

総合カタログ

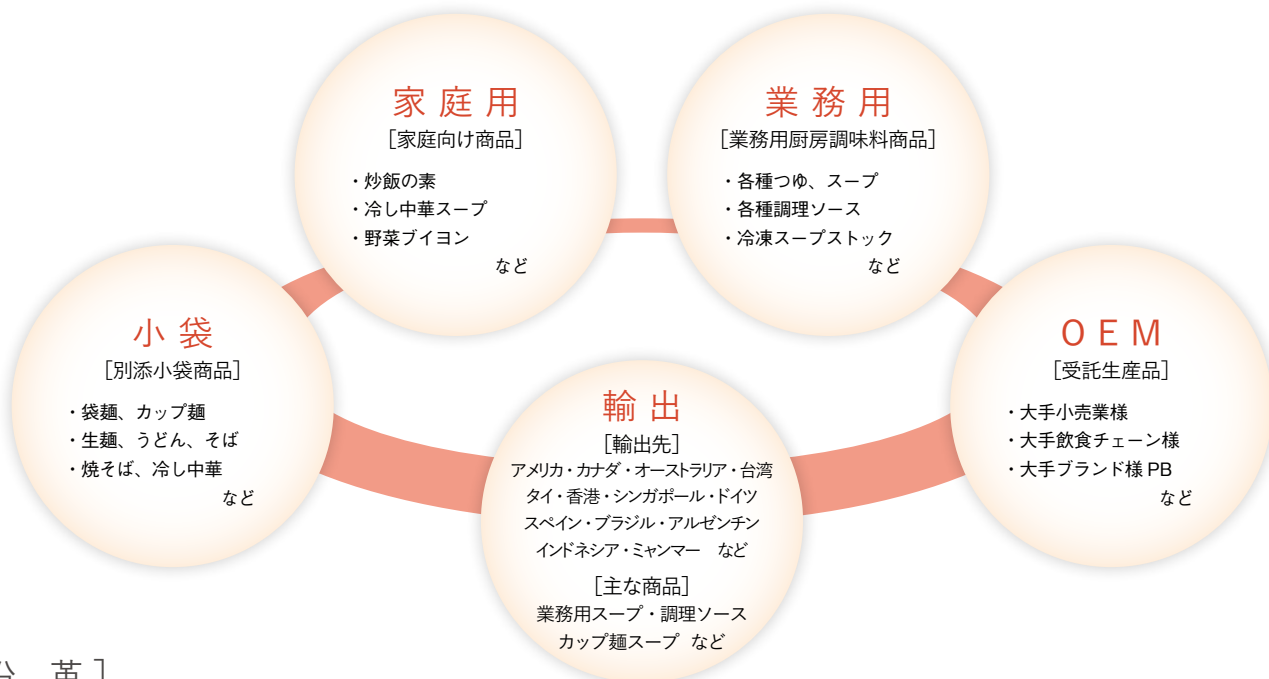
PRODUCT CATALOG

AMIJIRUSHI SHOKUHIN KOGYO CO., LTD.



昭和27年創業

いい味ここから



[沿革]

1952年(昭和27年)	池田春雄が東京浅草に 東京甘味株式会社 創業 人工甘味料・粉末シロップの製造販売
1953年(昭和28年)	株式会社東京ニュートーゲンへ社名変更 トーゲンは「糖源」の意 当時は甘いものが不足
1956年(昭和31年)	業界の先駆、ラーメンスープを そばつゆとともに製造販売
1958年(昭和33年)	「あみ印炒飯の素」 発売 インスタント食品の尖兵 アルミ箔ラミネート包装も業界の先駆け あみ印食品工業株式会社 へ社名変更 チキンライスの素、焼そばの素など粉末商品が 相次いでヒット
1959年(昭和34年)	「冷し中華スープ」 発売 家庭向け冷し中華スープの先駆け
1965年(昭和40年)代～	昭和40年代のインスタントラーメンブームで 当社粉末スープが相次いで採用
1980年(昭和55年)代～ 1990年(平成2年)代	より広く市場にお応えするためにPB・OEM 分野の開発も開始
2008年(平成20年)	池田龍康が代表取締役社長に就任
2010年(平成22年)	このころからインターネットなどを通じて 『親から子へ、その子からまた子へ』と世代を 超えて「炒飯の素」「冷し中華スープ」を ご愛顧頂いている旨のメールが相次ぎ、 超ロングセラー商品としてのステータスを築く
2012年(平成24年)	創業60周年を記念して 「炒飯の素プレミアム」 を発売
2016年(平成28年)	前原照雄が代表取締役社長に就任
2017年(平成29年)	「炒飯の素」60周年キャンペーン
2018年(平成30年)	「冷し中華スープ」60周年キャンペーン
5月	株式会社SKYグループホールディングスの一員となる
2019年(令和元年)	「食品産業 平成貢献大賞」受賞
2020年(令和2年)	「食品衛生優良施設」として食品衛生事業功労者厚 生労働大臣表彰を受賞(つくば工場)
2021年(令和3年)	FSSC22000認証を取得(つくば工場)
2022年(令和4年)	創業70周年を迎える
2023年(令和5年)	須田良雄が代表取締役社長に就任
8月	つくば工場の屋上全面に太陽光発電設備を設置
2024年(令和6年)	東京都北区にSDGs推進企業として認証される

そして現在…

ロングセラー商品を中心とした家庭向け商品、大手飲食チェーン様などを中心とした業務用商品、カップ麺などの別添小袋商品、大手小売業様などを中心としたOEM商品など、様々な食のシーンでご愛顧頂いております。また、輸出も好評で、世界各国で弊社の歴史ある老舗の味をお楽しみ頂いております。

[会社概要]

社 名：あみ印食品工業株式会社

創 業：昭和27年(1952年)

資 本 金：1,000万円

代表取締役社長：須田 良雄

従 業 員 数：約 100名

つくば工場 FSSC22000認証取得

[社名とロゴマークの由来]



創業者の池田春雄が^{とみ}投網好きで「一網でいろいろな魚や貝などが捕れる」＝「一社でいろいろな美味しいものが味わえる」という意味をこめて、また三社様(浅草神社)の氏子であり三社様の紋所が投網であることから、あみ印という社名と象徴的な投網のロゴマークが生まれました。

INDEX

業務用商品

ラーメンスープ（醤油・味噌・塩・とんこつ・その他）	1-4
冷し中華スープ・つけ麺スープ・まぜそばのたれ	4-5
がらスープ（冷凍・常温）	5-6
中華調味料・辛味調味料	6-7
肉用調味料	7-8
和風のたれ	9
めんつゆ・和風だし	9
その他加工調味料	10

小袋商品

ラーメンスープ（醤油・味噌・塩）	11-12
冷し中華スープ・つけ麺スープ・まぜそばのたれ	13-14
めんつゆ・焼そばソース	14

家庭用商品

中華調味料	15-16
焼肉のたれ	17
カップスープ	18-19
その他加工調味料	20



業務用商品

ラーメンスープ

(醤油・味噌・塩・とんこつ・その他)

中華スープ

醤油



商品コード 1026
JANコード —
規格 22kg × 1 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースの中華メニュー用調味料です。ラーメン・炒飯・野菜炒め・スープ等、さまざまな中華料理にご使用いただけます。油が入っていないのでお好みによりガラスープ、香味油等を加えてコクを出していただくと、より一層おいしく召し上がれます。

原材料名

しょうゆ、食塩、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約10倍に薄めてご使用ください。

しょうゆラーメンスープ

醤油



商品コード 2001
JANコード —
規格 21kg × 1 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースで牛ガラエキスのうま味がいた、ベーシックタイプの醤油ラーメンスープです。醤油感強めの、すっきりした味わいが特徴です。

原材料名

しょうゆ、食塩、砂糖、食用油脂、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約10倍に薄めてご使用ください。

中華スープ

醤油



商品コード 1051
JANコード 4970017040923
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースの中華メニュー用調味料です。ラーメン・炒飯・野菜炒め・スープ等、さまざまな中華料理にご使用いただけます。油が入っていないのでお好みによりガラスープ、香味油等を加えてコクを出していただくと、より一層おいしく召し上がれます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合は、約10倍に薄めてご使用ください。※本品は油脂を含んでおりません。お好みの油を加えて、ご使用ください。その他、野菜炒め・炒飯等にそのままご使用いただけます。

スペシャルラーメンスープ

醤油



商品コード 2005
JANコード 4970017020505
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

ショウガの香りがアクセント！本醸造醤油をベースに、鶏ガラと豚ガラのエキスをバランス良く加え、コクのあるスープに仕上げました。ショウガ・ニンニクの香味野菜が決め手の、キレイのあるすっきりした味の醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、食用油脂、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香料、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約11倍に薄めてご使用ください。(本品1:熱湯またはがらスープ10)

あごだし和風らーめんスープ

醤油



商品コード 2141
JANコード 4970017044075
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

厳選された焼きあご(飛魚)を豊富に使用した、醤油ラーメンスープです。魚介のうま味と上品な香りが特徴のスープです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約6〜7倍に薄めてご使用ください。(本品1:熱湯またはがらスープ5〜6) お好みにより使用量を加減してください。

屋台風醤油ラーメンスープ

醤油



商品コード 2143
JANコード 4970017044051
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

鶏ガラエキスに魚介と野菜のうま味、風味を活かした醤油ラーメンスープです。懐かしさを感じられるスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、魚醤、野菜エキス、酵母エキス、砂糖／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ9)
お好みにより使用量を加減してください。

煮干醤油ラーメンスープ

醤油



商品コード 2144
JANコード 4970017044082
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

