

# 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

## INDEX

### 小袋商品

(一食使い切りタイプ)

#### 液体

ラーメンスープ	1-2
つけ麺スープ・まぜそばのたれ	2
冷し中華スープ	2

#### 粉末

焼そばソース	3
--------	---

### 業務用商品

#### 液体

ラーメンスープ	4-6
つけ麺スープ・まぜそばのたれ	6
冷し中華スープ	6-7
がらスープ	7
中華調味料・辛味調味料	7-8
和風調味料・その他	8-9

#### 粉末

鶏がらスープ（顆粒）	10
ゲソ（中華・洋風だしの素）	10
炒飯の素	10
焼そばソース（粉末）	10

### 家庭用商品

ご飯用調味料	11
スープ（液体・粉末）	12
たれ・ソース・辛味調味料	13
メニュー専用調味料	14

### あごだし和風らーめんスープ醤油味 (10×20)



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。

#### 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	2072
JANコード	4970017043221
規格	60g×10個×20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 (10×20)



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。

#### 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	2074
JANコード	4970017043474
規格	34g×10個×20袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

### 地鶏風しおラーメンスープ (10×20)



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。

#### 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	2073
JANコード	4970017043467
規格	41g×10個×20袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

### 老舗の味噌ラーメンスープ (10×20)



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。

#### 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	2076
JANコード	4970017043696
規格	50g×10個×20袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

### 煮干し醤油ラーメンスープ (10×20)



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。

#### 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	2075
JANコード	4970017043726
規格	54g×10個×20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 (10×20)



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。

#### 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	2078
JANコード	4970017043993
規格	60g×10個×20袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

### 中華スープ (E-20)



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。

#### 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	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



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。

#### 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

## 中華亭 ラーメンスープしょうゆ味



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ウガ等の野菜の風味を加えた、醤油ラーメンスープです。

## 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

## タンメンスープ



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かきかせ、ごま油と野菜の風味を加えたタンメンスープ（塩）です。

## 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

## つけ麺 魚介豚骨スープ（10×20）



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がりました。

## 使用方法

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	2077
JANコード	4970017043450
規格	35g×10個×20袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

## まぜそばのたれ（10×20）



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！

## 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	2079
JANコード	4970017044006
規格	35g×10個×20袋
賞味期限	製造日より18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、ハチミツのククのある甘味と、りんご酢のまろやかな酸味が特徴です。

## 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

## 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。

## 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。

## 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。

## 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

## 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。

### 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

## 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。

### 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

## 中華スープ

| 醤油 |



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。

## 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。

商品コード	1026
JANコード	4970017044778
規格	22kg × 1缶
賞味期限	製造日より12ヶ月

## しょうゆラーメンスープ

| 醤油 |



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。

## 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。

商品コード	2001
JANコード	4970017044785
規格	21kg × 1缶
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

| 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。

## 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。

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

## 屋台風醤油ラーメンスープ

| 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。

## 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。

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

## 煮干醤油ラーメンスープ

| 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。

## 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。

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

## 老舗の醤油

| 醤油 |



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。

## 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。

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

## 札幌みそラーメンスープ

| 味噌 |



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るやかで香り高い、札幌みそラーメンスープです。

## 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。

商品コード	2155
JANコード	4970017044709
規格	1kg × 10袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

## 白みそラーメンスープ

| 味噌 |



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。

## 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。

商品コード	2156
JANコード	4970017044716
規格	1kg × 10袋
賞味期限	製造日より12ヶ月

## 老舗の味噌

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。

## 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。

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

## 地鶏風塩ラーメンスープ

塩



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。

## 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。

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

## コクうま豚骨醤油ラーメンスープ |とんこつ|



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。

## 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。

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

## 二代目 鶏白湯ラーメンスープ |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。

## 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。

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

## 担担麺スープ |その他|



深煎りごまのコクに、醤油・味噌・ポークのうま味を重ねました。赤花椒の華やかな香りと青花椒のさわやかなしびれに、2種の唐辛子と豆板醤で辛味を出した本格的な担担麺スープです。

## 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。

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

## トマトスープ |その他|



レモン果汁のさわやかな酸味と、ソテーオニオンの甘み特徴です。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。

## 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。

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

## 中華スープ |醤油|



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。

## 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。

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

## スペシャルラーメンスープ |醤油|



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、キレのあるすっきりした味の醤油ラーメンスープです。

## 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)

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

## しょうゆラーメンスープ

| 醤油 |



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。

## 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)

商品コード	1900
JANコード	4970017044686
規格	1.8L × 6 本
賞味期限	製造日より 12 ヶ月

## 塩味らーめんスープ (タンメン)

| 塩 |



あっさりした中にもコクがある! 後引くおいしさ!! 塩味ベースに、タマネギ、ニンジンなど甘みある野菜と、豚ガラエキスが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。

## 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)

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

## 博多ラーメン (白湯)

| とんこつ |



本場博多の、昔ながらのあっさり豚骨白湯系! 豚ガラエキスがコク深い、ニンニクとごま油が後引くおいしさ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。

