

商品のご案内

- 酒 類 調 味 料
- 合わせ調味料
- 機能性調味料

お酒のチカラでもっとおいしく

わたしたちは、江戸時代より脈々と続く清酒や焼酎、本みりんなど酒類の醸造技術を通じて様々な調味料をお届けしてまいりました。その調味料の基本に流れる考え方は「お酒のチカラ」で、お料理をよりおいしく仕上げることにあります。その信頼の証として伝統の“寶(タカラ)”ブランドと、食のプロの味わいづくりをご支援する専用のブランド“京寶”でさらなるおいさを提案してまいります。

料理のおいさのあくなき追求のみならず、お客さまの健康的な暮らしと、生き生きとした社会作りに私たち宝酒造は貢献しチャレンジし続けます。引き続きご愛顧を賜りたく、切にお願い申し上げます。



寶(タカラ)

お客様からNo.1*のご支持を
いただき続けている、
タカラ本みりんに代表される
信頼のブランド。

※タカラ本みりんは、令和6年度本みりん課税移出数量において
最大のシェアを持ちます。(全国味噌協会調べ)



京寶

伝統の醸造技術を用いて
造り上げた確かな品質で、
食のプロの味わいづくりを
ご支援する専用のブランド。

お酒のチカラで
もっとおいしく

●本みりん



本みりん

商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード		
本格米焼酎仕込「寶本味醂」 	本みりん	18ヶ月	“京都伏見”の伏流水を使用し、伏見の地で仕込・醸造した当社本みりんの最高傑作です。原材料には全量国産米と、独自の技術で醸した香り豊かな本格米焼酎を使用しました。うまみ成分を1.5倍(当社比)も含むコクとうまみを極めた本みりんです。
	1.8Lびん／6本P箱入	13.5度以上14.5度未満	
	φ106×H401mm／ 3,050g	45度以上	もち米(国産)、米こうじ(国産米)、本格米焼酎(国内製造)
	4904670104425		
「京寶」国産原料本みりん 	本みりん	18ヶ月	原材料の「もち米、米こうじ」はもとより「本格米焼酎」の原料(米、米こうじ)にも国産米を使用し、100%国産原料で造ったこだわりの本みりんです。独自の技術で風味豊かに醸した本格米焼酎に厳選したもち米、米こうじを仕込み、糖化・熟成されることで米由来のうまみや風味を豊富に含んだ本みりんです。
	20L/バッグインボックス／1箱	13.5度以上14.5度未満	
	310×310×H290mm／ 24.5kg	45度以上	もち米(国産)、米こうじ(国産米)、本格米焼酎(国内製造)
	4904670111614		
タカラ丸もち味醂 	本みりん	18ヶ月	掛米に丸もち米を100%使用したタカラ本みりんの逸品です。糖化・熟成されることで米由来のうまみや風味を豊富に含んだ本みりんです。
	・18L缶／1缶 ・1.8Lびん／6本P箱入	13.5度以上14.5度未満	
	・18L缶: 245×245×H355mm／ 22.2kg ・1.8Lびん: φ106×H401mm／ 3,050g	45度以上	もち米(タイ産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)
	・18L缶: 4904670117814 ・1.8Lびん: 4904670117951		
タカラ「純米」本みりん 〈国産米100%〉 	本みりん	18ヶ月	原材料に糖類を使用せず、米由来のうまみや風味を豊富に含んだ本みりんです。国産米を100%使用し、まろやかで奥深い甘みが素材を引き立て、風味豊かに仕上げます。
	20L/バッグインボックス／1箱	13.5度以上14.5度未満	
	310×310×290mm 24.5kg	40度以上	米(国産)、もち米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)
	4904670115261		

商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数		
	単品サイズ／単品重量	アルコール分	
	JANコード	エキス分	原材料
タカラ本みりん 	本みりん	18ヶ月	トップブランドの当社本みりんの中で、加工業務用スタンダードタイプの商品です。アルコール分14%です。食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与します。
	・20L/バッグインボックス／1箱 ・10L/バッグインボックス／1箱	13.5度以上14.5度未満	
	・20L: 310×310×H290mm／24.5kg ・10L: 240×240×H244mm／12.0kg		
	・20L: 4904670107563 ・10L: 4904670102599	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
タカラ本みりん 	本みりん	18ヶ月	トップブランドの当社本みりんの中で、加工業務用スタンダードタイプの商品です。アルコール分14%です。食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与します。
	18L缶／1缶	13.5度以上14.5度未満	
	245×245×H355mm／22.2kg		
	4904670102308	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
タカラ本みりん 	本みりん	18ヶ月	トップブランドの当社本みりんの中で、加工業務用スタンダードタイプの商品です。アルコール分14%です。食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与します。
	1.8Lびん／6本P箱入	13.5度以上14.5度未満	
	φ106×H401mm／3,050g		
	4904670101899	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
タカラ本みりん「厨房専科」 	本みりん	18ヶ月	食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与するといった「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、アルコールと糖分を調整した業務用スタンダードタイプの本みりんです。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	12.5度以上13.5度未満	
	φ105×H313mm／2,180g		
	4904670122344	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
「京寶」本みりんP 	本みりん	18ヶ月	食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与するといった「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、アルコールと糖分を調整した加工用スタンダードタイプの本みりんです。
	・20L/バッグインボックス／1箱 ・10L/バッグインボックス／1箱	12.5度以上13.5度未満	
	・20L: 310×310×H290mm／24.5kg ・10L: 240×240×H244mm／12.0kg		
	・20L: 4904670118514 ・10L: 4904670118460	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)

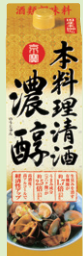
商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数		
	単品サイズ／単品重量	アルコール分	
	JANコード	エキス分	原材料
「京寶」本みりんP 	本みりん	18ヶ月	食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与するといった「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、アルコールと糖分を調整した加工用スタンダードタイプの本みりんです。
	18L缶／1缶	12.5度以上13.5度未満	
	245×245×H355mm／22.2kg		
	4904670118651	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
「京寶」本みりんIP 	本みりん	18ヶ月	食品に奥行きのある甘み、うまみ・コクやてりつやを付与するといった「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、アルコールと糖分を調整した、分別生産流通管理済みタイプの本みりんです。
	20L/バッグインボックス／1箱	12.5度以上13.5度未満	
	310×310×H290mm／24.5kg		
	4904670101110	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
「京寶」低アルコール本みりん 	本みりん	18ヶ月	独自の技術でアルコール度数を5%に抑えたタカラ本みりんです。調理時に加熱しない食品、煮切りの必要な食品、真空調理・レトルト調理など密閉容器で調理する加工食品などに好適です。
	20L/バッグインボックス／1箱	4.5度以上5.5度未満	
	310×310×H290mm／25.2kg		
	4904670107259	50度以上	もち米(タイ産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造)
「京寶」白麴本みりん 	本みりん	18ヶ月	原料の米こうじに白麴を使用し、酸度(クエン酸)を高めた本みりんです。「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、白麴由来の有機酸による高い「マスキング力」や、めんつゆなどの経時着色を抑える効果を発揮します。
	20L/バッグインボックス／1箱	12.5度以上13.5度未満	
	310×310×H290mm／24.2kg		
	4904670108331	45度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)
「京寶」濃口本みりん 	本みりん	18ヶ月	製造に独自の加熱工程を加えることで、後口に残るコクを有した本みりんです。「タカラ本みりん」の調理効果はそのままに、さらにコクを付与できます。
	20L/バッグインボックス／1箱	12.5度以上13.5度未満	
	310×310×H290mm／24.5kg		
	4904670111911	40度以上	もち米(タイ産、国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール(国内製造)、糖類(国内製造、タイ製造)