国産煮干のダシをふんだんに使用し、煮干の香りとうま味を兼ね備えた上品な味わいのラーメンスープです。鶏ガラ・豚ガラ・魚ダシとの相性が抜群です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、食塩、魚介エキス、にぼし粉末、ボークエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約6~7倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ5~6)
お好みにより使用量を加減してください。

老舗の醤油

醤油



商品コード 2150
JANコード 4970017042606
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

ひと口食べるとインパクトあるまぐろ風味、後からほんのりかつお、さば感が広がります。パンチある豚のコクも感じられる醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、砂糖、ボークエキス、かつおぶしエキス、チキンエキス、かつおぶし粉末、まぐろエキス、さば削りだし粉末／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約10倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ9)
お好みにより使用量を加減してください。

しょうゆラーメンスープ

醤油



商品コード 2051
JANコード 4970017042903
規格 3.1kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースで牛ガラエキスのうま味がきいた、ベーシックタイプの醤油ラーメンスープです。醤油感強めの、すっきりした味わいが特徴です。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、食用油脂、砂糖、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約10倍に薄めてご使用ください。

王宮ラーメンスープ(しょうゆ味)

醤油



商品コード 2053
JANコード 4970017042927
規格 3.15kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースに、牛ガラエキスでコクを出した、ごま油の風味が豊かな、醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、食用油脂、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆を含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約10倍に薄めてご使用ください。

札幌みそラーメンスープ

味噌



商品コード 2070
JANコード 4970017040770
規格 3.3kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

赤味噌本来の風味とうま味が活きる、ロングセラー商品です。赤味噌ベースにすりおろしたマネギ、ニンジン、ニンニクが溶け込む、濃厚な味噌が主役のまろやかで香り高い、札幌みそラーメンスープです。

原材料名

みそ(国内製造)、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんじん)、食塩、にんにく、発酵調味料、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、しょうが、動物油脂、ごま、たん白加水分解物、ボークエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約7~8倍に薄めてご使用ください。

白みそラーメンスープ

味噌



商品コード 2080
JANコード 4970017040855
規格 3.3kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

煎りごま・ニンニクの香りが決め手！信州の白味噌をベースに、豚ガラエキスと酒かすをバランス良く加え、香り高い、深みあるラーメンスープに仕上げました。

※冷蔵物流

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、たん白加水分解物、砂糖、食塩、発酵調味料、しょうが、ボークエキス、ごま、にんにく、酒かす、玉ねぎ、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約7~8倍に薄めてご使用ください。

老舗の味噌

味噌



商品コード 2151
JANコード 4970017042620
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

信州の赤味噌と麦味噌をベースに、濃厚豚ガラエキスと焙煎ごまをブレンドして、奥深いスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、いりごま、にんにく、食塩、砂糖、ボークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約7~8倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ6~7)
お好みにより使用量を加減してください。

塩味らーめんスープ(タンメン)

塩



商品コード 2063
JANコード 4970017040817
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

あっさりした中にもコクがある！後引くおいしい塩味ベースに、タマネギ、ニンジンなど甘みある野菜と、豚ガラエキ스가溶け込んだうま味とコクが決め手のラーメンスープです。ガラスープとの相性抜群です。

原材料名

食塩(国内製造)、たん白加水分解物、食用油脂、しょうゆ、ブークエキス、砂糖、チキンエキス、ガーリックエキス、キャベツエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ9)

塩味らーめんスープ(タンメン)

塩



商品コード 2052
JANコード 4970017042910
規格 3.15kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

あっさりした中にもコクがある！後引くおいしい塩味ベースに、タマネギ、ニンジンなど甘みある野菜と、豚ガラエキ스가溶け込んだうま味とコクが決め手のラーメンスープです。ガラスープとの相性抜群です。

原材料名

食塩(国内製造)、たん白加水分解物、食用油脂、しょうゆ、ブークエキス、砂糖、チキンエキス、ガーリックエキス、キャベツエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約10倍に薄めてご使用ください。

地鶏風塩ラーメンスープ

塩



商品コード 2142
JANコード 4970017044068
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

鶏の風味豊かな、まろやかで優しい仕上がりの塩ラーメンスープです。魚介のうま味や野菜の甘みがスープに深みを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらスープ／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約10倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ9)
お好みにより使用量を加減してください。

コクうま豚骨醤油ラーメンスープ

とんこつ



商品コード 2146
JANコード 4970017044099
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

醤油ベースに豚ガラエキスと香味野菜を加え、コクあるまろやかなスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、ブークエキス、食用油脂、食塩、砂糖、にんにくエキス、玉ねぎエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約8倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ7)
お好みにより使用量を加減してください。

博多ラーメンスープ(白湯)

とんこつ



商品コード 2054
JANコード 4970017042934
規格 3.15kg × 6 缶
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

本場博多の、昔ながらのあっさり豚骨白湯系！豚ガラエキ스가コク深い、ニンニクとごま油が後引くおいしいのラーメンスープです。飽きのこない、さっぱりとした口当たりが特徴のスープです。

原材料名

ブークエキス(国内製造)、食塩、果糖ぶどう糖液糖、食用油脂、玉ねぎエキス、しょうゆ、ゼラチン、にんにくエキス、香辛料、かつおぶし粉末、かつおエキス粉末／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(グァー)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

本品を熱湯又はがらスープで約11倍に薄めてご使用ください。

二代目 鶏白湯ラーメンスープ

その他



商品コード 2145
JANコード 4970017044112
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

丸鶏、鶏ガラ、もみじエキスをを使用した鶏白湯スープです。鶏と野菜のエキス、果物が溶け込み鶏油で仕上げた雑味のない澄んだ味わいです。

原材料名

チキンエキス(国内製造)、デキストリン、水あめ、食用油脂、食塩、還元水あめ、マンゴーピューレ、砂糖、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、増粘多糖類)、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

ラーメンの場合:約7倍に薄めてご使用ください。(本品1:熱湯またはがらスープ6)
つけ麺の場合:約4倍に薄めてご使用ください。(本品1:熱湯またはがらスープ3)
お好みにより使用量を加減してください。

ピリ辛スープ

その他



商品コード 2007
JANコード 4970017043313
規格 1L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

これ1本で台湾ラーメン、台湾まぜそば、台湾やきそばはじめ、野菜炒めやナムル等にもご使用いただける、汎用メニュー対応型の「ピリ辛スープ」です。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、みそ、豆板醤、砂糖、食塩、植物油、ねりごま、ブークエキス、チキンエキス、香辛料、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

ラーメン:約10倍に薄めてご使用ください。
野菜炒め:そのままご使用ください。その他、つけ麺、鍋料理にもご使用いただけます。
お好みにより使用量を加減してください。

担担麺スープ

その他



商品コード 2153
JANコード 4970017043979
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

深煎りごまのコク深さ、赤と青のW花椒とW唐辛子の巧みな原料使い、豆板醤の辛さの協演がおりなす究極の担担麺スープです。

原材料名

いりごま(国内製造)、食用油脂、食塩、しょうゆ、砂糖、ブークエキス、みそ、豆板醤、りんご酢、香辛料、たん白加水分解物、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(グァー)、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんご・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

約6倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ5)
お好みにより使用量を加減してください。

トマトスープ

その他



商品コード 2149
JANコード 4970017042729
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

レモン果汁のさわやかな酸味と、ソテオニオンの甘みが特徴です。ラーメンスープをはじめパスタソース等にも向くトマトベースです。

原材料名

トマトピューレー(トルコ製造)、トマトペースト、食塩、砂糖、植物油、ソテオニオン、にんにく、レモン果汁、香辛料、醸造酢／調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料

使用方法

ラーメンの場合：約6倍に薄めてご使用ください。(本品1：熱湯またはがらスープ5)つけ麺の場合：(温)約4～5倍に薄めてご使用ください。(本品1：熱湯またはがらスープ3～4)(冷)約3倍に薄めてご使用ください。(本品1：熱湯またはがらスープ2)鍋・パスタ・スープなどでも、おいしく召し上がれます。

冷し中華スープ ・ つけ麺スープ ・ まぜそばのたれ

冷中華スープ(金印)



商品コード 1050
JANコード 4970017020772
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 18 ヶ月

醤油をベースに酸味・甘味、コクのバランスが絶妙な、あみ印独自の配合で仕上げた最高峰の味、冷し中華スープ(金印)です。60年以上の歴史をもつ、伝統のロングセラー商品です。

原材料名

醸造酢(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、しょうゆ、たん白加水分解物、食塩、植物油、ポークエキス、かつおぶしエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、甘味料(サッカリンNa)、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

2～3倍に薄めてご使用ください。
他のご利用法 サラダ、酢の物、餃子のたれ、炒め物、煮物

黒酢 冷し中華スープ



商品コード 1046
JANコード 4970017042415
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 18 ヶ月

醤油をベースに黒酢を程良くさせた冷し中華スープです。すっきりとした玄米黒酢の酸味、黒砂糖のツヤと甘味、豚ガラエキスのコクが、醤油本来の風味を一層、引き立てています。しっかり冷して、冷たい麺にご使用ください。

原材料名

上白糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、植物油、黒砂糖、米黒酢、ポークエキス／酸味料、カラメル色素、調味料(核酸等)、酵素、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約2倍に薄めてご使用ください。
他のご利用法 サラダ、酢の物、餃子のたれ、炒め物、煮物

老舗のざる中華スープ(あご風味仕立て)



商品コード 1028
JANコード 4970017042422
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 15 ヶ月

