

業務用秋冬カタログ 2024

 ヤマモリ株式会社

本社・大山田工場	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-3860
マーケティング統括部	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 3F	☎(03)6324-1205
	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-4072
桑名工場	〒511-8533	三重県桑名市森忠465-4	☎(0594)31-9910
松阪工場	〒515-8513	三重県松阪市大口町字新地1672-7	☎(0598)52-1311
東日本支社	〒105-0014	東京都港区芝2-3-18 YM芝公園ビル 2F	☎(03)5765-6701
└ 仙台営業所			
中日本支社	〒511-8711	三重県桑名市陽だまりの丘6-103	☎(0594)33-3901
└ 静岡営業所			
北陸支店	〒920-0057	石川県金沢市桜田町2-88	☎(076)223-0514
西日本支社	〒662-0922	兵庫県西宮市東町1-13-3	☎(0798)23-3181
└ 中四国営業所、九州営業所			

【ホームページ】
<https://www.yamamori.co.jp/>

2024年8月現在

商品の詳細につきましては、最寄の営業まで
お問い合わせください。



業務用タイフード ハラール認証を取得!

ハラール対応商品



タイグリーンカレーソース タイレッドカレーソース タイイエローカレーソース トムヤムペーストプレミアム ガパオソースプレミアム

※2024年9月頃～順次切り替え予定

ハラール対応をするメリット

- 増加するムスリム、拡大するハラール市場の獲得
- 商品の品質、安全性基準の高さがアピールできる

ハラールとは?

ハラールとは、イスラム教の教えにおいて「許されている」という意味のアラビア語です。イスラム教徒の人々であるムスリムにとって、ハラールは生活全般における指標のようなものです。食べ物においては魚介類や野菜・果物などといったものがハラール(=許されている)です。逆に豚肉やアルコール飲料などは禁じられたもの(=ハラム)となります。

本場タイの自社工場で製造 指定農場のフレッシュハーブを使用



ガランガル、バジル、レモングラス

指定農場

バンコクから北に車で約6時間。
ラオスとの国境に近い農場は、標高800m、低い山々に囲まれた、メコン川に近い肥沃な土地です。タイで最も涼しいとされる気候は野菜の栽培に適しています。東京ドーム約1.3個分もの広さがある農場で、管理・栽培がされています。



タイフードの命とも言える、タイハーブ。爽やかな香りや辛みを活かすには、フレッシュな状態で使うのがポイントです。ヤマモリは、日本と同等レベルの管理・栽培で作られた指定農場の安心で安全なハーブを使っています。

サイアムヤマモリ

日本と同じ品質管理を行うタイの
自社レトルト工場で製造しています。
ISO22000認定工場



2024 ヤマモリ業務用秋冬カタログ

INDEX

- しょうゆ 5~8
濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・たまり風しょうゆ
混合しょうゆ・小袋しょうゆ・機能プラスしょうゆ
- うどん・そば・ラーメンスープ 9
- その他和風調味料・小袋 9~11
その他調味料・小袋ストレートつゆ
小袋ラーメンスープ・小袋濃縮和風つゆ
- 冷やし中華 11
- レトルト 12
- タイフード・その他調味料 13・14
- 健康飲料 15

濃口しょうゆ

業務用特級濃口しょうゆHD	特吟醤油HD	特醸しょうゆHD	濃口醤油M
			
特長 本醸造の濃口醤油です。	特長 旨味の効いたあまくちタイプの特級濃口醤油です。	特長 あまくちタイプの特級濃口醤油です。	特長 本醸造の濃口醤油です。
製品コード 1322021 規格 1.8L×8 JANコード 4 903101 132075 GTIN/ITFコード 0704903101132078 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 430×220×328mm 18.0kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1321011 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 500034 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.4kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1321012 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 500027 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.4kg 賞味期間 18ヶ月	製品コード 1662300 規格 18L缶 JANコード 4 903101 131634 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.2kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月

特級しょうゆ こいくち	特醸しょうゆ	徳用しょうゆ	業務用醤油101号
			
特長 スタンダードタイプの特級濃口醤油です。	特長 あまくちタイプの特級濃口醤油です。	特長 甘味の強い上級濃口醤油です。	特長 すっきりとした味わいのうまみタイプです。
製品コード 1662223 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269115 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.1kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662260 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269108 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.3kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662280 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269122 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.2kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662021 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269153 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.3kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月