●料理用清酒



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード	原材料	
タカラ本料理清酒「厨房専科」 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。
	・20Lバッグインボックス／1箱 ・10Lバッグインボックス／1箱	13.0度以上14.0度未満	
	・20L:310×310×H290mm／21.4kg ・10L:240×240×H244mm／10.9kg	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	・20L: 4904670140577 ・10L: 4904670148207		
タカラ本料理清酒「厨房専科」 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。
	1.8L紙パック／6本段ボール箱入	13.0度以上14.0度未満	
	85×85×H296mm／1,870g	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	4904670146203		
タカラ本料理清酒「厨房専科」 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	13.0度以上14.0度未満	
	φ105×H313mm／1,870g	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	4904670150163		
タカラ本料理清酒「厨房専科」 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。
	1.8Lびん／6本P箱入	13.0度以上14.0度未満	
	φ106×H401mm／2,750g	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	4904670149839		

商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード	原材料	
「京寶」料理用清酒〈純米〉 	清酒	12ヶ月	米と米こうじおよび水だけで仕込んだ純米酒で、うま味成分を豊富に含みます。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。
	20Lバッグインボックス／1箱	13.0度以上 14.0度未満	
	310×310×H290mm／21.4kg	—	米(国産)、米こうじ(国産米)
	4904670146722		
料理用清酒「酒菜」 	清酒	12ヶ月	ロングセラーの料理用清酒です。清酒の調理効果である肉や魚の臭み消しやうまみ・コクの付与効果を発揮します。
	・18Lバッグインボックス／1箱 ・10Lバッグインボックス／1箱	13.0度以上14.0度未満	
	・18L:300×300×H290mm／18.9kg ・10L:240×240×H244mm／10.9kg	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	・18L: 4904670145237 ・10L: 4904670151382		
料理用清酒「酒菜」 	清酒	12ヶ月	ロングセラーの料理用清酒です。清酒の調理効果である肉や魚の臭み消しやうまみ・コクの付与効果を発揮します。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	13.0度以上14.0度未満	
	φ105×H313mm／1,870g	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	4904670145190		
「京寶」料理用清酒〈旨味〉 	清酒	12ヶ月	従来の清酒には含まれないうま味成分である核酸を含有する料理用清酒です。うまみの付与、塩カド・酢カドを和らげる効果があります。
	20Lバッグインボックス／1箱	13.0度以上14.0度未満	
	310×310×H290mm／21.4kg	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール、酒粕
	4904670145602		
「京寶」料理用白麴清酒 	清酒	12ヶ月	白麴由来の有機酸を高含有することで、高い消臭効果を発揮する料理専用の清酒です。臭みの強い肉、魚類の臭み消しに効果があります。
	20Lバッグインボックス／1箱	13.0度以上14.0度未満	
	310×310×H290mm／21.4kg	—	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール
	4904670143400		

商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	原材料
	JANコード		
「京寶」料理用白麹清酒 	清酒	12ヶ月	白麹由来の有機酸を高含有することで、高い消臭効果を発揮する料理専用の清酒です。臭みの強い肉、魚介類の臭い消しに効果があります。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	13.0度以上14.0度未満	
	φ105×H313mm／1,870g		—
	4904670147361	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	
「京寶」本料理清酒〈濃醇〉 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。高濃度・高アルコールにより、調理効果を高めた料理清酒です。
	20Lバッグインボックス／1箱	20.0度以上21.0度未満	
	310×310×H290mm／21.4kg		—
	4904670143356	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	
「京寶」本料理清酒〈濃醇〉 	清酒	12ヶ月	「料理のため」の品質を追求した料理専用の清酒です。醗酵の際に当社独自の「マスキング酵母21号」を使用することで有機酸を豊富に含み、肉や魚に対する消臭効果に優れています。高濃度・高アルコールにより、調理効果を高めた料理清酒です。
	1.8L紙パック／6本段ボール箱入	20.0度以上21.0度未満	
	85×85×H296mm／1,870g		—
	4904670142779	米(国産)、米こうじ(国産米)、醸造アルコール	



●料理用合成清酒



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード		
「京寶」加工業務用 合成清酒P 	合成清酒	24ヶ月	醸造アルコール、清酒を原料にして、糖類、調味料、酸味料を加えてつくりました。香味は清酒に近く、清酒と同様の調理効果が期待できます。
	18Lバッグインボックス／1箱	12.0度以上13.0度未満	
	300×300×H290mm／18.9kg		
	4904670099646	—	醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料
「京寶」加工業務用 合成清酒P 	合成清酒	24ヶ月	醸造アルコール、清酒を原料にして、糖類、調味料、酸味料を加えてつくりました。香味は清酒に近く、清酒と同様の調理効果が期待できます。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	12.0度以上13.0度未満	
	φ105×H313mm／1,870g		
	4904670090070	—	醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料
料理酒「料亭の味」 	合成清酒	24ヶ月	有機酸を当社飲用合成清酒の約2倍含んでいます。肉や魚の生臭みを消す効果に優れています。
	1.8L取手付ペット／6本段ボール箱入	12.0度以上13.0度未満	
	φ105×H313mm／1,870g		
	4904670146159	—	醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料
「京寶」料亭の味 	合成清酒	24ヶ月	有機酸を当社飲用合成清酒の約2倍含んでいます。肉や魚の生臭みを消す効果に優れています。
	1.8L紙パック／6本段ボール箱入	12.0度以上13.0度未満	
	85×85×H296mm／1,870g		
	4904670144742	—	醸造アルコール(国内製造)、米、米こうじ、糖類／調味料(アミノ酸等)、酸味料

●料理用紹興酒



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード	原材料	
「京寶」料理用紹興酒 	その他の醸造酒	18ヶ月	うま味成分と有機酸を多く含み、うまみ付とや味を調和させる効果のある料理用紹興酒です。マスキング力が強く、さらに紹興酒特有の香りを付与します。
	18Lバッグインボックス／1箱	16度	
	300×300×H290mm／19.1kg		
	4904670401883	—	もち米(中国産)、麦麴(小麦)／カラメル色素

●料理用焼酎



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード	原材料	
「京寶」料理用マスキング焼酎 	焼酎甲類乙類混和	12ヶ月	しょうが由来の香気成分によるマスキング効果がある料理用の焼酎です。レトルトなどの加熱調理によるオフフレーバーや植物たんぱく・肉などの食材の臭みをマスキングします。
	20Lバッグインボックス／1箱	12度	
	310×310×H290mm／20.8kg		—
	4904670090193	焼酎甲類(国内製造)70%(さとうきび糖蜜)、 焼酎乙類30%(麦、生姜、麦麹)	
「京寶」料理用 マスキング焼酎〈玉ねぎ〉 	焼酎甲類乙類混和	12ヶ月	玉ねぎ由来の成分により加熱調理時に発生するムレ臭(含硫化化合物を主体とした不快臭)の生成を抑制する料理用焼酎です。特に、レトルトつゆなどの液体調味料、卵や野菜、肉などの加工時に発生するムレ臭を抑制します。
	20Lバッグインボックス／1箱	12度	
	310×310×H290mm／20.8kg		—
	4904670090186	焼酎甲類(国内製造)85%(さとうきび糖蜜)、 焼酎乙類15%(玉ねぎ、麦、麦麹)	
「京寶」料理用 マスキング焼酎〈クローブ〉 	焼酎甲類乙類混和	24ヶ月	クローブ由来の抗酸化成分により、調理時に生成する脂質酸化臭を抑制する料理用焼酎です。特に肉原料と相性の良い香気を有しており、香りによるマスキング効果も発揮します。
	20Lバッグインボックス／1箱	12度	
	310×310×H290mm／20.8kg		—
	4904670090261	焼酎甲類(国内製造)52%(さとうきび糖蜜)、 焼酎乙類48%(麦、麦麹、クローブ)	