本醸造濃口醤油をベースに、あごやかつおのうま味と和風オイルをブレンドし、甘味を加えたつけ麺用のつけダレベースです。上品なあごの香りとほのかな酸味が絶妙にマッチし、夏場の食欲をそそります。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、食用油脂、醸造酢、食塩、魚介エキス／カラメル色素、調味料(核酸等)、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約2倍に薄めてご使用ください。
(本品1：冷水または熱湯1)

つけ麺G



商品コード 2201
JANコード 4970017041333
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

40年以上の歴史をもつ、'つけ麺専用'ロングセラー商品です。醤油ベースに、酸味と甘味がきいた昔懐かしい味です。豚ガラエキスとかつお節エキスがバランスよく溶け込んだ、ショウガ風味が決め手の、つけ麺専用スープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、たん白加水分解物、砂糖、醸造酢、食塩、ポークエキス、かつおぶしエキス、チキンエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約4～5倍に薄めてご使用ください。
(本品1：冷水、熱湯またはがらスープ3～4)

胡麻辛懷石



商品コード 2148
JANコード 4970017044129
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

深煎りごまをベースに和風ダシをブレンドしたピリ辛タイプのスープです。
※黒酢入り

原材料名

いりごま(国内製造)、植物油、ソテオニオン、たん白加水分解物、みそ、砂糖、しょうゆ、さばだし、ハチミツ、食塩、香辛料、魚介エキス、りんご酢、米黒酢、酵母エキス、チキンエキス、魚介粉末／酸味料、乳化剤、パブリカ色素、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・りんご・ごまを含む)

使用方法

つけ麺の場合：約2倍に薄めてご使用ください。(本品1：熱湯またはがらスープ1)担々麺の場合：約4～5倍に薄めてご使用ください。(本品1：熱湯またはがらスープ3～4)お好みにより使用量を加減してください。

業務用商品 〈つけ麺スープ・まぜそばのたれ〉〈がらスープ〉

つけ麺 魚介豚骨スープ



かつお節と煮干の香りが特徴の魚介豚骨系つけ麺スープです。麺に絡みやすい濃厚なスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、ポークエキス、砂糖、食用油脂、食塩、かつおぶし粉末、にんにく、煮干粉末、醸造酢、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(グアー)、香辛料抽出物、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約3〜4倍に薄めてご使用ください。
(本品1:熱湯またはがらスープ2〜3)
お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2147
JANコード 4970017044105
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

まぜそばのたれ



かつお節と煮干の魚粉が入り、ニンニクのパンチがきいた、醤油ベースの豚ガラダレです。スパイシーで濃厚なやみつきのうまさ！

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、食塩、にんにく、みそ、豆板醤、香辛料、かつおぶし粉末、煮干粉末、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアー)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品30ml(35g)をご使用ください。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2152
JANコード 4970017043962
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より18ヶ月

がらスープ (冷凍・常温)

冷凍 豚コクだしNO.1

冷凍



「がらスープが足りない！」そんな時、とっさの補強として便利にコクアップできるコクだし用スープです。豚皮100%の原料から抽出した、本格的なスープベースです。スープに加えるとゼラチン質のうま味、コクでスープに厚みが出ます。

原材料名

豚皮(国産)、(一部に豚肉を含む)

使用方法

通常のコクだしの場合:40Lのスープに対し、本品1〜2袋 ゼラチン感を増す場合:20Lのスープに対し、本品約5袋

商品コード 1314
JANコード 4970017042040
規格 500g × 12 袋 × 2 合
賞味期限 製造日より12ヶ月

濃縮がらエキス チキン

常温



チキンと香味野菜のエキスをベースに香辛料を加えた、うま味のある濃縮がらエキスです。
※1袋約200倍希釈タイプ

原材料名

チキンエキス(国内製造)、食用油脂、食塩、たん白加水分解物、オニオンエキス、酵母エキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

本品1袋(130g)を約25Lの熱湯に薄めてご使用ください。中華料理各種、ラーメンスープ等のスープベースとしてご使用ください。

商品コード 1255
JANコード 4970017044310
規格 130g × 25 袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

濃縮がらエキス ミックス(チキン&ポーク)

常温



鶏ガラ、豚ガラから抽出したエキスをバランス良く混合したものをベースに、オニオン、ニンニク等の香味野菜のエキスを加え、コクのあるまろやかな仕上がりの濃縮がらエキスです。
※1袋約200倍希釈タイプ

原材料名

チキンエキス(国内製造)、ポークエキス、食用油脂、食塩、オニオンエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

本品1袋(130g)を約25Lの熱湯に薄めてご使用ください。中華料理各種、ラーメンスープ等のスープベースとしてご使用ください。

商品コード 1254
JANコード 4970017044327
規格 130g × 25 袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

天目 がらスープ

常温



‘うま味’と‘香り’にこだわりあり！風味豊かでコクをアップ！豚ガラ・鶏ガラ・香味野菜を原料に、凝縮したうま味が溶け込んだ、濃縮がらスープの素です。1缶で100倍以上に希釈できます。中華料理はじめラーメンスープ等、あらゆる料理のスープベースとして、うま味をアップします。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、食塩、食用油脂、チキンエキス、ガーリックエキス、香辛料／調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

本品1缶(450g)を約60Lの熱湯に薄めてご使用ください。中華料理・西洋料理各種、ラーメンスープ等のスープベースとしてご使用ください。用途により加減してください。

商品コード 1270
JANコード 4970017041814
規格 450g × 24 缶
賞味期限 製造日より12ヶ月

天目 ミックスがらスープ

常温



鶏ガラ、豚ガラと数種の野菜エキスが溶け込んだ、あみ印のオリジナルブレンドです。クセがなく、さまざまな料理に幅広くご使用いただけるスープベースです。

原材料名

チキンエキス(国内製造)、ポークエキス、ラード、食塩、チキンオイル、玉葱エキス、人参エキス／調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

本品を40〜60倍に薄めてご使用ください。用途により適宜加減してください。中華・洋風料理各種、ラーメンスープ等のスープベースとしてご使用ください。

商品コード 1285
JANコード 4970017044259
規格 810g × 10 袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

鶏がらスープ(顆粒)

常温



顆粒タイプでお湯にサッと溶ける、手間いらずの鶏ガラスープです。塩味ベースに、鶏ガラエキスと数種の野菜のうま味が溶け込んだ濃縮タイプの鶏ガラスープの素です。※着色料無添加

原材料名

食塩(国内製造)、乳糖、でん粉、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、酵母エキス、白菜エキスパウダー、ジンジャーパウダー、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

熱湯に溶かすだけで、スープとしてご使用いただけます。約200mlの熱湯に対し、本品3gが目安です。炒め物などの味付けとしてもご使用できます。

商品コード 1280
JANコード 4970017043535
規格 480g×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

中華調味料

辛味調味料

棒々鶏ソース



なめらかな練りごまと、濃厚なごま油の風味が特徴の、さわやかで酸味がある中華ソースです。紹興酒、ショウガ、香辛料の香りが決め手の液だれしにくい濃厚なタイプです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、醸造酢、ねりごま、植物油、食塩、しょうが、チキンエキス、老酒、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

(3~4人前)鶏肉(2枚・約500g)をゆで、食べやすい大きさに裂く。キュウリ(1本)は千切り、トマト(1個)はスライスする。お皿に盛り付け、本品(100g)をかけて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1162
JANコード 4970017043269
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

回鍋肉ソース



ニンニクの香りと、甜麺醤、豆板醤、豆鼓醤のkokが決め手の本格的な中華ソースです。液だれしにくい濃厚なタイプです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、豆板醤、植物油、甜麺醤、食塩、発酵調味料、トウチ醤、にんにく、香辛料/増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

(3~4人前)豚ばら肉(160g)は下ゆでし、3~4mmの厚さに切る。キャベツ(320g)、ピーマン(1個)、長ねぎ(20g)はひと口大に切る。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ3)を入れ、豚肉、野菜の順に炒める。全体に火が通ったら本品(80g)を加え、炒め合わせて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1172
JANコード 4970017043276
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

青椒肉絲ソース



オイスターソースとチキンエキスのkokとうま味がきた、ショウガの香り豊かな中華ソースです。肉、野菜、魚介等、お好みの具材に合わせた炒め物としてご使用いただけます。液だれしにくい濃厚なタイプです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、オイスターソース、食塩、発酵調味料、しょうが、チキンエキス、香味油、にんにく、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

(3~4人前)牛肉(160g)を千切りにして片栗粉をまぶす。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ1)を入れ、肉を炒める。肉に火が通ったら千切りにしたピーマン(150g)、たけのこ(160g)を加え、さらに炒める。野菜に火が通ったら本品(60g)を加え、炒め合わせて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1182
JANコード 4970017043283
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

麻婆豆腐ソース



味噌と豆鼓醤のkok、豆板醤と花椒の辛さ、ニンニクとショウガの香りが決め手の、中華ソースです。本格的な味ながら、まろやかな辛さで食べやすく仕上げています。液だれしにくい濃厚なタイプです。(中辛タイプ)

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、豆板醤、植物油、食塩、にんにく、トウチ醤、しょうが、香辛料、チキンエキス/酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

(3~4人前)水切りした絹ごし豆腐(2丁・約600g)をさいの目に切り、長ネギ(30g)は粗みじん切りにする。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ3)を入れ、豚ひき肉(130g)を炒める。本品(180g)と豆腐を加えて軽く煮込み、長ネギを加え全体に絡ませて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1192
JANコード 4970017043252
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