業務用醤油102号	赤しょうゆ
	
特長 甘味を付与した、キレのよいあまくちタイプの醤油です。	特長 甘味と旨味のバランスを重視したタイプです。
製品コード 1662032 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269160 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 21.9kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月	製品コード 1662131 規格 18L缶 JANコード 4 903101 269139 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 240×240×350mm 22.1kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 24ヶ月

淡口しょうゆ

業務用特級淡口しょうゆHD	特級しょうゆ うすくち	本醸造淡口しょうゆA	業務用醤油201号
			
特長 あまくちタイプの特級淡口醤油です。	特長 スタンダードタイプの特級淡口醤油です。	特長 旨味成分が多い、あまくちタイプの淡口醤油です。	特長 混合タイプの淡口醤油です。
製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間
1322822 1.8L×8 4 903101 132211 1 4903101 132218 105φ×320mm 2.2kg 430×220×328mm 18.0kg 12ヶ月	1662225 18L缶 4 903101 269320 — 240×240×350mm 22.4kg — 18ヶ月	1662320 18L缶 4 903101 269184 — 240×240×350mm 22.1kg — 18ヶ月	1662041 18L缶 4 903101 269191 — 240×240×350mm 22.0kg — 18ヶ月

たまり風しょうゆ

上級しょうゆ うすくち	淡口醤油M	たまりしょうゆHD	生引たまり
			
特長 うまくちタイプの上級淡口醤油です。	特長 本醸造の淡口醤油です。	特長 旨味成分が多く、まろやかで濃厚な味わいです。さしみ、照り焼き、せんべい、佃煮などにご使用ください。たまりとこいくち醤油の混合です。	特長 たまり独特のコクはそのままに、すっきりした味わいの淡口タイプです。
製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間
1662250 18L缶 4 903101 269207 — 240×240×350mm 21.8kg — 18ヶ月	1662252 18L缶 4 903101 269177 — 240×240×350mm 22.5kg — 18ヶ月	1322132 1.8L×6 4 903101 600048 — 105φ×320mm 2.2kg 322×214×321mm 13.8kg 18ヶ月	1662091 18L缶 4 903101 269238 — 240×240×350mm 22.7kg — 18ヶ月

混合しょうゆ

業務用醤油203号	業務用醤油204号 18L	業務用醤油206号 18L
		
特長 持続する甘みと旨味が特長です。	特長 持続する甘みと旨味、淡い色が特長です。	特長 旨味の強いスタンダードタイプです。旨味成分を豊富に含んでいますので、深いコクと豊かな風味を醸し出します。
製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間
1662061 18L缶 4 903101 269214 — 240×240×350mm 22.2kg — 18ヶ月	1662072 18L缶 4 903101 269252 — 240×240×350mm 22.1kg — 18ヶ月	1662101 18L缶 4 903101 269245 — 240×240×350mm 22.1kg — 18ヶ月

小袋しょうゆ

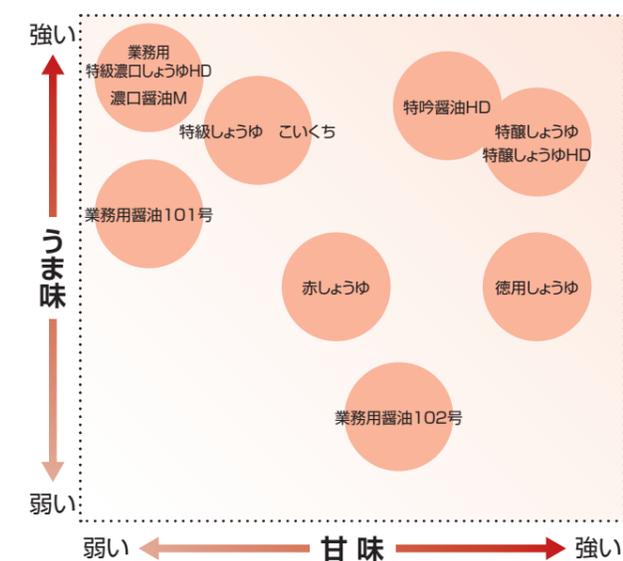
寿司醤油(N)	吟醸むらさき
	
特長 スタンダードな本醸造醤油です。	特長 2種類の醤油を使った本醸造醤油です。寿司屋の醤油をお手本に仕上げました。
製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間	製品コード 規格 JANコード GTIN/ITFコード 単品サイズ・重量 ケースサイズ・重量 賞味期間
2462010 5ml×200×10 4 903101 271743 0624903101273455 70×40mm 6.2g 409×309×215mm 13.2kg 6ヶ月	2462014 5ml×200×10 4 903101 274034 — 75×37mm 6.3g 409×309×215mm 13.5kg 18ヶ月

