋10～11倍)
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137094

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(鹽)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的鹽味拉麵湯頭。
● 在豬骨高湯中加入昆布和扇貝的濃郁風味。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯加入36cc(約40克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋10～11倍)
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137096

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(味噌)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的味噌拉麵湯頭。
● 在豬骨高湯中加入獨家配合的味噌、柔和又不失衝擊力。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋8倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137097

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(豚骨)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的豚骨拉麵湯頭。
● 豬骨風味濃郁的奶白豚骨拉麵高湯。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入36cc(約40克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋10～11倍)
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137112

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(豚骨醬油)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的豚骨醬油拉麵湯頭。
● 將味道豐富的豬骨高湯與正宗的釀造醬油結合在一起, 味道濃而不膩。

[使用方法] 在300～320cc的熱水或大骨湯中加入36cc(約40克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋9～10倍)
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137100

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(辣味噌)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的辣味噌味拉麵湯頭。
● 味噌的美味融合了清爽的辛辣口味, 疊加了海鮮的風味。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋8倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137120

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(韓國辣泡菜)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的韓國辣泡菜味拉麵湯頭。
● 它以雞肉湯為基礎, 融入了海鮮和蔬菜風味, 辣味爽口。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋8倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0131852

特級廚師 美味煮 拉麵湯頭(香辛咖哩)

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的香辛咖哩拉麵湯頭。
● 豬骨湯的濃郁味道融入20多種香料的醇厚香氣, 美味難擋。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋8倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137111

特級廚師 美味煮 擔擔麵湯頭 香椒

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的擔擔麵湯頭。
● 以豐富的雞肉高湯為基礎, 融入芝麻的濃厚口味以及花椒, 胡椒和辣椒的辛麻口感, 香味濃郁。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作拉麵湯頭。(稀釋8倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137101

特級廚師 美味煮 沾面湯頭 海鮮

[產品特色] ● 只需加入熱水稀釋即可完成純正的日式沾麵湯頭。
● 魚粉的美味和麵條融為一體, 味道濃厚。

[使用方法] 在150～200cc的熱水或大骨湯中加入50cc(約60克)的本產品, 用作沾麵湯頭。(稀釋4～5倍)
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



No MSG

編號: 0137051

特級廚師 無化調 髓味噌拉麵湯頭

[產品特色] ● 味噌, 豬肉的美味和蔬菜的香甜完美搭配。
● 不使用化學調味料和著色劑。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入50cc（約60克）的本產品, 用作拉麵湯頭。（稀釋8倍）
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



No MSG

編號: 0137103

特級廚師 無化調 髓豚骨拉麵湯頭

[產品特色] ● 豬骨濃醇美味完美呈現。
● 不使用化學調味料和著色劑。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入36cc（約40克）的本產品, 用作拉麵湯頭。（稀釋10～11倍）
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137064

特級廚師 味噌拉麵湯頭

[產品特色] ● 三種味噌配合獨家製法的豬骨湯, 味道回味深長。

[使用方法] 在320～360cccc的熱水或大骨湯中加入50cc（約60克）的本產品, 用作拉麵湯頭。（稀釋8倍）
每袋製品約可製作16份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg



編號: 0137004

特級廚師 豚骨拉麵湯頭

[產品特色] ● 將蔬菜和海鮮的美味融入精心烹製的豬骨湯中。回味深長。

[使用方法] 在320～360cc的熱水或大骨湯中加入36cc（約40克）的本產品, 用作拉麵湯頭。（稀釋10～11倍）
每袋製品約可製作25份湯頭。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1kg×10	日本	360mm×260mm×300mm	約11.0kg

味力萬能調味醬





編號: 0435010

特級廚師 味力萬能醬油調味醬

[產品特色] ● 在特選醬油和紅味噌中融入雞湯, 香味野菜和香辛料, 層次豐富美味, 用途廣泛。

[使用方法] 用於炒菜 … 請使用食材的20%重量。
用於燒烤 … 請使用食材的15～20%重量與食材混勻後使用。
用於燉煮 … 將本品稀釋2～3倍作為煮汁。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約12.8kg