四川麻辣 麻婆豆腐ソース



黒々と光沢を帯びた、濃厚なソースは豆腐によく絡みま。独特な辛みとしびれの唐辛子と花椒は赤と青のW使い!花椒油で一層、香り高く仕上げました。(辛口タイプ)

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食用油脂、デキストリン、みそ、還元水あめ、豆板醤、食塩、香辛料、トウチ醤、にんにく、しょうが/着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、酒精、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

3~4人前 水切りした絹ごし豆腐(2丁・約600g)をさいの目に切り、長ネギ(30g)は粗みじん切りにする。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ4)を入れ、豚ひき肉(120g)を炒める。本品(130g)と豆腐を加えて軽く煮込み、長ネギを加え全体に絡ませて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 2057
JANコード 4970017044020
ITFコード 14970017044027
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

酢豚ソース



商品コード 1202
JANコード 4970017043153
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

トマトピューレーに醸造酢や本醸造醤油を加え甘めに仕上げた、甘味とまろやかな酸味のバランスが絶妙な、中華ソースです。液だれしにくい濃厚なタイプです。

原材料名

砂糖(国内製造)、トマトピューレー、しょうゆ、食塩、醸造酢、植物油、チキンエキス／増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、酸味料、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

(3〜4人前)豚肉(250g)、玉ねぎ(150g)、人参(30g)、ピーマン(2個)、椎茸(3枚)をひと口大に切る。豚肉は溶き卵(1個分)をよく揉み込み、片栗粉をまぶして熱した油で揚げ、人参は下ゆです。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ2)を入れ野菜を炒め、揚げた豚肉と本品(150g)を加え、炒め合わせて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

海老チリソース



商品コード 1231
JANコード 4970017043146
規格 1L×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

トマトケチャップをベースに、ニンニクの香りがしっかりきいた、酸味とコクが決め手の、中華ソースです。淡泊な素材にしっかりなじむ、液だれしにくい濃厚なタイプです。

原材料名

トマトケチャップ(国内製造)、砂糖、醸造酢、にんにく、しょうが、植物油、しょうゆ、豆板醤、食塩、香辛料／調味料(アミノ酸)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、カロチノイド色素、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

(3〜4人前)下処理をした海老(230g)と卵白(1／3個分)をよく混ぜ込み、片栗粉をまぶし軽く揚げる。よく熱した鍋にサラダ油(大さじ2)を入れ、みじん切りの長ねぎ(35g)を炒める。揚げた海老と本品(120g)を加え、炒め合わせて出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

辛味噌ジャン



商品コード 1188
JANコード 4970017042088
規格 1kg×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

豆板醤をベースに、赤味噌、唐辛子、魚醤等の辛味とうま味が活きる、万能辛味調味料です。ラーメンのトッピング、中華料理の辛みづけに大変便利にご使用いただけます。

原材料名

豆板醤(国内製造)、みそ、果糖ぶどう糖液、植物油、唐辛子、魚醤、にんにく、オイスターエキス、玉ねぎ、魚介エキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・大豆・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華料理全般の辛味としてお好みの量をご使用ください。ラーメン・炒め物・餃子・焼肉等に最適です。

肉用調味料

天目 肉焼のたれ



商品コード 1087
JANコード 4970017041043
規格 2.25kg×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

ニンニクとハチミツ、ワイン風調味料をブレンドした醤油タイプの焼肉のたれです。厳選したごま油の香りが肉を焼いた時に更に香り立ち、食欲をそそります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、ハチミツ、植物油、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10〜20gを良く揉み込んで約10分間漬け込んでから焼いてください。つけだれとしてもご使用いただけます。

肉焼のたれ



商品コード 1100
JANコード 4970017041067
規格 2.25kg×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

本醸造醤油をベースに、ほんのり香るニンニクの香りが食欲をそそる、焼肉のたれです。
※油脂不使用

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、ハチミツ、にんにく、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10〜20gを良く揉み込んで約10分間漬け込んでから焼いてください。魚の切り身で照り焼きにもご使用いただけます。

天心 肉焼のたれ



商品コード 5401
JANコード 4970017042941
規格 2.25kg×6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

本醸造醤油をベースに、ニンニクとごま油の風味がきいた、さらっとしたタイプのたれです。ワインと魚醤でコクと深みのある味に仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、ハチミツ、植物油、みそ、魚醤、ワイン、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約10〜20gを10分程度漬け込んでから焼き、たれをつけてお召し上がりください。

焼鳥たれ



醤油ベースにコクのある赤味噌と砂糖の甘味が溶け込んだ、ふくよかな味の焼鳥タレです。とろみのある濃厚なタレが肉への味のりを良くし、香ばしく焼き上がります。冷めてもおいしくいただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、みそ／酒精、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

何度も重ね塗り、または漬け込んでからじっくり焼いてください。魚介類の照り焼きにもご使用いただけます。

商品コード 1211
JANコード 4970017041104
規格 2.3kg × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

天心 焼鳥のたれ



本醸造醤油と薩摩料理酒【黒酒】をブレンドし、鶏のうま味を最大限に引き出す焼鳥のタレです。タレのとろみが、テリ・ツヤをかもし出します。

原材料名

砂糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、灰持酒、みそ／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酒精、香料、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

串に刺した鶏肉を素焼きし、たれにたっぷり浸してください。お好みで2〜3回浸し、繰り返し焼いてください。

商品コード 5408
JANコード 4970017042750
規格 2.35kg × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

天心 生姜焼のたれ



本醸造醤油をベースにすりおろしショウガをたっぷり使用した、ショウガ焼専用のタレです。薩摩料理酒【黒酒】入りでテリ、ツヤ、味の熟成度がアップされ、焼き上がりは見た目にも食欲をそそります。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、しょうが、発酵調味料、食塩、灰持酒／調味料(アミノ酸)、酒精、酸味料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

生肉約100gに対し、本品約20〜25gを良く揉み込んで5分間以上漬け込んでから焼いてください。

商品コード 5404
JANコード 4970017042774
規格 2.15kg × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

すき焼たれ



本醸造醤油をベースに、自然な甘さとコクを最大限に引き出したすき焼専用のタレです。肉、野菜から出る水分にも負けない、素材によくなじむ濃厚なタレです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みそ、発酵調味料、ビーフエキス、さんしょう／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

鉄鍋を熱し、牛の脂身を溶かしたところに牛肉を並べて、本品をかけて焼き、次に豆腐・野菜などを加えてお召し上がりください。

商品コード 1143
JANコード 4970017041265
規格 2.25kg × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

スタミナ丼のたれ(にんにくしょうゆ味)



スタミナ丼とは…一世を風靡した大ヒット商品、‘伝説のスタミナ丼’をイメージしました。豚バラ肉とタマネギをニンニクたっぷりの醤油ベースのタレで炒め、丼ぶり飯の上に豪快にかける料理で、スタミナ(元気・活力)をつける一品です。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、にんにく、砂糖、食塩、みりん、香味油／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

生肉(豚バラ肉など)100gに対し、本品20〜25gをご使用ください。肉を焼き、たれを入れ、からめて焼いてください。本品1本(1L)で約5kgの生肉にご使用いただけます。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード 1229
JANコード 4970017043382
規格 1L × 6本
賞味期限 製造日より12ヶ月

和風のたれ

うなぎたれ



本醸造醤油をベースに、牛ダシのうま味がかくし味の、素材によく絡むタレです。うなぎの他あなご・さんまの蒲焼・照り焼用として和風タレ全般にご使用いただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、ビーフエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

うなぎ、穴子、さんまなどの蒲焼・つけ焼・仕上げ用としてお使いください。

商品コード 1251
JANコード 4970017041128
規格 2.3kg × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

丼たれ



本醸造醤油をベースに本みりんとかつおエキスを使用了。ダシがよくきいたすっきりとしたタレでかつ丼・天丼・親子丼はもちろん、煮物等の和風料理全般にご使用いただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、みりん、食塩、かつおエキス/調味料(アミノ酸)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

約3倍希釈: かつ丼、親子丼、牛丼、うなぎ
約2倍希釈: 天丼、煮魚のたれ その他、焼き鳥、焼肉、野菜類の煮物等はお好みにより薄めてご使用ください。

商品コード 1224
JANコード 4970017041081
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

めんつゆ ・ 和風だし

つゆ



燻したかつおの風味にこだわりあり！最大限活かしました！醤油ベースに燻したかつお風味が特徴の、シンプルなつゆです。そば・うどんつゆとしてご使用いただけるほか、和食料理のダシ醤油としても便利にご使用いただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、かつおぶしエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

めんのつけ汁: 約4~5倍希釈
めんのかけ汁: 約8~10倍希釈
天つゆ、おでん、鍋物のつゆなど和風料理にもご使用いただけます。

商品コード 3003
JANコード 4970017041166
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

特選 めんつゆ



かつお、さば、いわしの風味が活きる贅沢なつゆ！本醸造醤油ベースにかつお、いわしから抽出した節系エキスを贅沢にブレンドしました。さば節、いわし節のうま味も活きる濃厚なつゆです。そば・うどんつゆとしてご使用いただくほか、お好みで甘味を加え、天つゆ、丼タレ等にもご使用いただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、発酵調味料、にぼしエキス、かつおぶしエキス、さばだし、混合削りぶし/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、香料、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

めんのつけ汁: 約4倍希釈
めんのかけ汁: 約8倍希釈
天つゆ、丼物など和風料理にもご使用いただけます。

商品コード 3019
JANコード 4970017020499
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

ざるそばつゆ



本醸造醤油の強い醤油感をベースに、本みりと、かつお節エキスをブレンドした風味と甘みとコクが決め手のつゆです。冷たい麺への味のりがいい、ざるそば専用のつゆです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、食塩/調味料(アミノ酸等)、香料、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