伝統を受け継ぐ醸造技術

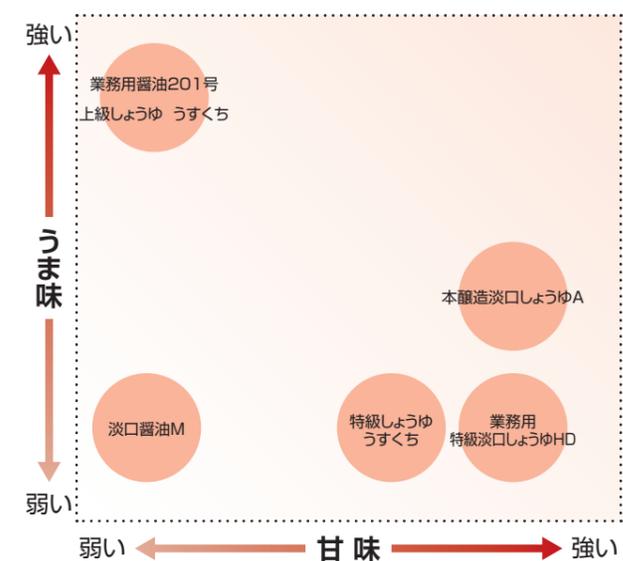
しょうゆは、古来中国から伝来したとされ、関西を中心に全国へと発展していきました。古くから日本人の食文化に欠かすことのできない調味料として数多くの場で利用されてきました。ヤマモリは、伝統の手法を受け継ぎ、さらに「おいしさ」を深め、均一の品質でお届けするために、最新設備の導入を図りながら、時代に合った新商品の開発を重ねてきました。



濃口しょうゆ



淡口しょうゆ



機能プラスしょうゆ

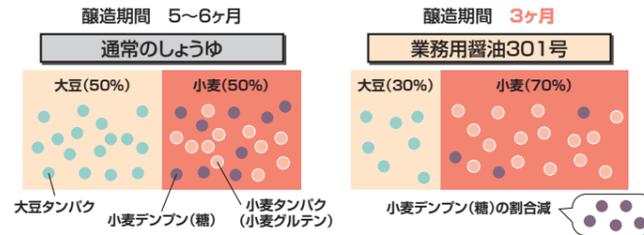
業務用醤油301号	濃色醤油KDS BIB	燻醸醤油®
		
特長 塩分を抑えながら濃口醤油の2倍の旨味を付与できます。穏やかな香りと淡い色合いが特長です。	特長 濃口醤油の6~7倍の濃い色合いの醤油です。少量で重みのある熟成感が付与できます。	特長 ナラ・クヌギの木を使用し、独自製法でじっくりと燻したスモーク香のある醤油です。特級醤油と同じレベルの旨味を持った醤油です。
製品コード 1652372 規格 20L JANコード 4 903101 269276 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 288×288×265mm 24.9kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1652480 規格 10L JANコード 4 903101 269375 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 249×241×259mm 12.3kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 12ヶ月	製品コード 7752017 規格 20L JANコード 4 903101 606576 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 298×298×277mm 24.0kg ケースサイズ・重量 — 賞味期間 12ヶ月

業務用醤油301号 ~素材の味や色味の特長を活かしたい時に!~

特長

- 醤油の香りが弱いため、だし感が強調できる
- 淡色のため、素材の色合いを活かせる
- 耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定

通常しょうゆとの比較



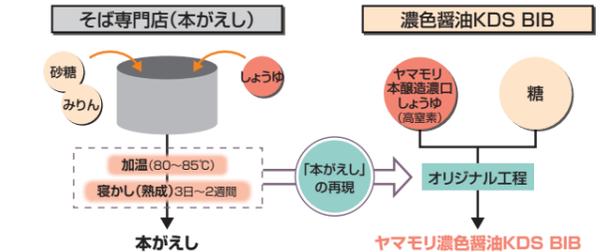
- 旨味の強い小麦の原料を多く配合
- 醸造期間は3ヶ月と短く淡色
- 糖類が少なく褐変しにくい

濃色醤油KDS BIB ~熟成感を付与し、色味を強調したい時に!~

特長

- 濃口醤油の6~7倍の色調のため、着色効果あり
- 醤油特有の香りが穏やかで、まるやかな重みを付与するかえし効果あり
- 耐褐変性に優れるため、保存による経時変化に強く、加熱にも安定