●ワイン



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	エキス分	
	JANコード	原材料	
「京寶」赤ワイン 	果実酒	24ヶ月	清酒酵母とワイン酵母を使用することで、うま味成分(コハク酸)に富んだ調理効果の高い料理用赤ワインです。
	20Lバッグインボックス／1箱	12v/v%	
	300×300×H285mm／ 21.2kg		
	4904670143608	—	濃縮還元ぶどう果汁(外国産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)
「京寶」白ワイン 	果実酒	24ヶ月	清酒酵母とワイン酵母を使用することで、うま味成分(コハク酸)に富んだ調理効果の高い料理用白ワインです。
	20Lバッグインボックス／1箱	12v/v%	
	300×300×H285mm／ 21.2kg		
	4904670143622	—	濃縮還元ぶどう果汁(外国産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)
加工業務用ワイン〈赤〉 	果実酒	24ヶ月	洋食だけでなく、和食や中華料理などにも、幅広くお使いいただける、すっきりしたくせない品質のワインです。牛肉、豚肉、鶏肉などの素材のおいしさを引き立てます。
	20Lバッグインボックス／1箱	12v/v%	
	300×300×H285mm／ 21.2kg		
	4904670144872	—	濃縮還元ぶどう果汁(外国産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)
加工業務用ワイン〈白〉 	果実酒	24ヶ月	洋食だけでなく、和食や中華料理などにも、幅広くお使いいただける、すっきりしたくせない品質のワインです。魚介類や鶏肉などの素材のおいしさを引き立てます。
	20Lバッグインボックス／1箱	12v/v%	
	300×300×H285mm／ 21.2kg		
	4904670144919	—	濃縮還元ぶどう果汁(外国産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)

● 合わせ調味料



商品名 商品画像	品 目	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	食塩	
	JANコード	原材料	
「京寶」酒仕込 八方だし 	本みりん加工調味料	12ヶ月	タカラ本みりん、タカラ本料理清酒をたっぷり と使用した、「お酒のチカラ」でワンランク上の 煮物に仕上げるができる調味料です。 焼津製造かつお節、日高産こんぶ使用のだし 調味液を配合しており、お好みの醤油などを 加えることで、様々な惣菜の味が完成し ます。
	20kgバッグインボックス／1箱	12.0v/v%	
	305×305×H280mm／ 21.5kg		本みりん(国内製造)、清酒、上白糖、昆布調味 液、三温糖、かつお節調味液、アルコール、食塩
	4904670400466	2.5w/v%	
「京寶」煮物万能つゆ 	つゆ(希釈用)	12ヶ月	これ1本で簡単においしい煮物を作ることが できる調味料です。 本みりん配合で、上品な甘みやてり、つやを 付与し、素材への味のしみこみも向上します。
	9Lバッグインボックス／1箱	4.9w/v%	
	249×244×H238mm／ 11.1kg		醗酵調味料(小麦・大豆を含む)(国内製造)、 砂糖類(上白糖、三温糖)、エキス(かつおびし、 こんぶ、しいたけ)、本みりん、しょうゆ、清酒、 食塩、醸造酢、野菜エキス、酵母エキス
	4904670403627	6.3%	
「京寶」煮魚お魚つゆ 	本みりん加工調味料	12ヶ月	プロの料理人の味を再現した、本みりん、清酒 たっぷりの煮魚用調味料です。 「お酒のチカラ」で魚の生臭さを消し、素材その ものの風味を活かしてあっさりおいしく仕上げ ます。
	18L缶／1缶	12.0w/v%	
	238×238×H350mm／ 21.4kg		本みりん(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を 含む)、醗酵調味料、清酒、上白糖、酵母エキス
	4904670405393	4.8w/w%	
「京寶」煮魚お魚つゆ<とろみ> 	本みりん加工調味料	12ヶ月	プロの料理人の味を再現した、本みりん、清酒 配合でとろみも付与する煮魚用調味料です。 「お酒のチカラ」で魚の生臭みを消し、素材その ものの風味を活かしておいしく仕上げます。
	9Lバッグインボックス／1缶	15.0v/v%	
	244×244×H238mm／ 11.6kg		上白糖(国内製造)、しょうゆ(小麦・大豆を含 む)、粉末水あめ、本みりん、清酒、アルコー ル、食塩、カラメルソース、酵母エキス
	4904670406086	5.4w/v%	

● 機能性調味料



商品名 商品画像	名 称	賞味期間	特 長
	容量・容器／入数	アルコール分	
	単品サイズ／単品重量	食塩	
	JANコード	原材料	
「京寶」機能性調味料 てり上手 	粉末調味料	12ヶ月	てり・つや効果に優れ、自然なてりに仕上げます。 また、その保持力にも優れており、長時間(約 50時間*)持続させます。熱安定性、耐冷凍 性にも優れ、pHに関係なく効果を発揮します。 さらに液だれ防止効果もあります。食品添加 物不使用です。 ※当社測定
	15kgアルミパウチ／1箱	—	
	476×296×H340mm 内袋:810×870×H50mm／ 16.1kg		澱粉、糖類、醗酵調味料
	4904670400268	—	
「京寶」機能性調味料 てり上手 	粉末調味料	12ヶ月	てり・つや効果に優れ、自然なてりに仕上げます。 また、その保持力にも優れており、長時間(約 50時間*)持続させます。熱安定性、耐冷凍 性にも優れ、pHに関係なく効果を発揮します。 さらに液だれ防止効果もあります。食品添加 物不使用です。 ※当社測定
	1kgアルミパウチ／ 10袋段ボール箱入	—	
	240×361×H30mm／ 1,030g		澱粉、糖類、醗酵調味料
	4904670408820	—	
「京寶」焼き色上手 	清酒加工調味料	12ヶ月	食材に付けて焼くだけで、好ましい焼き色が スチームコンベクションオープン等で簡単に 実現できる調味料です。特に、比較的低温の 調理時(200℃前後)に効果的で、歩留まりを 落とさず仕上げる事が出来ます。
	1Lペット／12本段ボール箱入	14.0v/v%	
	Φ80×H266mm／ 1,200g		水あめ(国内製造)、清酒、本みりん、食塩／ 酒精、調味料(アミノ酸)
	4904670405157	3.2w/v%	
タカラソルトR 	〈食品添加物〉 塩化カリウム製剤	24ヶ月	食塩の代替品として減塩商品に使用すること ができる塩化カリウム製剤です。塩化カリウ ムに食塩、植物性たんぱく質を配合することで、 塩化カリウムの「えぐみ」がとれ、マイルドな味 になっています。
	20kg段ボール箱／1箱 (10kgポリエチレン袋×2入)	—	
	524×359×H198mm 内袋:510×350×H75mm×2入／ 20.9kg		塩化カリウム61%、食品素材(食塩等)39%
	4904670403061	35.0w/w%	

調味料カスタマーセンターについて

- 東西の拠点に常駐スタッフを置き、おいしさを見える化する分析機器及び調理設備を保有
- 年間約1,000件の課題に対応し、お客様の商品開発や販促に役立つ技術提案を実施



お客様の課題

おいしさの見える化

人が感じるおいしさを官能評価と機器分析を併用して数値化

おいしさの開発

分析結果をもとにした味づくりや調理効果を生かした工程改善をご提案

課題解決提案

アクセスの良い立地条件を生かした
機動性の高さが強み

東日本調味料カスタマーセンター

所在地：東京都中央区日本橋

様々な分析機器を用いた
特殊分析が強み

西日本調味料カスタマーセンター

所在地：京都府京都市伏見区

お問い合わせはこちら

加工・業務用調味料WEBサイト



メニュー開発 お役立ち情報！



商品紹介

本みりんや料理用清酒などの酒類調味料、かつおやこんぶなどのだし調味料、醗酵調味料やその他特色のある調味料の商品特長と使用例をご紹介します。また、無料サンプルのご依頼も頂けます。