ざるそばのつけ汁として約3~4倍に薄めてご使用ください。

商品コード 3060
JANコード 4970017041180
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

鰹だし(液体)



かつおにこだわりあり！70~100倍希釈ができる、超濃縮タイプのかつおダシです。クセがなく、スッキリした味わいと節感の強い香りは、つゆの風味をアップします。うどん・そば・惣菜ダシとしてもご使用いただけます。

原材料名

かつおぶしエキス(国内製造)、食塩、煮干エキス/調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸味料

使用方法

目安量/大さじ1杯=15ml(17g)小さじ1杯=5ml 約100倍希釈(お湯1Lに対して小さじ2杯)お吸物類、みそ汁、鍋物、おでん、煮物類、茶碗蒸し、和風料理全般 約70倍希釈(お湯1Lに対して大さじ1杯)めんつゆ(そば、うどん等)、天つゆ類 その他、ラーメン、炊き込みごはん、酢の物等には用途により適量ご使用ください。

商品コード 3201
JANコード 4970017041227
規格 2kg × 6 本
賞味期限 製造日より12ヶ月

その他 加工調味料

炒飯の素



商品コード 1004
JANコード 4970017041852
規格 1kg × 12 袋
賞味期限 製造日より 18 ヶ月

塩味ベースの、野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスの香りが特徴の、炒飯の素です。先味のインパクトと傑味のうま味を兼ね備えた、粉末タイプの使いやすい調味料です。ご飯や野菜、お肉への味のりがよい、あみ印伝統のロングセラー商品です。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー/調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部にごまを含む)

使用方法

熱したフライパンにサラダ油を入れ、とき卵とご飯を炒めます。そこに、本品と長ネギを加え、全体になじむように炒めて出来上がりです。お好みにより焼豚等を加えていただく、よりおいしく召し上がれます。＜使用量の目安＞ご飯250gに対し、本品約6gご使用ください。その他、中華風スープや野菜炒め等にもご使用いただけます。

ゲソ



商品コード 1310
JANコード 4970017041906
規格 1kg × 12 袋
賞味期限 製造日より 18 ヶ月

鶏ガラエキスやニンニク等の香味野菜が溶け込んだ、中華・洋風向けダシの素です。炒飯、ラーメン、中華スープ等の中華料理の味つけや洋食の味つけにも便利な、粉末でお湯に溶けやすい汎用性抜群の調味料ベースです。

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、オニオンパウダー、ガーリックパウダー、砂糖、たん白加水分解物、チキンエキスパウダー、香辛料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・豚肉・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

各種料理の味付け、スープ等にご使用ください。＜使用量の目安＞餃子、ステーキ、ハンバーグ、ソーセージ等の下味:食材の2%・炒め物、パスタ、焼きそば等の味付け:食材の1%・ラーメンスープ:約60倍に希釈、醤油、ごま油適量・スープ:約100倍に希釈

焼そばソース(粉末)



商品コード 1127
JANコード 4970017042156
規格 1kg × 10 袋
賞味期限 製造日より 18 ヶ月

焼そばブームに乗り、試行錯誤の末、人気焼そば店の味の再現に近づけました。オリジナルスパイスは、かくし味にカレーパウダーを使い、辛味、酸味、甘味のバランスが絶妙なソースに仕上げました。野菜や肉への味のりがよい粉末タイプは、短時間でさっと味がなじむ優れものです。

原材料名

砂糖(国内製造)、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦を含む)

使用方法

蒸し麺1食分に対し、本品を約10gご使用ください。

焼そばベース



商品コード 1111
JANコード 4970017041937
規格 1.8L × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

ソースベースに、牛ガラエキスでうま味をアップした多彩な香辛料が決め手の、風味抜群の焼そばソースです。濃厚なタレは麺によく絡みテリ具合もきれいな、見た目にも食欲をそそる仕上がりになります。

原材料名

ソース(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、ビーフエキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に牛肉・大豆・豚肉・りんごを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品約20mlをご使用ください。

やさしく仕上げた野菜カレー



商品コード 2209
JANコード 4970017044242
規格 1kg × 12 袋
賞味期限 製造日より 24 ヶ月

動物性原料やパーム油を使用していません。甜菜100%原料の砂糖を使用しています。(精製過程で動物性加工助剤を使っています)小麦を使用していません。(グルテンフリー)野菜や果物をベースに、さっぱりとした中にもコクがある、やさしい味です。適度な粘度で、ベースソースとして様々な料理への応用がききます。スパイスや季節の野菜を足して、お店オリジナルのカレーメニューが作りやすい!

原材料名

ソテーオニオン(国内製造)、食用オリーブ油、りんごバルブ、砂糖、カレー粉、でん粉、トマトペースト、食塩、酵母エキス、生姜、にんにく、香辛料、(一部にりんごを含む)

使用方法

袋(リトルパウチ)の封を切らずに、そのまま沸騰したお湯で十分に温めてください。電子レンジをご使用の際は、必ず耐熱容器等に移し替え、ラップをかけて温めてください。

すりおろし野菜とつぶつぶごまのうまっ!ソース



商品コード 1173
JANコード 4970017044532
規格 1.1kg × 6 本
賞味期限 製造日より 12 ヶ月

すりおろした野菜とつぶつぶごまが旨い具感たっぷりの醤油ベースソースです。たまねぎ・にんにく・しょうが・ねぎの香味とごまの香ばしい風味が食材に絡みます。

原材料名

野菜(玉ねぎ、にんにく、しょうが、ねぎ)、しょうゆ(国内製造)、植物油、砂糖、醸造酢、すりごま、還元水あめ、香味油、いりごま、豆板醤、香辛料/増粘剤(キサンタン)、調味料(核酸)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

お肉、揚げ物、サラダ、冷奴などにそのままかけお召し上がりください。



小袋商品

ラーメンスープ

(醤油・味噌・塩)

中華スープ(E-20)

醤油



本醸造醤油をベースに牛ガラのうま味をきかせた、すっきりとした醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ、食塩、動物油脂、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

約250～300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 1022
JANコード —
規格 32g×250個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

スーパーがら味生ラーメンスープ

醤油



鶏ガラと豚ガラのうま味をきかせた、キャベツ・ニンニク・ショウガの風味をプラスしたガラエキス入り醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、食用油脂、たん白加水分解物、砂糖、発酵調味料、チキンエキス、オニオンエキス、にんにく、キャベツエキス、ポークエキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2115
JANコード 4970017043917
規格 30.5ml×200個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

あごだし和風らーめんスープ(小袋)

醤油



厳選された焼きあご(飛魚)を豊富に使用した、醤油ラーメンスープです。魚介のうま味と上品な香りが特徴のスープです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2118
JANコード 4970017043221
規格 60g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

屋台風醤油ラーメンスープ(小袋)

醤油



鶏ガラエキスに魚介と野菜のうま味、風味を活かした醤油ラーメンスープです。懐かしさを感じられるスープに仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、魚醤、野菜エキス、酵母エキス、砂糖／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、カラメル色素、甘味料(甘草)、香辛料抽出物、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2121
JANコード 4970017043474
規格 34g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

煮干醤油ラーメンスープ(小袋)

醤油



国産煮干のダシをふんだんに使用し、煮干の香りとうま味を兼ね備えた上品な味わいのラーメンスープです。鶏ガラ・豚ガラ・魚ダシとの相性が抜群です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、食塩、魚介エキス、にぼし粉末、ポークエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約250ml～300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2124
JANコード 4970017043726
規格 54g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

中華亭 ラーメンスープしょうゆ味

醤油



本醸造醤油をベースに鶏ガラ、牛ガラ、オイスターのうま味とショウガ等の野菜の風味を加えた、醤油ラーメンスープです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、砂糖、オイスターエキス、たん白加水分解物、香味野菜、ビーフエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香辛料抽出物、(一部に小麦・牛肉・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約350mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2400
JANコード 4970017040015
規格 48g×25個×8ボール
賞味期限 製造日より12ヶ月

老舗の味噌(小袋)

味噌



信州の赤味噌と麦味噌をベースに、濃厚豚ガラエキスと焙煎ごまをブレンドして、奥深いスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、いりごま、にんにく、食塩、砂糖、ポークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約250ml～300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2123
JANコード 4970017043696
規格 50g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

タンメンスープ

塩



すっきりとした塩味ベースに、鶏ガラと豚ガラのうま味をきかせ、ごま油と野菜の風味を加えたタンメンスープ(塩)です。

原材料名

たん白加水分解物(国内製造)、食塩、食用油脂、しょうゆ、砂糖、チキンエキス、ポークエキス、ガーリックエキス／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ごまを含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2064
JANコード 4970017041746
規格 27ml×200個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

地鶏風塩ラーメンスープ(小袋)

塩



鶏の風味豊かな、まろやかで優しい仕上がり塩ラーメンスープです。魚介のうま味や、野菜の甘みがスープに深みを出しています。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらスープ／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2119
JANコード 4970017043467
規格 41g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

あごだし和風らーめんスープ(20×10)

醤油



厳選された焼きあご(飛魚)を豊富に使用した、醤油ラーメンスープです。魚介のうま味と上品な香りが特徴のスープです。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2066
JANコード 4970017043221
規格 60g×20個×10袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

煮干醤油ラーメンスープ(20×10)

醤油



国産煮干のダシをふんだんに使用し、煮干の香りとうま味を兼ね備えた上品な味わいのラーメンスープです。鶏ガラ・豚ガラ・魚ダシとの相性が抜群です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、食塩、魚介エキス、にぼし粉末、ポークエキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約250～300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2067
JANコード 4970017043726
規格 54g×20個×10袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