製造工程



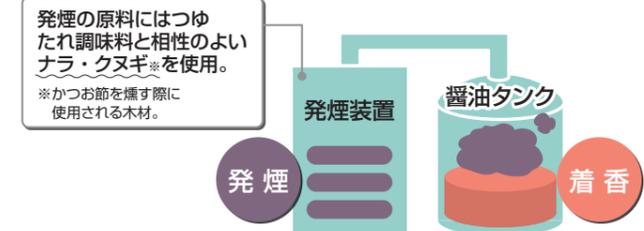
そば専門店の「加温&寝かし工程」をヤマモリ独自の加工条件にて再現しています
 関連技術特許 第5603028号

燻醸醤油® ~手軽に燻製の香りを付与したい時に!~

特長

- ナラ・クヌギの木を使用し、独自製法でじっくり燻した醤油
- 特級レベルの旨味(添加物ではありません)
- 燻製の香りが非常に強く、少量添加で十分効果を発揮

製造工程



うどん・そば・ラーメンスープ

うどんつゆ淡口 1+10	名代 うどんつゆ	特選うどんつゆ濃口1+10	特選そばつゆ1+10
			
特長 かつお節の風味がきいた関西向けのスタンダードな淡口うどんつゆです。	特長 国産の4種のだし素材(かつお節、こんぶ、焼あご、煮干し)にこだわりました。さらにかつおの微粉末を使用し、香り、旨味をアップさせています。	特長 濃口醤油を使用しかつおとこんぶの風味がきいた関東・中部向けのうどんつゆです。	特長 上質なかつお節を十分に煮出しただしと濃口醤油をあわせて、風味豊かなつゆです。かけにもつけにも合います。
製品コード 1322320 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132112 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.7kg 賞味期間 9ヶ月	製品コード 1322244 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 600314 JANコード 2 4903101 600318 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.3kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 14.5kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322384 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132464 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.3kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 14.0kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322352 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132457 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.4kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 14.9kg 賞味期間 12ヶ月

伊勢うどんのつゆ

ラーメンスープ 1+10

本格塩ラーメンスープ1+8

湯膳 濃厚みそ香味野菜

			
特長 たまり醤油をベースにした伊勢地方独特のうどんつゆです。茹でた麺に薄めずそのままかけてお使いください。	特長 10倍のお湯で希釈するだけで、手軽においしい豚だしが効いた醤油ラーメンができていきます。	特長 8倍のお湯で希釈するだけで、豚の旨味にかつおのだしを合わせたコクのある塩ラーメンスープができていきます。	特長 厳選した赤味噌に香味野菜とじっくりと炊き出した豚骨エキスを合わせた濃厚みそです。スープ(1)+お湯(5~6)の割合で希釈して使用して下さい。
製品コード 1322341 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132402 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.3kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 14.1kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322580 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132150 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.1kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.6kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322711 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 601229 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.2kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 13.3kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 2412049 規格 1kg×10 JANコード 4 903101 134802 GTIN/ITFコード 154 903101 134806 単品サイズ・重量 280×200×20mm 1013g ケースサイズ・重量 435×293×171mm 11.0kg 賞味期間 9ヶ月

その他和風調味料

名代 つゆの素	名代 白だし	SCO煮魚のたれ	照り焼きのたれ24
			
特長 旨味が見えるかつお粉入りの、だし感たっぷりの種類用つゆです。煮物・天ぷらつゆなどにもご使用いただけます。	特長 たっぷりのだしが素材の彩りと料理の味を引き立てます。煮物・鍋・うどん・丼など、あらゆる和風料理が手軽にできます。	特長 簡単調理で売れ筋メニューができるスチームコンベクションオープン(SCO)専用の煮魚のたれです。希釈を変えればさまざまな魚種を調理できます。	特長 濃口醤油、たまり醤油の2種類の醤油と本みりんを使用し、コク深いまるやかな味わいに仕上げました。肉、うなぎの蒲焼きやブリの照り焼きなど魚メニューとも相性抜群です。
製品コード 1322255 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132099 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.3kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 14.3kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322272 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132624 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.1kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 12.9kg 賞味期間 12ヶ月	製品コード 1322454 規格 1.8L×6 JANコード 4 903101 132860 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 105φ×320mm 2.5kg ケースサイズ・重量 322×214×321mm 15.2kg 賞味期間 11ヶ月	製品コード 1312502 規格 1220g×12 JANコード 4 903101 608419 GTIN/ITFコード — 単品サイズ・重量 74φ×267mm 1260g ケースサイズ・重量 344×260×280mm 15.7kg 賞味期間 12ヶ月