課題と解決策

メニュー開発での味・香り・食感・見た目など、さまざまな課題への解決方法をご紹介します。課題ごとに情報をまとめ、検索機能もあるので、今悩んでいる課題の解決方法をスピーディに探せます。



紹介動画

商品の使い方や、意外と知らない酒類調味料の分類やつくりなど、基礎知識などをわかりやすい動画でご紹介。当社調味料カスタマーセンターの仕事もご紹介しています。

宝酒造 加工・業務用調味料

webサイトご紹介

<https://chomiryo.takarashuzo.co.jp>

宝酒造 加工 検索

会員限定コンテンツ！



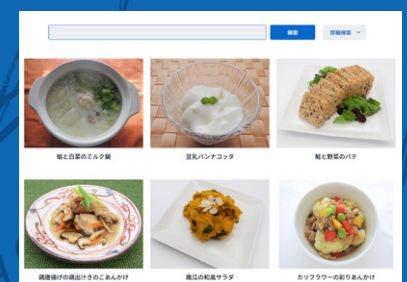
お役立ちコラム

食のトレンド・地域の味・和食の知識・食材や料理の雑学など、食にちなんだコラムを定期的に更新しています。



惣菜レポート

月に一回、協力スタッフが実際に惣菜売り場で購入した商品をピックアップしてレポート。購入の決め手となったポイントをまとめているので、惣菜のトレンドが確認できます。



タカラお料理レシピ業務用

当社加工・業務用調味料を使用したオリジナルレシピ。大容量でも作りやすい業務用レシピ集になっています。

会員登録は
こちらから



STEP1

メールアドレス登録

STEP2

自動送信メール内のURLにアクセス

STEP3

会員登録画面で必要事項を入力し登録完了

宝酒造株式会社

調味料販売部

第一支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-3271-3796 FAX.03-3271-3203
(北海道エリア)

〒060-0005 札幌市中央区北5条西6丁目2-2 札幌センタービル TEL.011-252-0181 FAX.011-252-0183

第二支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-3271-3796 FAX.03-3271-3203

第三支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735

(九州エリア)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目15-20 NMF博多駅前ビル TEL.092-481-1788 FAX.092-472-8532

第四支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735

調味料広域販売部

第一支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6841-5522 FAX.03-3271-3203

第二支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6689-5356 FAX.03-3271-3203

第三支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6841-5522 FAX.03-3271-3203

第四支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735



商品のご案内

- こうじ・酒粕調味料
- だし調味料
- 機能性調味料
- 醗酵調味料
- 業務用商品

こうじ・酒粕調味料

伝統ある醸造技術を活かして製造したこうじ・酒粕調味料シリーズです。こうじ・酒粕の持つ風味を活かし、香りやうまみ、コクを付与する調味料と、こうじ由来の酵素の働きを活用した物性改良機能を持つ調味料です。食品を一層おいしく仕上げます。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
お肉やわらか上手 N 	500gアルミパウチ×10入 360×275×160mm	米こうじの持つ酵素の働きで、肉質をやわらかく仕上げるこうじ調味料です。肉本来の食感を損なうことなく、調理後の歩留りを上げることができます。食品添加物の表示が必要ありません。	澱粉(国内製造)、米こうじ	アレルギー特定原材料等(28品目)
	1.0%～3.0%			・こうじ調味料
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			なし
	4904670403443			
ごはん炊き立て上手 〈やわらか〉 	1kgアルミパウチ×10入 360×280×260mm	ごはんをやわらかい食感に炊き上げ、老化を抑制することで、やわらかい食感を維持するこうじ調味料です。また、ごはんの風味をよくします。食品添加物表示の必要はありません。	デキストリン(国内製造)、米こうじ、澱粉	・こうじ調味料
	1.0%～2.0%			なし
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670403771			
ごはん炊き立て上手 〈粒立ち〉 	1kgアルミパウチ×10入 360×280×260mm	ごはんを弾力と粒感のある食感に炊き上げ、老化を抑制することで、食感を維持するこうじ調味料です。また、ごはんの風味をよくします。	澱粉、デキストリン、米こうじ、酵素(小麦由来)	【酵素が失活している場合】 ・こうじ調味料(小麦を含む) 【酵素が失活していない場合】 ・こうじ調味料／酵素(小麦由来)
	0.4%～1.0%			小麦
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670403818			
こうじ風味〈麴〉 	10kgバッグインボックス 240×240×244mm	醸造技術を活かして造った、米こうじの風味豊かなこうじ調味料です。様々な食品に米こうじの香りやコク・うまみを付与することができます。使いやすいペーストタイプです。	米こうじ(国内製造)、酒粕、食塩／酒精	・こうじ調味料
	1%～40%			なし
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670403313			
こうじ風味〈酒粕〉 	10kgバッグインボックス 240×240×244mm	醸造技術を活かし、豊かな酒粕風味を付与したこうじ調味料です。様々な食品に米こうじのコク・うまみと酒粕の風味を付与することができます。使いやすいペーストタイプです。	酒粕(国内製造)、米こうじ、食塩／酒精	・醸造調味料 又は ・こうじ酒粕調味料 又は ・酒粕こうじ調味料
	1%～40%			なし
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670403948			
チーズ風味 〈熟成タイプ〉 	1kgアルミパウチ×10入 420×305×185mm	米こうじを主原料とし、こうじの持つ酵素の働きを活かして造ったチーズ風味調味料です。高力価で加熱耐性も高く、加熱調理後にもチーズ風味を残すことができます。「チーズ風味」の付与だけでなく、味の底上げやコクの強化などを目的とした「隠し味」としても効果を発揮します。使いやすいペーストタイプです。	米こうじ(国内製造)、乳清たんぱく、乳糖を主原料とする食品(クリームチーズ、乳糖、砂糖、その他)、食塩／pH調整剤、ショ糖脂肪酸エステル、(一部に乳成分・大豆を含む)	・醸造調味料 (乳成分・大豆を含む) 又は ・こうじ調味料 (乳成分・大豆を含む)
	0.1%～2.0%			乳、大豆
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670402958			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
チーズ風味 〈粉末〉 	1kgアルミパウチ×10入 477×363×176mm	米こうじを主原料とし、こうじの持つ酵素の働きを活かして造ったチーズ風味調味料です。高力価で加熱耐性も高く、加熱調理後にもチーズ風味を残すことができます。「チーズ風味」の付与だけでなく、味の底上げやコクの強化などを目的とした「隠し味」としても効果を発揮します。使いやすい粉末タイプです。	デキストリン(国内製造)、米こうじ、乳清たんぱく、乳等を主要原料とする食品(クリームチーズ、乳糖、砂糖、その他)、食塩／pH調整剤、(一部に乳成分・大豆を含む)	・醸造調味料 (乳成分・大豆を含む) 又は ・こうじ調味料 (乳成分・大豆を含む)
	0.2%～4.0%			乳、大豆
	24ヶ月			
	4904670404525			
酒粕風味〈伏見〉 	10kgバッグインボックス 240×240×244mm	“酒どころ”京都府・伏見で醸造した清酒の酒粕を原料に使用しています。芳醇な酒粕らしい風味を有する酒粕調味料です。様々な食品に酒粕の良好な風味とコクを付与することができます。使いやすいペーストタイプです。	酒粕(国内製造)、食塩／酒精	・酒粕調味料 又は ・醸造調味料
	5%～50%			なし
	10ヶ月			
	4904670403511			