二代目鶏白湯ラーメンスープ(小袋)

その他



丸鶏、鶏ガラ、もみじエキスをを使用した鶏白湯スープです。鶏と野菜のエキス、果物が溶け込み鶏油で仕上げた雑味のない澄んだ味わいです。

原材料名

チキンエキス(国内製造)、デキストリン、水あめ、食用油脂、食塩、還元水あめ、マンゴーピューレ、砂糖、野菜エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、増粘多糖類、カロチノイド色素、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

使用方法

ラーメン約300ml、つけ麺約150mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2068
JANコード 4970017043993
規格 60g×20個×10袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

老舗の味噌(20×10)

味噌



信州の赤味噌と麦味噌をベースに、濃厚豚ガラエキスと焙煎ごまをブレンドして、奥深いスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、いりごま、にんにく、食塩、砂糖、ポークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

約250～300mlの熱湯またはがらスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2069
JANコード 4970017043696
規格 50g×20個×10袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ ・ つけ麺スープ ・ まぜそばのたれ

冷し中華スープ(ジャンボ)



本醸造醤油をベースに、酸味と甘味をバランスよくきかせた、風味豊かなごま油が特徴の、冷し中華スープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1063
JANコード —
規格 41ml×100個×3袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(レモン入)



本醸造醤油をベースに、レモン果汁を加え、程よい酸味と甘味をきかせたさわやかな味の、冷し中華スープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、植物油、レモン果汁、かつおぶしエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1066
JANコード —
規格 40ml×100個×3袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(フレッシュ)



本醸造醤油をベースに、酸味と甘味をバランスよくきかせた、風味豊かなごま油が特徴の、冷し中華スープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1067
JANコード —
規格 50ml×100個×3袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(Big)



本醸造醤油をベースに、かつお節と牛ガラのエキスリッチなうま味と、キレのある酸味が特徴の、冷し中華スープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、食塩、醸造酢、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。お好みにより、ハム、錦糸卵、きゅうり、トマト等を添えますと一層おいしく召し上がれます。

商品コード 1069
JANコード 4970017043870
規格 80ml×150個
賞味期限 製造日より12ヶ月

冷し中華スープ(特選グルメ)



本醸造醤油をベースに、かつお節と牛ガラのエキスリッチなうま味と、風味豊かなごま油が濃厚な、冷し中華スープです。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖、醸造酢、しょうゆ、食塩、植物油、かつおぶしエキス、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。

商品コード 1071
JANコード —
規格 30ml×200個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

中華亭 冷し中華スープ



プレミアムタイプの冷し中華スープです。本醸造醤油をベースに、ハチミツのkokのある甘味と、りんご酢のまろやかな酸味が特徴です。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ、醸造酢、食塩、植物油、発酵調味料、煮干エキス、りんご酢、ハチミツ／酸味料、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・りんご・ごまを含む)

使用方法

薄めずにそのままご使用ください。お好みにより、ハム、錦糸卵、きゅうり、トマト等を添えますと一層おいしく召し上がれます。

商品コード 2404
JANコード 4970017040053
規格 80ml×15個×8ボール
賞味期限 製造日より12ヶ月

つけ麺 魚介豚骨スープ(小袋)



かつお節と煮干の香りが特徴の魚介豚骨系つけ麺スープです。麺に絡みやすい濃厚なスープに仕上げました。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、しょうゆ、砂糖、食用油脂、食塩、チキンエキス、かつおぶし粉末、醸造酢、にぼし粉末、にんにくエキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、酒精、カラメル色素、乳化剤、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・そば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

約150mlの熱湯またはからスープで薄めてご使用ください。

商品コード 2122
JANコード 4970017043450
規格 35g×100個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

まぜそばのたれ(小袋)



かつお節と煮干の魚粉が入り、ニンニクのパンチがきいた、醤油ベースの豚ガラダレです。スパイシーで濃厚なやみつきのうまさ！

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、食塩、にんにく、みそ、豆板醤、香辛料、かつおぶし粉末、煮干粉末、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアー)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品1袋をご使用ください。

商品コード 2127
JANコード 4970017044006
規格 35g×100個×2袋
賞味期限 製造日より18ヶ月

まぜそばのたれ(20×10)



かつお節と煮干の魚粉が入り、ニンニクのパンチがきいた、醤油ベースの豚ガラダレです。スパイシーで濃厚なやみつきのうまさ！

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、食塩、にんにく、みそ、豆板醤、香辛料、かつおぶし粉末、煮干粉末、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン、グアー)、着色料(カラメル、カロチノイド)、乳化剤、香辛料抽出物、香料、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

中華麺1食分に対し、本品1袋をご使用ください。

商品コード 2065
JANコード 4970017044006
規格 35g×20個×10袋
賞味期限 製造日より18ヶ月

めんつゆ ・ 焼そばソース

なべやきうどんつゆ



なべ焼きうどん専用の希釈タイプのめんつゆです。本醸造醤油をベースに、そば節、かつお節のうま味をきかせました。

原材料名

しょうゆ、食塩、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、かつおぶしエキス、そば削りぶし粉末／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部に小麦・そば・大豆を含む)

使用方法

約240mlの熱湯で薄めてご使用ください。

商品コード 3101
JANコード —
規格 24ml×250個×2袋
賞味期限 製造日より12ヶ月

焼そばソース 3連



焼そばブームに乗り、試行錯誤の末、人気焼そば店の味の再現に近づけました。オリジナルスパイスは、かくし味にカレーパウダーを使い、辛味、酸味、甘味のバランスが絶妙なソースに仕上げました。野菜や肉への味のりがよい粉末タイプは、短時間でさっと味がなじむ優れものです。

原材料名

砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦を含む)

使用方法

フライパンにサラダ油を入れ、肉・野菜を炒めた後、麺と少量の水を加え、麺をほぐしながら炒めます。本品を振りかけ、よくかき混ぜてお召し上がりください。

商品コード 1120
JANコード —
規格 10g×3連×400個
賞味期限 製造日より18ヶ月

焼そばソース



焼そばブームに乗り、試行錯誤の末、人気焼そば店の味の再現に近づけました。オリジナルスパイスは、かくし味にカレーパウダーを使い、辛味、酸味、甘味のバランスが絶妙なソースに仕上げました。野菜や肉への味のりがよい粉末タイプは、短時間でさっと味がなじむ優れものです。

原材料名

砂糖、食塩、粉末ソース、香辛料、カレー粉、植物油／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦を含む)

使用方法

フライパンにサラダ油を入れ、肉・野菜を炒めた後、麺と少量の水を加え、麺をほぐしながら炒めます。本品を振りかけ、よくかき混ぜてお召し上がりください。

商品コード 1121
JANコード —
規格 10g×1000個
賞味期限 製造日より18ヶ月



家庭用商品

中華調味料

炒飯の素



商品コード	1060
JANコード	4970017020017
ITFコード	34970017020018
内容量	36g(6g×6)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	150

昭和33年の発売以来、愛され続けている、あみ印代表商品の一つです。塩味ベースの、野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスの香りが特徴の、炒飯の素です。先味のインパクトと後味のうま味を兼ね備えた、粉末タイプの使いやすい調味料です。ご飯や野菜、お肉への味のりがよい、あみ印伝統のロングセラー商品です。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦を含む)

使用方法

①熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)を加え、とき卵(1個)を軽く炒める。②ご飯(250g 茶わん約2杯分)を加え、ほぐれるまで炒める。③炒飯の素(1袋 6g)、長ねぎ(15g みじん切り)を加え、全体になじむように炒めてできあがり。※お好みにより、焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。炒め時間は調理の具合を見て加減してください。その他のレシピ 野菜炒め(2人前)・・・野菜 約250g、本品1袋(6g)、とき卵スープ(2人前)・・・卵1個、長ねぎ10g、本品1袋(6g)、お湯300ml

炒飯の素カレンダー



商品コード	1002
JANコード	4970017041272
ITFコード	14970017041279
内容量	18g(6g×3)
荷姿	10袋×10シート
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	110

昭和33年の発売以来、愛され続けている、あみ印代表商品の一つです。塩味ベースの、野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスの香りが特徴の、炒飯の素です。先味のインパクトと後味のうま味を兼ね備えた、粉末タイプの使いやすい調味料です。ご飯や野菜、お肉への味のりがよい、あみ印伝統のロングセラー商品です。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、でん粉、粉末野菜(オニオン、ガーリック)、混合香辛料、植物油、かつおエキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、着色料(カラメル、カロチノイド)、(一部に小麦を含む)

使用方法

①熱したフライパンにサラダ油を加え、とき卵を軽く炒める。②ご飯(250g)を加え、ほぐれるまで炒める。③炒飯の素1袋、長ねぎのみじん切りを加え、全体になじむように炒めてできあがり。※お好みで、焼豚等を加えていただくと、よりおいしく召し上がれます。その他のレシピ・・・野菜炒め、とき卵スープなど。

炒飯の素プレミアム



商品コード	1061
JANコード	4970017043504
ITFコード	34970017435041
内容量	24g(6g×4)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	150

XO醤のうま味とチャーシューの甘みをきかせて、味わい深く仕上げた炒飯の素です。香ばしい醤油の風味がいつそう食欲をそそります。

原材料名

食塩(国内製造)、粉末しょうゆ、チャーシュー粉末、ぶどう糖、野菜粉末(にんにく、玉ねぎ、しょうが)、XO醤粉末、たん白加水分解物、混合香辛料、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・大麦・大豆・豚肉を含む)