小袋ストレートつゆ

名代そばつゆ4A POSインジ



特長	かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。
製品コード	2232319
規格	50ml 270入り(135×2)
JANコード	4 903101 315058
GTIN/ITFコード	062 4903101 31505 6
単品サイズ・重量	110×110mm 55.6g
ケースサイズ・重量	463×259×244mm 15.7kg
賞味期間	12ヶ月

そばつゆ80Aインジ



特長	かつお節をたっぷり使った風味豊かなストレートタイプのそばつゆです。
製品コード	2232619
規格	80g 180入り(90×2)
JANコード	4 903101 271019
GTIN/ITFコード	062 4903101 27101 7
単品サイズ・重量	130×115mm 82.7g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 15.7kg
賞味期間	12ヶ月

名代めんつゆ60 4T



特長	かつお節の風味が濃厚なつゆです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2222443
規格	60ml 240入り(120×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 272914
単品サイズ・重量	110×100mm 64.8g
ケースサイズ・重量	463×259×244mm 16.3kg
賞味期間	6ヶ月

名代めんつゆ30 60P×6



特長	かつお、しいたけ、こんぶだしの効いたストレートタイプのつゆです。
製品コード	2222441
規格	30ml 360入り(60×6)
JANコード	4 903101 271835
GTIN/ITFコード	062 4903101 27292 2
単品サイズ・重量	65×100mm 32.9g
ケースサイズ・重量	463×259×224mm 12.6kg
賞味期間	6ヶ月

小袋ラーメンスープ

伊勢うどんつゆ28ml (N)



特長	たまり醤油を使用した、濃厚な味わいの三重県伊勢地方独特のうどん専用つゆです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2422017
規格	28ml 400入り(200×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	115×65mm 33.1g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 13.9kg
賞味期間	6ヶ月

中華スープNO.1



特長	自家製の醤油に豚肉とラードの旨味をたっぷり効かせた本格的な中華スープです。250mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112010
規格	23ml 500入り(100×5)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 601608
単品サイズ・重量	105×70mm 27.2g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 14.3kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープ正油味



特長	スタンダードタイプの濃厚な味わいの醤油ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112230
規格	33ml 400入り(100×4)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 601615
単品サイズ・重量	100×80mm 39.7g
ケースサイズ・重量	400×300×200mm 16.1kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープ濃厚ガラしょうゆ味 K020 印字あり



特長	良質な鶏ガラをじっくり煮込んだエキスをたっぷり使った、濃厚なラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112312
規格	38g 300入り(150×2)
JANコード	4 903101 271330
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	100×80mm 39.3g
ケースサイズ・重量	350×300×200mm 12.4kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープ味噌味K050



特長	信州みそを使用し野菜の旨味を効かせたコクのあるまろやかな味噌ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112257
規格	40g 300入り(150×2)
JANコード	4 903101 271309
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	100×80mm 41.3g
ケースサイズ・重量	350×300×200mm 13.0kg
賞味期間	9ヶ月

ラーメンスープタンメン味 K030



特長	野菜の持つ甘味、旨味を最大限に引き出し、ごま油を効かせたタンメン味ラーメンスープです。300mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2112314
規格	33g 300入り(150×2)
JANコード	4 903101 271316
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	100×80mm 34.3g
ケースサイズ・重量	350×300×200mm 10.9kg
賞味期間	9ヶ月

小袋濃縮和風つゆ

うどんつゆ淡口3方-A



特長	関西向けの淡口タイプです。良質のかつお節、しいたけ、みりんの旨味を厳選された醤油で抽出した本格的なつゆです。280mlのお湯で希釈してご使用下さい。
製品コード	2122041
規格	21ml 500入り(100×5)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105×70mm 26.5g
ケースサイズ・重量	350×300×200mm 13.9kg
賞味期間	12ヶ月

そばつゆ3方-A



特長	良質のかつお節、乾しいたけの旨味を厳選された醤油で抽出した本格的なつゆです。かけ用の場合は280mlのお湯で希釈してご使用下さい。つけ用の場合は80mlの水で希釈してご使用下さい。
製品コード	2132110
規格	21ml 500入り(100×5)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	105×70mm 27.5g
ケースサイズ・重量	350×300×200mm 14.5kg
賞味期間	12ヶ月

冷やし中華

レモン冷し中華40



特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112420
規格	40ml 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27299 1
単品サイズ・重量	100×80mm 47.0g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 14.9kg
賞味期間	6ヶ月

レモンハヤシチュウカ40H 60P×5



特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112433
規格	40ml 300入り(60×5)
JANコード	4 903101 271897
GTIN/ITFコード	062 4903101 27189 5
単品サイズ・重量	100×80mm 47.0g
ケースサイズ・重量	409×309×215mm 14.9kg
賞味期間	6ヶ月