うまみだし

厳選しただし原料と水のみを使用し、贅沢に二段抽出を行うことで原料の自然なおいしさを引き出すことにこだわった本物志向の素だしです。濃厚なだしのうまみと風味を味づくりにお役立てください。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
うまみだし かつお〈枕崎〉 	10kgバッグインボックス 240×240×240mm	枕崎製造のかつお節を熱水で抽出した濃厚で自然な風味のかつおだしです。食品添加物表示不要で、「かつおだし」と表記できます。	かつお節(枕崎製造)	・かつお節だし 又は ・かつおだし
	ストレートだし 10倍～15倍希釈			なし
	12ヶ月			
	4904670402910			
うまみだし かつお香熟節〈焼津〉 	10kgバッグインボックス 300×220×195mm	独自製法によりエキスを豊富に含んだ焼津製造のかつお節(香熟節)を熱水で抽出した、濃厚でうまみの強いかつおだしです。食品添加物表示不要で、「かつおだし」と表示できます。	かつお節(焼津製造)	・かつお節だし 又は ・かつおだし
	ストレートだし 10倍～20倍希釈			なし
	12ヶ月			
	4904670402651			
うまみだし 利尻昆布 	10kgバッグインボックス 240×240×240mm	利尻昆布を熱水で抽出した濃厚で自然な風味のこんぶだしです。こんぶの種類の限定表示が出来ます。食品添加物表示不要で、「こんぶだし」と表示できます。	こんぶ(北海道産)	・こんぶだし
	ストレートだし 10倍～15倍希釈			なし
	12ヶ月			
	4904670403207			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
うまみだし 真昆布(白口浜) 	10kgバッグインボックス 300×220×195mm	真昆布だし特有の上品な甘みと自然な風味があり、うまみ成分を豊富に含むこんぶだしです。白口浜産真昆布を使用しており、こんぶの種類および産地の限定表示ができます。また、食品添加物表示不要で、「こんぶだし」と表示できます。	こんぶ(北海道産)	・こんぶだし
	ストレートだし 10倍～20倍希釈			
	12ヶ月			なし
	4904670402781			
うまみだし 日高昆布 	10kgバッグインボックス 300×220×195mm	日高昆布だし特有の香りある濃厚なこんぶだしです。北海道産日高昆布を使用しており、こんぶの種類および産地の限定表示ができます。食品添加物表示不要で、「こんぶだし」と表示できます。	こんぶ(北海道産)	・こんぶだし
	ストレートだし 10倍～20倍			
	12ヶ月			なし
	4904670404051			
うまみだし かつお・こんぶ 	10kgバッグインボックス 300×220×195mm	焼津製造かつお節と北海道産こんぶを使用した濃厚な合わせだしです。かつお節およびこんぶの産地の限定表示ができます。食品添加物表示不要で、「かつお・こんぶだし」と表示できます。	かつお節(焼津製造)、 こんぶ	・かつお・こんぶだし
	ストレートだし 10倍～15倍			
	12ヶ月			なし
	4904670404785			
うまみだしまぐろ香熟節(焼津) 	2kgアルミパウチ×6入 345×290×245mm	独自製法によりエキスを豊富に含んだ焼津製造のまぐろ節(香熟節)を熱水で抽出した、濃厚でうまみの強いまぐろ節だしです。食品添加物表示不要で、「まぐろ節だし」と表示できます。	まぐろ節(焼津製造)	・まぐろ節だし
	ストレートだし 10倍～15倍希釈			
	12ヶ月			なし
	4904670403979			
うまみだしいりこ(瀬戸内産) 	2kgアルミパウチ×6入 345×290×245mm	瀬戸内製造煮干しを熱水で抽出した、煮干し特有の香りとうまみがある濃厚な煮干しだしです。食品添加物表示不要で、「煮干しだし」と表示できます。	煮干し(瀬戸内製造)	・煮干しだし
	ストレートだし 10倍～15倍希釈			
	12ヶ月			なし
	4904670403993			
うまみだし 焼きあご(焼津) 	2kgアルミパウチ×6入 345×290×245mm	独自製法により風味を強化した焼津製造の焼きあごを熱水で抽出した焼きあごだしです。食品添加物表示不要で、「焼きあごだし」と表示できます。	焼きあご(焼津製造)	・あごだし 又は ・焼きあごだし
	ストレートだし 10倍～15倍			
	12ヶ月			なし
	4904670405126			

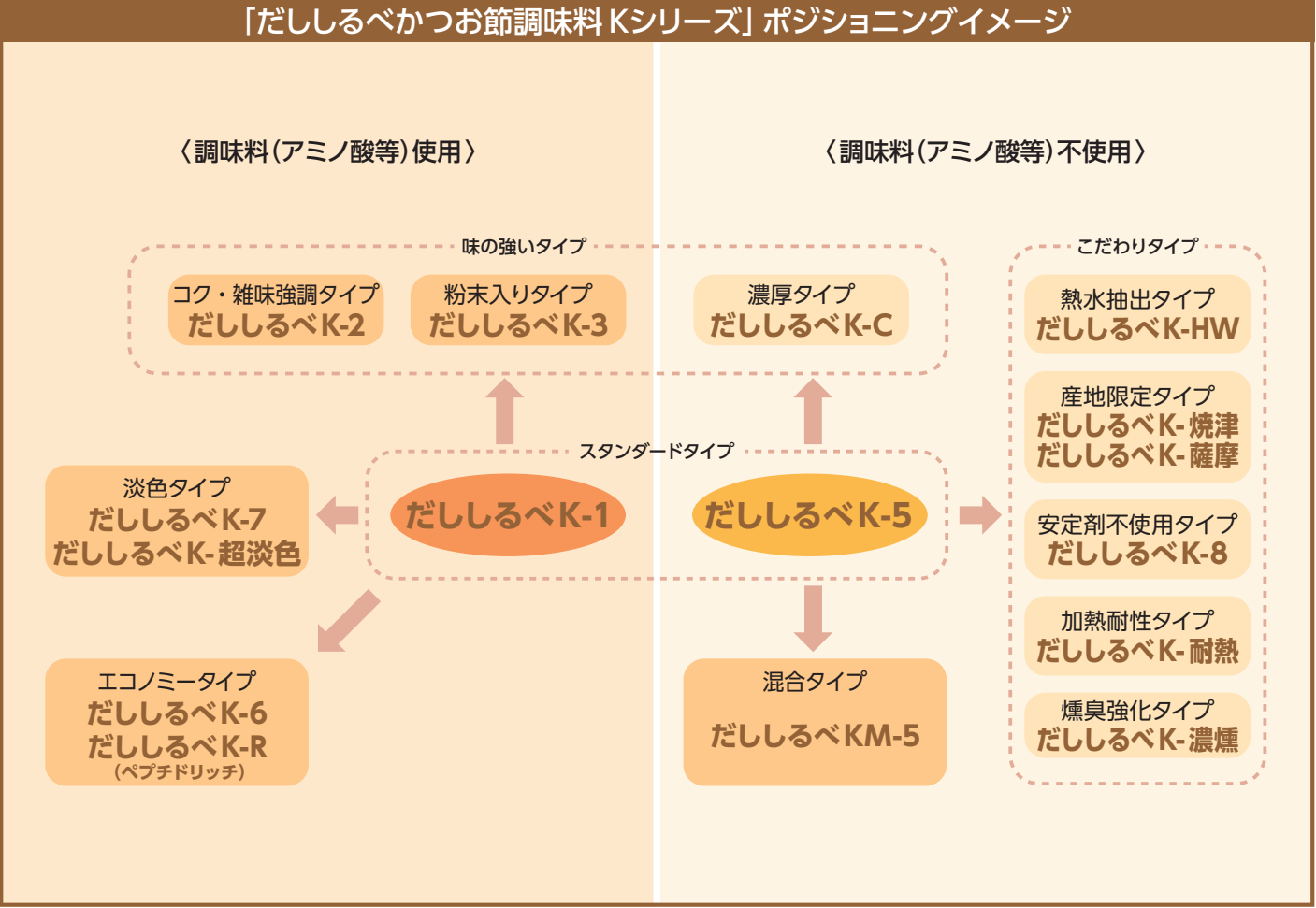
だししるべ かつお節調味料

厳選したかつお節を主原料として、特殊製法により効率よく香気、うまみ、コクを抽出した、かつお節調味料です。
味づくりの基本としてお役立てください。



だししるべKシリーズ

40年以上にわたり、長年愛され続けているかつお節調味料シリーズです。うまみ、コクを重視した商品群と調味料(アミノ酸等)不使用タイプの商品群をご用意しました。
また、それぞれの商品群に特長のある商品をラインアップしました。