使用方法

①熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)を加え、とき卵(1個)を軽く炒める。②ご飯(250g 茶わん約2杯分)を加え、ほぐれるまで炒める。③炒飯の素(1袋 6g)、長ねぎ(15g みじん切り)を加え、全体になじむように炒めてできあがり。お好みにより、ハムや焼豚等を加えてください。炒め時間は調理の具合を見て加減してください。

カレー炒飯の素



商品コード	1053
JANコード	4970017044150
ITFコード	14970017044157
内容量	30g(10g×3)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	150

懐かしい昭和テイストのカレー風味の炒飯の素です。粉末ソースと粉末オイスターソース、Wソースのかくし味が味の決め手。辛すぎず、ほどよい辛さです。

原材料名

食塩(国内製造)、砂糖、カレー粉、玉ねぎ粉末、粉末ソース、にんにく粉末、ターメリック、クミン、こしょう、植物油、粉末オイスターソース／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

①熱したフライパンにサラダ油(大さじ1)を加え、とき卵(1個)を軽く炒める。②ご飯(250g 茶わん約2杯分)を加えてよくほぐし、長ねぎ(15g みじん切り)を加えて炒める。③火を止めて炒飯の素(1袋 10g)をまんべんなくふりかけ、全体になじむようによく混ぜてできあがり。おいしさのコツ・・・最後に強火でさっと炒めると、よりおいしく召し上がれます。ハム・ベーコン・ひき肉等を加えると、うまみがアップします。

冷し中華スープ



60年以上の歴史を持つあみ印伝統のロングセラー商品です。酸味・甘味・コクのバランスが絶妙です。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、砂糖、植物油、たん白加水分解物、かつおぶしエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

2〜3倍希釈
(ストレート換算:360〜540ml分)

商品コード 1030
JANコード 4970017020031
ITFコード 14970017020038
内容量 180ml
荷姿 15本
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 270

冷し中華スープ



60年以上の歴史を持つあみ印伝統のロングセラー商品です。酸味・甘味・コクのバランスが絶妙です。

原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、砂糖、植物油、たん白加水分解物、かつおぶしエキス／調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

2〜3倍希釈
(ストレート換算:720〜1080ml分)

商品コード 1042
JANコード 4970017020048
ITFコード 14970017020045
内容量 360ml
荷姿 15本
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 460

中華スープ



本醸造醤油をベースに、牛ガラエキスでコクとうま味を加えた、中華メニュー用の調味料です。ラーメンはじめ、スープや炒め物等に幅広くご使用いただけます。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食塩、砂糖、植物油、ビーフエキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)

使用方法

ラーメン お湯約300ml:大さじ3、
野菜炒め 野菜・肉約200g:大さじ1

商品コード 1031
JANコード 4970017020055
ITFコード 14970017020052
内容量 180ml
荷姿 15本
賞味期限 製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別) 280

四川風麻婆豆腐の素カレンダー



麻辣感が特徴の、本格的四川風麻婆豆腐の素です。花椒のしびれ、唐辛子の辛さ、香辛料の香り高さが特徴で、ニンニクのパンチや豆板醤と豆鼓醤の2つの醤のコクが決め手の、あと引くおいしさです。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、砂糖、豆板醤、みそ、トウチ醤、食塩、香辛料、にんにく、しょうが／着色料(カラメル、カロチノイド)、増粘剤(加工デンプン、キサンタン)、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

①フライパンにサラダ油(大さじ2)を熱し、ひき肉(豚ひき肉 約80g)を強火でいためます。
②豆腐(1丁 約300〜400g さいの目切り)、麻婆豆腐の素(1袋)を加え、中火で軽く混ぜ合わせます。
③長ネギ(中1/3本 約30g 粗みじん切り)を加え、弱火で軽く混ぜ、全体に絡ませます。

商品コード 1015
JANコード 4970017043320
ITFコード 14970017043327
内容量 75g
荷姿 10個×5シート
賞味期限 製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別) 120

油淋鶏の素



しょうが、にんにく、ごま油の香りが際立つごはんによく合う甘酢仕立てです。

原材料名

【たれ】しょうゆ(国内製造)、砂糖、食用油脂、醸造酢、食塩、チキンエキス、水あめ、しょうが、にんにく、香辛料／増粘剤(加工デンプン)、酸味料、調味料(核酸)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・ごまを含む)
【から揚げ粉】加工デンプン

使用方法

①鶏もも肉にから揚げ粉をよくまぶします。
②約180℃に熱した油で、4〜5分程度揚げます。
③食べやすい大きさに切った鶏肉をお皿に盛り付け、たれをかけて出来上がりです。お好みで、たれにみじん切りにしたネギを加えてください。

商品コード 4320
JANコード 4970017043887
ITFコード 14970017043884
内容量 102g(36g×2+15g×2)
荷姿 10袋×6ボール
賞味期限 製造日より15ヶ月
希望小売価格(税別) 240

ラーメンにあう醬(ジャン)！辛味噌ジャン



豆板醤をベースに魚介・にんにく等の旨みをブレンドした旨辛調味料です。

原材料名

豆板醤(国内製造)、みそ、果糖ぶどう糖液糖、植物油、唐辛子、魚醤、にんにく、オイスターエキス、玉ねぎ、魚介エキス／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、(一部にえび・小麦・大豆・ゼラチン・ごまを含む)

使用方法

ラーメンをはじめ、各種料理の辛みとしてお好みの量を加えてご使用ください。焼き鳥、焼肉、餃子、炒め物、麺類にちょい足したり、その他、焼おにぎり、ピザ、焼きそばなどをピリ辛味にアレンジできます！
【使用目安】ラーメン1杯に小さじ1程度使用の場合で約16回お使いいただけます。

商品コード 1144
JANコード 4970017044457
ITFコード 14970017044454
内容量 100g
荷姿 10個×6ボール
賞味期限 製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別) 330

焼肉のたれ

天目 肉焼のたれ(甘口)



ハチミツの奥深い甘味、ニンニクの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。

商品コード	1088
JANコード	4970017043924
ITFコード	14970017043921
内容量	140g
荷姿	12本
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	480

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、ごま、みそ、発酵調味料、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉100gに対し、本品大さじ1～2杯をよく揉み込んで10分程漬けてから焼いてください。つけだれとしてもご使用いただけます。

天目 肉焼のたれ(甘口)



ハチミツの奥深い甘味、ニンニクの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。

商品コード	1084
JANコード	4970017020178
ITFコード	14970017020175
内容量	350g
荷姿	12本
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	960

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、発酵調味料、ごま、香辛料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉100gに対し、本品大さじ1～2杯をよく揉み込んで10分程漬けてから焼いてください。つけだれとしてもご使用いただけます。

天目 肉焼のたれ(中辛)



ハチミツの奥深い甘味、ニンニクの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。(ピリ辛タイプ)

商品コード	1089
JANコード	4970017043931
ITFコード	14970017043938
内容量	140g
荷姿	12本
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	480

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、しょうが、トマトピューレ、ごま、香辛料、発酵調味料／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉100gに対し、本品大さじ1～2杯をよく揉み込んで10分程漬けてから焼いてください。つけだれとしてもご使用いただけます。

天目 肉焼のたれ(中辛)



ハチミツの奥深い甘味、ニンニクの香りと味噌のコクがきいた昔ながらの焼肉のたれです。(ピリ辛タイプ)

商品コード	1085
JANコード	4970017020338
ITFコード	14970017020335
内容量	350g
荷姿	12本
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	960

原材料名

しょうゆ(国内製造)、砂糖、にんにく、植物油、ハチミツ、みそ、しょうが、トマトピューレ、香辛料、発酵調味料、ごま／酸味料、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)

使用方法

生肉100gに対し、本品大さじ1～2杯をよく揉み込んで10分程漬けてから焼いてください。つけだれとしてもご使用いただけます。

カップスープ

NOMEN(あごだし醤油)



あごだしとびうおを使ったロングセラースープ。魚介をミックスしたうま味をあごだしならではの上品な香り包む、まろやかな一杯です。

原材料名

食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml] ①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。

商品コード 1101

JANコード 4970017044341

ITFコード 14970017044348

内容量 19.7g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 150

NOMEN(地鶏風しお)



名古屋コーチンのガラスープに天日塩を加え、ローストしたチキンの風味が香り、深みがありつつもさっぱりと飲める一杯に仕上げました。

原材料名

しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらすープ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml] ①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。

商品コード 1102

JANコード 4970017044358

ITFコード 14970017044355

内容量 14.2g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 150

NOMEN(博多とんこつ)



本場博多ラーメンの味を再現し、5種類の豚骨ベースにニンニクとごま油の風味を加えて複雑味ありつつ後味はあっさりまろやかな白湯スープです。

原材料名

ポークエキス(国内製造)、食塩、食用油脂、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎエキス、しょうゆ、ゼラチン、にんにくエキス、香辛料、かつおぶし粉末、かつおエキス粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(グアー)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml] ①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。

商品コード 1103

JANコード 4970017044365

ITFコード 14970017044362

内容量 12.7g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 150

NOMEN(アソートセット)