## 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)

商品コード	1901
JANコード	4970017044693
規格	1.8L × 6 本
賞味期限	製造日より 12 ヶ月

## 胡麻辛懷石



ごまの濃厚なコクと和風ダシのうま味、黒酢のまろやかな酸味をきかせたピリ辛ごま味。麺類から和え物・炒め物・丼物まで幅広く万能にご使用いただけます。

## 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。

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

## 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。

## 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!

## 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

## 冷中華スープ (金印)



醤油のコクに、醸造酢のさわやかな酸味をしっかりときかせた、すっきり後味の冷し中華スープ。豚ガラエキスとかつおぶしエキスのうま味と甘味で、酸味を抑え、飽きの来ないバランスよい味わいに仕上げました。

## 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

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

## 黒酢 冷し中華スープ



醤油をベースに黒酢を程良くきか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。

## 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

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

## 老舗のざる中華スープ(あご風味仕立て)



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。

## 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)

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

## 冷凍 豚コクだし No.1

| 冷凍 |



「ガラスープが足りない!」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。

## 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 ミックス(チキン&amp;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

## 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

## 濃縮がらエキス チキン | 常温 |

| 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

## 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

## 天目 ミックスがらスープ | 常温 |

| 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。

## 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

## 麻婆豆腐ソース



味噌と豆鼓醬のコク、豆板醬と花椒の辛さ、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。

## 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す。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。

## 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
規格	1L × 6本
賞味期限	製造日より12ヶ月

## 四川麻辣 麻辣湯の素



花椒の清涼感ある痺れる辛さと唐辛子のピリッとした辛さが調和した麻辣湯スープ。スターアニス等の8種類のスパイスがきいた薬膳感のある風味が特徴です。

## 使用方法

熱湯で約6倍に薄めてお使いください。(調理例)あらかじめ火を通した具材(春雨や野菜などお好みで)を、麻辣湯スープに入れて煮立ててお召し上がりください。お好みにより使用量を加減してください。

商品コード	2055
JANコード	4970017044679
規格	1L × 6本
賞味期限	製造日より12ヶ月

## 海老チリソース



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。

## 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、炒め合わせで出来上がり。お好みにより使用量を加減してください。

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

## 辛味噌ジャン



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。

## 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。

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

## スタミナ丼のたれ(にんにくしょうゆ味)



ニンニクをたっぷりきかせた、パンチのあるタレ。香味油のコクと濃厚な味付けでご飯が進みます。野菜炒めなど、スタミナ系メニューが簡単に仕上がります。

## 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

## 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。

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

## 天目 肉焼のたれ



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タレです。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。

## 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分間漬けてから焼いてください。つけだれとしてもご使用頂けます。

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

## 肉焼のたれ



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、焼肉のタレです。※油脂不使用

## 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分間漬けてから焼いてください。魚の切り身で照り焼きにもご使用頂けます。

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

## 天心 肉焼のたれ



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タレです。ワインと魚醤でコクと深みのある味に仕上げました。

## 使用方法

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

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

## 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。

## 使用方法

何度も重ね塗り、または漬けて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頂けます。

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。

## 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。

## 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。

## 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

## 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。

## 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しました。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。

## 使用方法

約3倍希釈：かつ丼、親子丼、牛丼、うな丼 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

## 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。

## 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

## やさしく仕上げた野菜カレー



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!

## 使用方法

袋(レトルトパウチ)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。

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

## 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

## 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

## 炒飯の素



1958 年発売以来、愛され続けているあみ印代表商品の一つです。塩味ベースで、野菜パウダーの甘みと多彩なスパイスの香りが特徴です。先味のインパクトと後味のうま味を兼ね備え、粉末タイプで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商品です。

## 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と、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。

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

## ゲン



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。

## 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

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

## 焼そばソース (粉末)



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たものです。

## 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。

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

## 炒飯の素



どこか懐かしさを感じる塩味ベースの炒飯の素。野菜の甘味とスパイスの香り、コク深い旨味で、ご家庭でも手軽に町中華風の炒飯が仕上がります。1958年発売以来、愛されている定番の粉末調味料です。

## 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

商品コード	1060
JANコード	4970017020017
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)	170

## 炒飯の素プレミアム



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食欲をそそります。

## 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。

商品コード	1061
JANコード	4970017043504
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)	170

## 炒飯の素 超越



【美味しさ、新時代 パラッとほどける極上の炒飯】フライパンで炒めるだけで手軽に簡単、パラッと口の中でほどける香り高い極上の炒飯が完成。香味野菜と香辛料で風味つけた動物性原料不使用のシンプルな味わいが特徴。一番搾り醤油・天日塩・国産野菜原料使用と原料にもこだわりました。

## 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25g)、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。

商品コード	1058
JANコード	4970017044624
内容量	50g(25g×2)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別)	300

## 炒飯の素カレンダー



どこか懐かしさを感じる塩味ベースの炒飯の素。野菜の甘味とスパイスの香り、コク深い旨味で、ご家庭でも手軽に町中華風の炒飯が仕上がります。1958年発売以来、愛されている定番の粉末調味料です。便利な少量タイプです。