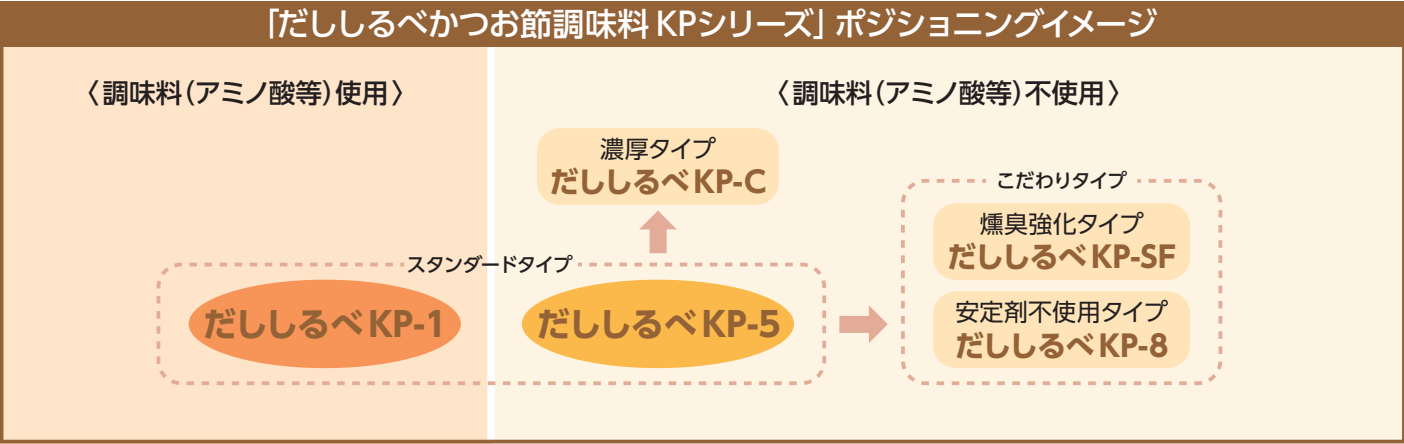
商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ K-1 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出した「だししるべKシリーズ」の代表商品です。かつお節特有の風味を豊富に含みます。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	・かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は ・かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			なし
	4904670401821			
コク・雑味強調タイプ だししるべ K-2 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出した「だししるべKシリーズ」の中でもコクと雑味を強調したタイプです。かつお節特有の風味とコクを豊富に含みます。	かつお節抽出液(国内製造)、かつおエキス、食塩、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	・かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は ・かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			なし
	4904670402521			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
粉末入りタイプ だししるべ K-3 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	かつお節抽出液にかつお節粉末を加えました。かつお節そのものの香りと味を豊かに含んでいます。長時間加熱しても風味が損なわれないため、佃煮や加熱工程のある惣菜などに適しています。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつお節粉末、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670403214			
スタンダードタイプ だししるべ K-5  調味料(アミノ酸等)不使用	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出しました。かつお節特有の風味を豊富に含みます。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670403559			
コク・雑味強調エコノミータイプ だししるべ K-6 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出し、さらにコクとうまみを強調した商品です。お求めやすい価格で経済性を求める加工食品におすすです。	かつお節抽出液(国内製造)、かつおエキス、食塩、こんぶエキス粉末、酵母エキス、たん白酵素分解物／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670405331			
低塩淡色タイプ だししるべ K-7 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出しました。塩分と色調は抑えた設計です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、砂糖／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	18ヶ月			
	4904670705172			
安定剤不使用タイプ だししるべ K-8 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出しました。調味料(アミノ酸等)やたん白塩酸分解物、安定剤を使用していません。	かつお節抽出液(国内製造)、かつお節エキス、砂糖、たん白自己消化物、酵母エキス、食塩	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670416207			
濃厚タイプ だししるべ K-C 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	独自製法でかつお節の香りとうまみを引き出しました。かつお節風味豊かな濃厚タイプです。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、食塩／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.1%～3.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670413237			
エコノミーペプチドリッチタイプ だししるべ K-R 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	味に伸びを与えるかつお節由来のペプチドを多く含んだかつお節調味液です。お求めやすい価格を実現しておりますので、経済性を求める加工食品におすすです。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつお節エキス、かつおエキス、酵母エキス／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670408011			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
淡色タイプ だししるべ K-超淡色 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自技術でかつお節抽出液を脱色し、かつお節の香りを損なうことなく色調を抑えた商品です。色合いを重視する浅漬けや魚卵加工品などに適しています。	かつお節抽出液(国内製造)、食塩、砂糖、たん白加水分解物／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670416139			
熱水抽出タイプ だししるべ K-HW  調味料(アミノ酸等)不使用	20kgバッグインボックス 295×295×290mm	かつお節を熱水抽出して膜濃縮したかつお節調味液です。加熱濃縮工程がなく、風味の劣化を抑えた商品です。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、食塩／酒糟、安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	2.0%～5.0%			なし
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670401166			
産地限定タイプ だししるべ K-焼津 	20kgバッグインボックス 300×300×297mm	原料のかつお節に、焼津製造かつお節を100%使用しました。焼津製造かつお節に特徴的な風味を持つかつお節調味液です。産地特定表記が可能です。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670400459			
産地限定タイプ だししるべ K-薩摩 	20kgバッグインボックス 300×300×297mm	原料のかつお節に、鹿児島製造かつお節を100%使用しました。鹿児島製造かつお節に特徴的な風味を持つかつお節調味液です。産地特定表記が可能です。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、食塩、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670401005			
燻臭強化タイプ だししるべ K-濃燻 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	独自製法によりかつお節の風味が強く、レトルト加熱など高温加熱後も風味変化が少ないかつお節調味液です。安定剤不使用、調味料(アミノ酸等)不使用、たん白塩酸分解物不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、酵母エキス、食塩	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.5%～5.0%			なし
	18ヶ月			
	4904670405263			
加熱耐性タイプ だししるべ K-耐熱 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	かつお節の風味が強く、加熱前後での風味変化が少ないかつお節調味液です。調味料(アミノ酸等)や安定剤、たん白塩酸分解物不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、食塩	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670402491			
昆布混合タイプ だししるべ KM-5 	20kgバッグインボックス 310×310×290mm	原料に鹿児島製造のかつお節と北海道産真昆布を使用した混合タイプのかつお節調味液です。一番だしのうまみを再現し、幅広い用途にご使用いただけます。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、こんぶエキス、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670403238			