レモン冷し中華50



特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112450
規格	50ml 250入り(125×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27300 4
単品サイズ・重量	110×80mm 58.7g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 15.3kg
賞味期間	6ヶ月

レモン冷し中華80



特長	甘味を抑え、レモンの風味が効いた酸味のある冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112480
規格	80ml 150入り(75×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27301 1
単品サイズ・重量	120×100mm 89.6g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 14.1kg
賞味期間	6ヶ月

冷し中華スープ50



特長	醤油味をベースに酸味を抑えた冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2412077
規格	50ml 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	—
単品サイズ・重量	100×100mm 59.5g
ケースサイズ・重量	360×310×215mm 18.5kg
賞味期間	6ヶ月

冷し中華ゴマダレ55



特長	ごまの風味と甘味を引き出し、酸味を抑えたごまだれ冷し中華スープです。そのままストレートでご使用下さい。
製品コード	2112361
規格	55g 300入り(150×2)
JANコード	—
GTIN/ITFコード	062 4903101 27302 8
単品サイズ・重量	120×80mm 56.2g
ケースサイズ・重量	400×300×200mm 17.6kg
賞味期間	6ヶ月

だしが決め手の中華風レモンつゆ



特長	こだわりの4種の自社抽出だしを使用し、旨味が強くレモン果汁の酸味とごま油の香りが効いたストレートタイプのつゆです。
製品コード	1322417
規格	1.8L×8
JANコード	4 903101 607306
GTIN/ITFコード	1 4903101 607303
単品サイズ・重量	105φ×320mm 2.1kg
ケースサイズ・重量	430×220×327mm 17.8kg
賞味期間	6ヶ月

レトルト

デミグラスソース 濃縮タイプ ミートソース トマトタイプ ミートソース デミタイプ クラムチャウダー 濃縮タイプ



特長	水またはブイヨンで希釈してさまざまなメニューに使える濃縮タイプのソースです。	特長	さわやかなトマトの酸味を活かしたスタンダードなミートソースです。	特長	デミグラスソースの濃厚な味わいを加えたコクのあるミートソースです。	特長	あざりとベーコン、野菜類をふんだんに使いました。牛乳で希釈する濃縮タイプです。
製品コード	3022055	製品コード	3022053	製品コード	3022054	製品コード	3022058
規格	1kg×12	規格	1kg×12	規格	1kg×12	規格	1kg×12
JANコード	4 903101 302829	JANコード	4 903101 302706	JANコード	4 903101 302713	JANコード	4 903101 330242
GTIN/ITFコード	1 4903101 302826	GTIN/ITFコード	011 4903101 302702	GTIN/ITFコード	011 4903101 302719	GTIN/ITFコード	1 4903101 330249
単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月

コーンクリームスープ 濃縮タイプ ホワイトソース 濃縮タイプ 黒カレーソース



特長	スイートコーンパウダーをふんだんに使用して素材の風味を活かしました。牛乳で希釈する濃縮タイプです。	特長	コクのあるクリーミーな味わいです。シチューをはじめグラタンやパスタなど幅広く使えるベースソースです。	特長	黒い外観が重厚感と深いコクを連想させ、ワンランク上の高級感を演出できます。
製品コード	3022061	製品コード	3022056	製品コード	3022068
規格	1kg×12	規格	1kg×12	規格	1kg×12
JANコード	4 903101 330358	JANコード	4 903101 302843	JANコード	4 903101 331065
GTIN/ITFコード	1 4903101 330355	GTIN/ITFコード	1 4903101 302840	GTIN/ITFコード	1 4903101 331062
単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g	単品サイズ・重量	290×200×25mm 1020g
ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg	ケースサイズ・重量	400×300×196mm 13.0kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	12ヶ月	賞味期間	24ヶ月

タイフード

タイグリーンカレーソース タイレッドカレーソース タイイエローカレーソース アジアンリゾート グリーンカレー



特長	青唐辛子の爽やかな辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイグリーンソース。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。	特長	赤唐辛子の辛みとレモングラス、こぶみかんの葉等のハーブが香るタイレッドソース。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。	特長	ココナッツミルクのコクとハーブの香りが後引くタイイエローソース。本場タイの自社工場にて製造。水で希釈し、お好みの具材を加えるだけで本格的なタイカレーが作れます。	特長	青唐辛子の爽やかな辛みとハーブが香るグリーンカレー。本場タイの自社工場にて製造。個食タイプです。
製品コード	7482020	製品コード	7482021	製品コード	7482022	製品コード	7482035
規格	500g×12	規格	500g×12	規格	500g×12	規格	135g×5×6
JANコード	4 903101 703107	JANコード	4 903101 703114	JANコード	4 903101 703121	JANコード	4 903101 605623
GTIN/ITFコード	1 4903101 703104	GTIN/ITFコード	1 4903101 703111	GTIN/ITFコード	1 4903101 703128	GTIN/ITFコード	1 4903101 605620
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	170×130×10mm 145g
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	348×230×139mm 5.1kg
賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月	賞味期間	24ヶ月