編號: 0435011

特級廚師 味力萬能鹽味調味醬

[產品特色] ● 在豬和雞的風味中融入香味蔬菜和香辛料的美味。經典鹽味, 用途廣泛。

[使用方法] 用於炒菜 … 請使用食材的20%重量。
用於燒烤 … 請使用食材的15～20%重量與食材混勻後使用。
用於煲汤 … 將本品稀釋15～20倍後, 添加您喜歡的食材。
用於油炸食品的調味料 … 請使用食材的10%重量與食材混合均勻後使用。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約12.8kg



編號: 0437022

特級廚師 味力萬能味噌調味醬

[產品特色] ● 在米麴中添加味噌, 鰹魚, 昆布, 風味濃郁。醇厚味噌味, 用途廣泛。

[使用方法] 用於炒菜 … 請使用食材的15～20%重量。
用於燒烤 … 請使用食材的15～20%重量與食材混勻後使用。
用於燉煮 … 將本品稀釋5～10倍作為煮汁。
用於沾醬 … 請根據喜好調節用量。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約13.5kg

味力海鮮汁





編號: 0437030

特級廚師 味力海鮮汁 貝汁

[產品特色] ● 具有扇貝, 牡蠣和花蛤風味的美味鹽汁。
● 可於油炸, 火鍋和燉菜。

[使用方法] 拉麵湯 … 使用前請稀釋約10倍。
煮　湯 … 稀釋10～15倍, 然後添加您喜歡的食材。
關東煮, 火鍋 … 使用前請稀釋10～15倍。
炒　菜 … 請直接使用。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約12.5kg



編號: 0437031

特級廚師 味力海鮮汁 魚汁

[產品特色] ● 具有鰹魚和昆布風味的美味鹽汁。
● 可用於油炸, 火鍋和燉菜。

[使用方法] 拉麵湯 … 使用前請稀釋約10倍。
煮　湯 … 稀釋10～15倍, 然後添加您喜歡的食材。
關東煮, 火鍋 … 使用前請稀釋10～15倍。
炒　菜 … 請直接使用。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約12.5kg



編號: 0437032

特級廚師 味力海鮮汁 蝦蟹汁

[產品特色] ● 具有蝦蟹的甜美風味的鹽汁。
● 可用於油炸, 鍋和燉菜。

[使用方法] 拉麵湯 … 使用前請稀釋約10倍。
煮　湯 … 稀釋10～15倍, 然後添加您喜歡的食材。
關東煮, 火鍋 … 使用前請稀釋10～15倍。
炒　菜 … 請直接使用。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	1L×10	日本	436mm×176mm×287mm	約12.5kg

咖哩醬／多蜜醬汁





編號: 0160037

廚師服務 特惠咖哩醬

[產品特色]
- 方便操作的日常菜單的咖哩汁。
- 從簡單菜單到創新菜式, 用途廣泛。

[使用方法] 咖哩醬倒入鍋中加熱, 請充分攪拌以免燒焦黏底。
您可以根據自己的喜好添加切塊的肉類和蔬菜來享受美味。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	3kg×4	日本	390mm×236mm×225mm	約13.0kg



編號: 0131703

廚師服務 特惠多蜜醬汁

[產品特色]
- 應用廣泛的基礎多蜜醬汁。
- 不突出單一特質, 所以可以根據客人的想法, 創造出各種美味。

[使用方法] 您可以直接將其用作多蜜醬汁。
它也可以用作燉菜和增加風味的基礎。

儲存條件	保存期限	包裝規格	生產地	外箱規格	毛重
乾燥陰涼處保存	360天	3kg×4	日本	390mm×236mm×225mm	約13.0kg

特級厨師
TOKKYU CYUSHI

CHEF service

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

Location | 1-30-13 Narimasu, Itabashi-ku, Tokyo 175-0094 Japan
所在地 | 〒175-0094 東京都板橋區成増 1 丁目 30 番 13 號
TEL. | +81-3-5998-0406
MAIL | e-market@maruzenfood.co.jp

https://www.maruzenfood.co.jp