だししるべKPシリーズ

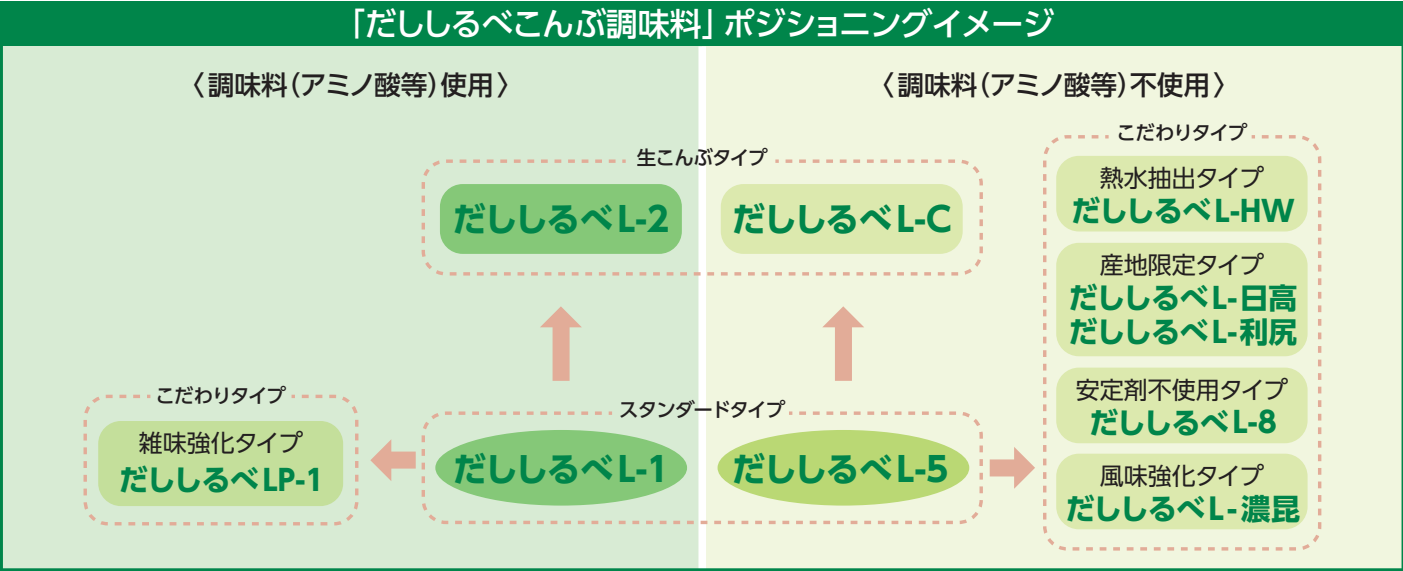
風味の強いパンチの効いたかつお節調味料です。
Kシリーズと比べ、特に節感を重視し、かつお節の風味をより際立たせたシリーズです。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
節感強化スタンダードタイプ だししるべ KP-1	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	風味の強いかつお節原料を用い、独自製法で抽出した「だししるべKPシリーズ」の代表商品です。かつお節の節感を重視し、かつお節の風味をより際立たせた商品です。	かつお節抽出液(国内製造)、食塩、たん白加水分解物、かつおエキス／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	・かつお節調味液／調味料(アミノ酸等) 又は ・かつお節エキス／調味料(アミノ酸等)
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670401067			
節感強化スタンダードタイプ だししるべ KP-5	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	風味の強いかつお節原料を用い、独自製法で抽出しました。かつお節の節感を重視し、かつお節の風味をより際立たせた商品です。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	・かつお節調味液 又は ・かつお節エキス
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670400862			
節感強化安定剤不使用タイプ だししるべ KP-8	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	風味の強いかつお節原料を用い、独自製法で抽出しました。かつお節の節感、風味を際立たせた商品です。安定剤、調味料(アミノ酸等)、たん白塩酸分解物不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、かつおエキス、食塩、たん白酵素分解物、酵母エキス	・かつお節調味液 又は ・かつお節エキス
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670400848			
節感強化濃厚タイプ だししるべ KP-C	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	風味の強いかつお節原料の特殊抽出液を豊富に使用しました。かつお節の節感を重視し、かつお節の風味をより際立たせた商品です。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、食塩、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	・かつお節調味液 又は ・かつお節エキス
	0.1%～3.0%			
	12ヶ月			
	4904670400824			
燻臭強化タイプ だししるべ KP-SF	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	かつお節が持つ燻臭を特に際立たせたタイプのかつお節調味液です。少量で特徴的なかつお節の風味を付与します。調味料(アミノ酸等)や安定剤、たん白塩酸分解物不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、食塩、還元麦芽糖	・かつお節調味液 又は ・かつお節エキス
	0.2%～0.5%			
	12ヶ月			
	4904670401036			

だししるべ こんぶ調味料

厳選したこんぶを使用し、うまみをあますところなく引き出したこんぶ調味料です。
より豊かな味わいづくりに欠かせない一品です。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ L-1	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	こんぶが持つ風味・うまみをバランスよく仕上げた「だししるべLシリーズ」の代表商品です。こんぶの風味を豊富に含みます。	こんぶ抽出液(国内製造)、還元水飴、食塩、デキストリン、アルコール、モルトエキス／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	・こんぶ調味液／調味料(アミノ酸等) 又は ・こんぶエキス／調味料(アミノ酸等)
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670410762			
生こんぶタイプ だししるべ L-2	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法で生こんぶのようなフレッシュな風味・うまみを引き出したこんぶ調味液です。	こんぶ抽出液(国内製造)、こんぶ分解物、食塩、アルコール、デキストリン、砂糖／調味料(アミノ酸等)、安定剤(キサンタン)	・こんぶ調味液／調味料(アミノ酸等) 又は ・こんぶエキス／調味料(アミノ酸等)
	0.5%～5.0%			
	10ヶ月			
	4904670401111			
雑味強化タイプ だししるべ LP-1	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	こんぶの特徴成分であるカリウムを多く含有し、風味力価を高めたこんぶ調味料です。	こんぶエキス(国内製造)、食塩、醸造酢／調味料(無機塩等)、酒精、安定剤(キサンタン)	・こんぶ調味液／調味料(無機塩等) 又は ・こんぶエキス／調味料(無機塩等)
	1.0%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670401876			
スタンダードタイプ だししるべ L-5	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	こんぶが持つ風味・うまみをバランスよく仕上げました。調味料(アミノ酸等)不使用です。こんぶの風味を豊富に含みます。	こんぶ抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、野菜エキス、食塩、アルコール、デキストリン、砂糖、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	・こんぶ調味液 又は ・こんぶエキス
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670403405			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
安定剤不使用タイプ だししるべ L-8 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	こんぶが持つ風味・うまみをバランスよく 仕上げました。安定剤不使用、調味料 (ア ミノ酸等) 不使用、たん白塩酸分解物不 使用です。	こんぶ抽出液 (国内製 造)、こんぶエキス、食塩	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5%～5.0%			なし
	18ヶ月			
	4904670405546			
生こんぶタイプ だししるべ L-C 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法で生こんぶのようなフレッシュ な風味・うまみを引き出しました。 調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	こんぶ分解物 (国内製 造)、たん白加水分解 物、こんぶ抽出液、食 塩、たん白自己消化物、 デキストリン、砂糖、ア ルコール、酵母エキス／ 安定剤 (キサンタン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5%～5.0%			なし
	6ヶ月			
	4904670411981			
熱水抽出タイプ だししるべ L-HW 	20kgバッグインボックス 295×295×290mm	こんぶを熱水抽出して膜濃縮したこんぶ 節調味液です。加熱濃縮工程がなく、風味 の劣化を抑えた商品です。調味料 (アミノ 酸等) 不使用です。	こんぶ抽出液 (国内製 造)、食塩、還元澱粉糖 化物／酒精、安定剤 (キ サンタン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.2%～5.0%			なし
	冷蔵保存 (10℃以下) 18ヶ月			
	4904670401180			
産地限定タイプ だししるべ L-日高 	20kgバッグインボックス 295×295×285mm	原料のこんぶに日高産こんぶを100%使用 しました。日高産こんぶが持つフレッシュ な磯の香りが特長です。産地特定表記が 可能です。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	こんぶ抽出液 (国内製 造)、たん白加水分解物、 食塩、砂糖、酵母エキス、 還元水飴／安定剤 (キ サンタン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670400343			
産地限定タイプ だししるべ L-利尻 	20kgバッグインボックス 295×295×285mm	原料のこんぶに利尻産こんぶを100%使用 しました。利尻産こんぶの持つ清澄で軽や かな香りが特長です。産地特定表記が可能 です。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	こんぶ抽出液 (国内製 造)、たん白加水分解物、 食塩、還元水飴、酵母 エキス／安定剤 (キサン タン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5%～5.0%			なし
	9ヶ月			
	4904670401708			
風味強化タイプ だししるべ L-濃昆 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	独自製法で「良質な昆布の香り」を最大限 引き出し、うまみだけでなく「香り」を強化 したこんぶ調味液です。少量の添加で昆布 の風味を付与することができる高力価タイ プ。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	こんぶ抽出液 (国内製 造)、たん白加水分解物、 こんぶエキス、こんぶ粉 末、酵母エキス、食塩／ 酒精、安定剤 (キサンタ ン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670404402			