ガパオソース プレミアム トムヤムペースト プレミアム EXガパオ500 タイクッキングベース グリーンカレー



特長	フレッシュなバジルを使った本格ガパオソース。ひき肉と炒めるだけで簡単に本格的なガパオが作れます。本場タイの自社工場にて製造。	特長	レモングラスなどのフレッシュハーブを使った本格トムヤムペースト。エビや野菜などを加えて煮込むだけで本格的なトムヤムスープが作れます。本場タイの自社工場にて製造。	特長	ホーリーバジルの葉の形を残したものと、すりおろしたものを使い分け、見た目にも香りにもインパクトをプラスしました。	特長	10種類以上のスパイスやハーブを自社独自にブレンドし、自社工場で作成しているため、本場タイのフレッシュハーブの香りを楽しむことができます。加工向けなど汎用性の高いペーストです。
製品コード	7482034	製品コード	7482017	製品コード	7482010	製品コード	7482037
規格	500g×12	規格	500g×12	規格	500g×12	規格	2kg×4
JANコード	4 903101 600338	JANコード	4 903101 330891	JANコード	4 903101 703336	JANコード	—
GTIN/ITFコード	1 4903101 600335	GTIN/ITFコード	1 4903101 330898	GTIN/ITFコード	1 4903101 703333	GTIN/ITFコード	1 4903101 605347
単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	240×170×25mm 520g	単品サイズ・重量	360×280×20mm 2.1kg
ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.8kg	ケースサイズ・重量	360×250×190mm 6.7kg	ケースサイズ・重量	360×270×130mm 8.9kg
賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月	賞味期間	18ヶ月

炒める タイ風料理の素 かける タイ風料理の素 ナンプラー&ライム 混ぜ込み カオマンガイ プーパッポンカレーの素 プレミアム



特長	ナンプラーとオイスターソースをベースに風味豊かに仕上げた炒め物用ソースです。ガパオやガイヤーンなどのタイ料理を手軽に作れます。	特長	ナンプラーの旨味とライム果汁のフルーティーな酸味が効いた魚料理と相性のよいソースです。タイ料理のソムタムが手軽に作れます。	特長	ご飯に混ぜ込むだけで、鶏肉の旨味と生姜の香りが広がる味に仕上がります。蒸した鶏肉をあわせ、カオマンガイとして提供できます。	特長	具材を用意するだけで、簡単に本格的なプーパッポンカレーを提供することができます。カレー風味のソースのため、メニューバリエーションも広がります。
製品コード	1352952	製品コード	1352956	製品コード	1352959	製品コード	1392953
規格	580g×12	規格	570g×12	規格	570g×12	規格	620g×12
JANコード	4 903101 135700	JANコード	4 903101 136271	JANコード	4 903101 136295	JANコード	4 903101 606842
GTIN/ITFコード	1 4903101 135707	GTIN/ITFコード	1 4903101 136278	GTIN/ITFコード	1 4903101 136292	GTIN/ITFコード	1 4903101 606849
単品サイズ・重量	71.5φ×197mm 612g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 600g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 600g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 650g
ケースサイズ・重量	294×223×208mm 7.6kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 7.5kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 7.5kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.4kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	10ヶ月	賞味期間	12ヶ月	賞味期間	8ヶ月