【セット内容】

NOMEN(あごだし醤油)×4個

NOMEN(地鶏風しお)×4個

NOMEN(博多とんこつ)×4個

原材料名

NOMEN(あごだし醤油)食用油脂(国内製造)、しょうゆ、魚介エキス、食塩、砂糖、魚介パウダー、エビペースト/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、香料、(一部にえび・小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む) NOMEN(地鶏風しお)しょうゆ(国内製造)、食用油脂、食塩、チキンエキス、魚介エキス、野菜エキス、酵母エキス、砂糖、がらすープ/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工デンプン)、甘味料(甘草)、香料、(一部に小麦・さば・大豆・鶏肉・豚肉を含む) NOMEN(博多とんこつ)ポークエキス(国内製造)、食塩、食用油脂、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎエキス、しょうゆ、ゼラチン、にんにくエキス、香辛料、かつおぶし粉末、かつおエキス粉末/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(グアー)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml] ①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。

商品コード 1104

JANコード 4970017044389

ITFコード 14970017044386

内容量 186.4g(19.7g×4+

14.2g×4+12.7g×4)

荷姿 1箱

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 1800

NOMEN(老舗のみそ)



商品コード 1105

JANコード 4970017044419

ITFコード 14970017044416

内容量 18.3g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 150

信州の赤味噌と麦味噌をベースに、濃厚豚ガラエキスと焙煎ごまをブレンドして、深いコクのある風味豊かなスープに仕上げました。

原材料名

みそ(国内製造)、食用油脂、いりごま、にんにく、食塩、砂糖、ポークエキス、たん白加水分解物、しょうが、酵母エキス、香辛料／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタン)、香辛料抽出物、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml]①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。

NOMEN(シビ辛)



商品コード 1106

JANコード 4970017044426

ITFコード 14970017044423

内容量 22.0g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 180

唐辛子と花椒のインパクトのある辛味としびれの中に、味噌や豚骨、ニンニク、煮干などのコクとうま味を感じるクセになる味が特徴のスープです。

原材料名

【スープ】みそ(国内製造)、食用油脂、砂糖、食塩、ポークエキス、にんにく、魚醤、香辛料、にぼし粉末／調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(カラメル、カロチノイド)、香辛料抽出物、増粘剤(グアー)、(一部に小麦・大豆・豚肉・ゼラチンを含む)【添付香辛料】花椒

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml]①スープの袋を取り出し、袋の中身をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯、別添花椒末の量は、お好みにより加減してください。

NODEN(おでん味)



商品コード 1109

JANコード 4970017044471

ITFコード 14970017044478

内容量 4g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 180

かつお節、さば節、昆布をバランスよくきかせたダシ感のある味わいに、複雑で深みのあるうま味を加え、具を煮込んだおでんつゆのような味に仕上げました。

原材料名

おでんつゆ[食塩(国内製造)、デキストリン、ぶどう糖、ビーフエキス粉末、かつおぶし粉末、粉末しょうゆ、こんぶ粉末、さば削りぶし粉末／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(キシロース)、添付香辛料[七味唐辛子]、(一部に小麦・牛肉・ごま・さば・大豆を含む)]

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml]①カップ内の袋を取り出し、[おでんつゆ]をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の赤線まで注ぎ、よくかき混ぜて出来上がりです。熱湯、別添七味の量は、お好みにより加減してください。[だし割り]の楽しみ方→だし割りラインまで飲み進めた後、お好みのお酒を適量継ぎ足してお召し上がりください。

NOMEN(そばつゆ)



商品コード 1110

JANコード 4970017044488

ITFコード 14970017044485

内容量 18g

荷姿 12個

賞味期限 製造日より12ヶ月

希望小売価格(税別) 180

お湯に溶くだけで簡単にそば湯が楽しめる北海道産挽きぐるみそば粉100%を使用した「そば湯の素」と、本醸造しょうゆをベースにかつおだしと本みりんで作った「つゆ」を合わせたそばつゆスープです。そば粉由来のトロっとした感じとかつおの風味が楽しめる逸品です。

原材料名

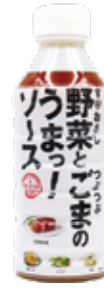
そばつゆ[しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、かつおぶしエキス、みりん、砂糖、食塩]、そば湯の素[デキストリン(国内製造)、そば粉、食塩、香辛料、植物油]／調味料(アミノ酸等)、香料、微粒二酸化ケイ素、酸味料、(一部に小麦・そば・大豆を含む)

使用方法

[必要なお湯の目安量:130ml]①カップ内の袋を取り出し、[そば湯の素]をカップにあけてください。②熱湯をカップ外側の赤線まで注ぎ、30秒よくかき混ぜてください。③[そばつゆ]を入れ、軽く混ぜて出来上がりです。熱湯の量は、お好みにより加減してください。[だし割り]の楽しみ方→だし割りラインまで飲み進めた後、お好みのお酒を適量継ぎ足してお召し上がりください。

その他 加工調味料

すりおろし野菜とつぶつぶごまのうまっ!ソース



すりおろした野菜とつぶつぶごまが旨い
具感たっぷりの醤油ベースソースです。た
まねぎ・にんにく・しょうが・ねぎの香味と
ごまの香ばしい風味が食材に絡みます。

原材料名

野菜(玉ねぎ、にんにく、しょうが、ねぎ)、
しょうゆ(国内製造)、植物油、砂糖、醸
造酢、すりごま、還元水あめ、香味油、いり
ごま、豆板醤、香辛料/増粘剤(キサンタ
ン)、調味料(核酸)、香辛料抽出物、(一部
に小麦・ごま・大豆を含む)

使用方法

お肉、揚げ物、サラダ、冷奴などにそのま
まかけてお召し上がりください。

商品コード	1091
JANコード	4970017044433
ITFコード	14970017044430
内容量	300ml
荷姿	12本
賞味期限	製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別)	620

しょうがスープ



国産ショウガと丸鶏の豊かな味わいです。
塩味ベースに、風味豊かな国産ショウガ
と丸鶏エキスでコクとうま味を出した、
味わい深いやさしい味のスープです。
※国産ショウガ使用

原材料名

ぶどう糖(国内製造)、食塩、たん白加水
分解物、デキストリン、チキンエキスパウダー、
酵母エキス、でん粉、しょうが、たまねぎ、
粉末油脂、香辛料、うきみ(ごま、ねぎ)、(一
部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・ごまを含む)

使用方法

①器に袋の中身をあげ熱湯約150mlを注
ぎます。②軽くかき混ぜて出来上がりです。

商品コード	3036
JANコード	4970017043511
ITFコード	14970017043518
内容量	48.8g(6.1g×8)
荷姿	4箱×6シュリンク
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	300

おでんの素



焼津産かつお節と北海道産昆布の合わせ
ダシが素材のうま味を引き立てる、おい
しいおでんの素です。

原材料名

食塩(国内製造)、ぶどう糖、かつおぶしパウ
ダー、粉末しょうゆ、こんぶパウダー、さば
ぶしパウダー/調味料(アミノ酸等)、カラ
メル色素、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

使用方法

1袋(5皿分)1,000ml(カップ5杯分)の水
に溶かしてご使用ください。①材料は食べ
やすい大きさに切り、大根、こんにゃくは
下茹でしておきます。②鍋に“おでんの素”
1袋と水を入れ火にかけます。材料は火の
通りにくいものから入れ、味がしみこむま
で弱火で、コトコト20分煮込みます。※水
の量はお好みに合わせて加減してください。

商品コード	1010
JANコード	4970017042613
ITFコード	14970017042610
内容量	72g(24g×3)
荷姿	10箱×6シュリンク
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	165

野菜ブイオン 5P



タマネギ・キャベツ・ジャガイモ・セロリ・
白菜・ニンジン6種類の野菜で仕上げた、
野菜、本来のうま味と甘さのやさしい味
わいの万能ブイオンです。
※動物性原料不使用

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、たん白加
水分解物、野菜パウダー(玉ねぎ、キャベ
ツ、じゃがいも、セロリ)、酵母エキス、野
菜エキスパウダー(玉ねぎ、白菜、セロリ、
人参)、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

器に袋の中身をあげ熱湯約200mlを注ぎ
ます。軽くかき混ぜて出来上がりです。スー
プ以外にも、カレーやシチューの煮込み料
理(3〜4皿分に1袋目安)に、炒め物・揚げ
物などの下味(お好みの量)に、いつもの料
理の隠し味としてお使いいただけます。熱
湯の量はお好みにより加減してください。

商品コード	3044
JANコード	4970017043610
ITFコード	14970017043617
内容量	18g(3.6g×5)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	170

野菜ブイオン 50P



タマネギ・キャベツ・ジャガイモ・セロリ・
白菜・ニンジン6種類の野菜で仕上げた、
野菜、本来のうま味と甘さのやさしい味
わいの万能ブイオンです。
※動物性原料不使用

原材料名

食塩(国内製造)、デキストリン、たん白加
水分解物、野菜パウダー(玉ねぎ、キャベ
ツ、じゃがいも、セロリ)、酵母エキス、野
菜エキスパウダー(玉ねぎ、白菜、セロリ、
人参)、香辛料、(一部に小麦・大豆を含む)

使用方法

器に袋の中身をあげ熱湯約200mlを注ぎ
ます。軽くかき混ぜて出来上がりです。スー
プ以外にも、カレーやシチューの煮込み料
理(3〜4皿分に1袋目安)に、炒め物・揚げ
物などの下味(お好みの量)に、いつもの料
理の隠し味としてお使いいただけます。熱
湯の量はお好みにより加減してください。

商品コード	3040
JANコード	4970017043603
ITFコード	14970017043600
内容量	180g(3.6g×50個)
荷姿	20袋
賞味期限	製造日より18ヶ月
希望小売価格(税別)	1250



あみ印食品工業株式会社

〒114-0013 東京都北区東田端 1-6-2

TEL 03-3894-4161(代表) FAX 03-3810-0717

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