## 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。

商品コード	1002
JANコード	4970017041272
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)	130

## カレー炒飯の素



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。

## 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。

商品コード	1053
JANコード	4970017044150
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)	170

## 誰でもふわとろオムライスキット



【誰でも簡単に作れるふわとろオムライスの素卵とご飯でシェフの技を手軽に再現 チキンライス調味料とふわふわたまご用調味料のセット】卵とご飯があれば誰でも洋食屋風オムライスが作れる調味料キットです。ケチャップベースのチキンライス調味料と、北海道バターミルクパウダーを使用したたまご用調味料でバター香るふわとろオムライスが作れます。

## 使用方法

【チキンライス】① フライパンにサラダ油(小さじ2)を温め、ご飯(200g)を炒める。☆具材はココで入れ、一緒に炒める。  
② チキンライス調味料(1袋)を加えてよく混ぜ合わせ全体的に色が付いたらお皿に盛り付けておく。☆チキンライスに、たまねぎ、ウィンナー、鶏肉などを入れるとより美味しくなります。お好みでご用意ください。【オムレツ】  
① ボールにたまご用調味料(1袋)と水50mlを入れよく溶いておく。  
② ①のボールに卵(2個)を加えてさらによく混ぜる。  
③ 直径20cm程度のフライパンにサラダ油(小さじ2)を入れ温め、②を流し入れ、大きくかき混ぜながら、ゆっくりと卵に火を通していく。  
④ 全体がとろとろの半熟状態になったら、一度火からおろし、フライパンの手前から奥に向かって、卵をたたむようにまとめる。  
⑤ 再度火にかけて、フライパンの奥側でオムレツの形にまとめる。  
⑥ 【チキンライス】の上に盛り付けて出来上がり!

商品コード	1059
JANコード	4970017044631
内容量	23.4g(7.7g×2.4g×2)
荷姿	10袋×6ボール
賞味期限	製造日より12ヶ月
希望小売価格(税別)	300

## 冷し中華スープ



甘味とコクをしっかりきかせ、まろやかな酸味で仕上げた、やさしい味わい。醤油とかつおダシのうま味、ごま油の風味が食欲を引き立てます。

## 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
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)	320

## 冷し中華スープ



甘味とコクをしっかりきかせ、まろやかな酸味で仕上げた、やさしい味わい。醤油とかつおダシのうま味、ごま油の風味が食欲を引き立てます。

## 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
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。

## 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
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)	330

## 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

## 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。熱湯の量は好みにより加減してください。

商品コード	3036
JANコード	4970017043511
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)	345

## 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・ニンジンの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

## 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。熱湯の量は好みにより加減してください。

商品コード	3044
JANコード	4970017043610
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



タマネギ・キャベツ・ジャガイモ・セロリ・白菜・ニンジンの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

## 使用方法

器に袋の中身をあげ、熱湯約 200ml を注ぎ、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。熱湯の量は好みにより加減してください。

商品コード	3040
JANコード	4970017043603
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

## 天目 肉焼のたれ（甘口）



ハチミツの奥深い甘味と、食欲をそそるニンニクの香り、醤油と味噌のコクを重ねた、こだわりの焼肉ダレです。香ばしいごまを使用し、豊かな風味と深いうま味を実現しました。

## 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頂けます。

商品コード	1088
JANコード	4970017043924
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

## 天目 肉焼のたれ（甘口）



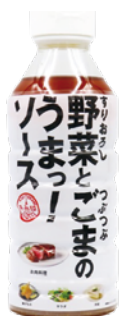
ハチミツの奥深い甘味と、食欲をそそるニンニクの香り、醤油と味噌のコクを重ねた、こだわりの焼肉ダレです。香ばしいごまを使用し、豊かな風味と深いうま味を実現しました。

## 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頂けます。

商品コード	1084
JANコード	4970017020178
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

## 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。

## 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
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

## 香ばしごま油とにんにくのチョレギ風うまっ!ソース



香ばしいごま油とにんにく・ねぎ・黒こしょうがいた風味豊かな塩ベースソースです。チョレギサラダや焼肉、カルパッチョ、焼そば等、これ 1 本で様々な料理にそのままお使いいただける万能ソースです。

## 使用方法

そのままかけてお召し上がりください。

商品コード	1096
JANコード	4970017044600
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

## 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・ニンニク等のうま味をバランスよくブレンドしたうま辛調味料です。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。ラーメン、焼鳥、焼肉、餃子、炒め物、麺類、焼おにぎり、ピザ、焼そば等をピリ辛味にアレンジできます!

## 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
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

## 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つの醬のkokが決め手の、あと引くおいしさです。

## 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
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)	140

## 油淋鶏の素 102g



しょうが・ニンニク・ごま油が香る甘酢ダレと、唐揚げ粉のセット品。揚げた鶏肉にかけるだけで完成する、手軽な油淋鶏の素です。中華料理店さながらのkokうま仕立てでご飯が進みます。

## 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
内容量	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)	280

## 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。

## 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
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



## 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>