レトルト その他和風調味料・小袋 冷やし中華 タイフード・その他調味料 健康飲料

その他調味料

アジアン万能たれ みそ味 アジアンリゾート ルーロー飯の素 山本牛臓監修 タッカルビのたれ 山本牛臓監修 プルコギのたれ



特長	味噌・にんにく・生姜・唐辛子を使用したコクとパンチのある万能たれです。そのままかけたり、煮込んだり、素材に絡めたりと、カオマンガイをはじめ幅広いメニューにお使い頂けます。	特長	スターアニスとシナモンの香り高く、オイスターソースで旨味を出した本格調味料です。ルーロー飯だけでなく、メニューバリエーションも広がるソースです。	特長	コチュジャンの旨味と韓国産唐辛子のほどよい辛さ、香味野菜が効いたたれです。炒め物だけでなく、唐揚げの下味から仕上げまで幅広くお使い頂けます。	特長	炭火で焼いたような香ばしい香りとコクが特長の醤油ベースのたれです。炒めものからスープの下味など汎用性の高い調味料です。
製品コード	1352404	製品コード	1392952	製品コード	1332650	製品コード	1332651
規格	560g×12	規格	580g×12	規格	1180g×6	規格	1180g×6
JANコード	4 903101 607146	JANコード	4 903101 605890	JANコード	4 903101 607665	JANコード	4 903101 607658
GTIN/ITFコード	1 4903101 607143	GTIN/ITFコード	1 4903101 605897	GTIN/ITFコード	1 4903101 607662	GTIN/ITFコード	1 4903101 607655
単品サイズ・重量	71.5φ×197mm 592g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 610g	単品サイズ・重量	74φ×267mm 1220g	単品サイズ・重量	74φ×267mm 1220g
ケースサイズ・重量	294×223×208mm 7.6kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.0kg	ケースサイズ・重量	260×170×280mm 7.9kg	ケースサイズ・重量	260×170×280mm 7.9kg
賞味期間	12ヶ月	賞味期間	14ヶ月	賞味期間	6ヶ月	賞味期間	6ヶ月

台湾ミンチの素 5種の国産こだわりだし 仕上げに加える燻製醤油だれ ラクウまごはん 混込 チキンライス ラクウまごはん 混込 ガーリックライス



特長	香味野菜のコクと2種類の唐辛子のパンチのある辛さが特長の調味料です。	特長	ラーメンスープやうどんつゆなど、仕上げに加えることで燻香をつけることができます。5種類の国産こだわりだしを使用し、どんな和風メニューにも合います。独自製法で燻した醤油「ヤマモリ 燻製醤油®」を使用。	特長	じっくり煮詰めた野菜の甘味が広がります。油で炒めたようなバラバラご飯になり、華やかな彩を演出できます。	特長	固形の玉ねぎとにんにくが入っています。油で炒めたようなバラバラごはんになります。
製品コード	1352460	製品コード	1392400	製品コード	1352965	製品コード	1352960
規格	590g×12	規格	590g×12	規格	600g×12	規格	580g×12
JANコード	4 903101 607160	JANコード	4 903101 607313	JANコード	4 903101 606118	JANコード	4 903101 600239
GTIN/ITFコード	1 4903101 607167	GTIN/ITFコード	1 4903101 607310	GTIN/ITFコード	1 4903101 606115	GTIN/ITFコード	1 4903101 600236
単品サイズ・重量	68φ×195mm 620g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 620g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 630g	単品サイズ・重量	68φ×195mm 610g
ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.1kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.2kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.3kg	ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.0kg
賞味期間	9ヶ月	賞味期間	12ヶ月	賞味期間	6ヶ月	賞味期間	12ヶ月

ラクウまごはん 混込 ターメリックレモンライス



特長	レモンのさわやかな風味が後味をすっきり仕上げてくれます。油で炒めたようなバラバラごはんになります。
製品コード	1352961
規格	590g×12
JANコード	4 903101 600246
GTIN/ITFコード	1 4903101 600243
単品サイズ・重量	68φ×195mm 620g
ケースサイズ・重量	280×212×207mm 8.1kg
賞味期間	8ヶ月

健康飲料

FRUIT VINEGAR ザクロ FRUIT VINEGAR クラフトジンジャー



特長	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。ザクロの果汁の甘味とりんご酢の酸味が程よく感じられ、フルーティーな後味が楽しめます。	特長	砂糖不使用の炭酸割専用フルーツビネガーです。高濃縮(12倍)なので、強炭酸を維持したまま提供できます。甘さ控えめのすっきりとした味わいと、ピリッとした生姜の風味が楽しめます。
製品コード	1352750	製品コード	1352751
規格	500ml×6/2	規格	500ml×6/2
JANコード	4 903101 607238	JANコード	4 903101 607245
GTIN/ITFコード	1 4903101 607235	GTIN/ITFコード	1 4903101 607242
単品サイズ・重量	71φ×210mm 770g	単品サイズ・重量	71φ×210mm 770g
ケースサイズ・重量	310×225×220mm 9.6kg	ケースサイズ・重量	310×225×220mm 9.6kg
賞味期間	10ヶ月	賞味期間	12ヶ月

うどんそばラーメンスープ その他和風調味料・小袋 冷やし中華 レトルト タイフード・その他調味料 健康飲料