だししるべ その他

だししるべシリーズでは、「かつお節調味料」、「こんぶ調味料」以外にも
原料や抽出技術を工夫した、様々なタイプの調味料をご用意しております。



煮干し調味料 うどんやみそ汁のだしとして昔から使用されている煮干しの調味料です。
味づくりの基本として、お役立てください。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
煮干し粉末入りタイプ だししるべ N-1 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	かつお節の調味液に煮干し粉末を加えま した。煮干しの香りと強いコク、雑味を 豊富に含んでいます。	かつお節調味液 (国内製 造)、食塩、煮干し粉末、 アルコール、砂糖、かつ おエキス、こんぶエキス ／調味料 (アミノ酸等)、 安定剤 (キサンタン)	•煮干し調味液／調味料 (アミノ酸等) 又は •煮干しエキス／調味料 (アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670407632			
風味強化タイプ だししるべ N-5 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	煮干しの風味が強く、うまみ・コクを豊富 に含んだ煮干し調味液です。かつお節や 昆布と並んで多くの地域で使用されている 「だし」としてだけでなく、コクや味の底上 げなどを目的とした「隠し味」としての効果 が期待できます。調味料 (アミノ酸等) 不 使用です。	煮干し抽出液 (国内製 造)、食塩、酵母エキス ／安定剤 (キサンタン)	•煮干し調味液 又は •煮干しエキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670402361			

さば節調味料 煮物やうどんなどのつゆ類の味の幅を広げるために使用されている、コクや雑味を付与するさば節の調味料です。
「だししるべ かつお節調味料シリーズ」と併用することで、幅と奥行きのある味わいを実現できます。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ SB-5 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	さば節の特長である雑味成分を豊富に含 んださば節調味液です。使用食品にコク・ 雑味を付与します。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	さば節抽出液 (国内製 造)、さばエキス、デキス トリン、食塩／酒精、安定 剤 (キサンタン)	•さば節調味液 又は •さば節エキス
	1.0%～5.0%			さば
	12ヶ月			
	4904670401432			



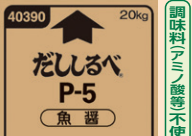
かに・えび調味料

ジャンルを問わず様々な料理に使用される「かに」や「えび」の風味を付与できる調味料です。味づくりのバリエーションにお役立てください。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
調味料不使用タイプ だししるべ G-5 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	かに殻を主原料とした抽出液を使用し、風味に幅、広がり、複雑さがあり、味の伸びにも優れています。かに風味を経済的に付与することができます。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かに抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、食塩、アルコール、デキストリン／香料、安定剤(キサンタン)	•かに調味液／香料 又は •かにエキス／香料
	1.0%～5.0%			
	8ヶ月			
	4904670411462			かに
スタンダードタイプ だししるべ えび 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	甘えびを焙焼することで、生臭さのない香ばしいえびの風味を持つ調味液です。えび風味を経済的に付与するだけでなく、隠し味としての使用にも適しています。	えび抽出液(国内製造)、食塩、魚介エキス／調味料(アミノ酸等)、酒精、安定剤(キサンタン)	•えび調味液／調味料(アミノ酸等) 又は •えびエキス／調味料(アミノ酸等)
	0.5%～2.0%			
	12ヶ月			
	4904670402149			えび

魚醤調味料

魚醤はナンプラーやニョクマムに代表され、東南アジアを中心にアジアで広く使用されている調味料です。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
魚醤タイプ だししるべ P-5 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	長期熟成した魚醤特有の臭いと色を調整し、使いやすくしました。うまみ成分を豊富に含み、コクを付与します。	魚醤、食塩／酒精	•魚醤
	0.5%～10.0%			
	12ヶ月			
	4904670408080			なし

しいたけ調味料

かつお節、こんぶと並んで、古くからだしとして用いられてきた、しいたけの調味料です。「だししるべかつお節調味料シリーズ」や「だししるべこんぶ調味料シリーズ」などと併用すると、相乗効果で味とコクに一層広がりができます。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ S-1 	10kgバッグインボックス 248×248×242mm	独自製法により干しいたけの独特の香りとうまみを豊富に含んでいます。しいたけの風味に伸びがあるので、隠し味としての使用にも適しています。	しいたけ抽出液(国内製造)、食塩、還元水飴、梅酢エキス、モルトエキス／調味料(アミノ酸等)、香料、安定剤(キサンタン)	•しいたけ調味液／調味料(アミノ酸等)、香料 又は •しいたけエキス／調味料(アミノ酸等)、香料
	0.5%～5.0%			
	9ヶ月			
	4904670406406			なし
調味料不使用タイプ だししるべ S-5 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	独自製法により干しいたけ独特の香りとうまみを豊富に含んでいます。しいたけの風味に伸びがあるので、隠し味としての使用にも適しています。調味料(アミノ酸等)不使用です。	しいたけ抽出液(国内製造)、食塩、還元水飴、たん白加水分解物、酵母エキス、梅酢エキス、ホタテエキス／安定剤(キサンタン)	•しいたけ調味液 又は •しいたけエキス
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670409483			なし

野菜エキス

国産野菜を主原料としただし調味料です。野菜の持つ風味、うまみを付与します。他の「だししるべシリーズ」と併用することで味の底上げ効果も期待できます。

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ 玉ねぎ 	10kg缶 238×238×172mm	玉ねぎの持つ風味、うまみを豊富に含んだ玉ねぎエキスです。調理感の付与、味の底上げ効果があります。北海道産玉ねぎを100%使用しています。産地特定表記が可能です。	玉ねぎ(国産)	•玉ねぎエキス
	0.1%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670403122			なし

鶏節調味料

鶏のむね肉を焙乾して作られた鶏節の調味料です。鶏節のもつ燻臭や焙乾香と濃厚なうまみ・コクが付与できます。かつお節・こんぶなどのだしとの相性もよく、料理をより一層おいしくします。

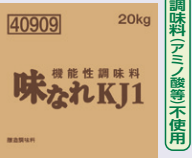
商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量 (対製品の割合)			アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ だししるべ TB-5 	20kgバッグインボックス 304×304×297mm	阿波尾鶏*の鶏節を独自技術で抽出した風味豊かな鶏節調味液です。鶏節のもつ燻臭や焙乾香と濃厚なうまみ・コクを有します。生臭みが少なく、幅広い料理にご使用いただけます。調味料(アミノ酸等)不使用です。 ※阿波尾鶏…徳島県のブランド地鶏(JAS規格)	鶏節抽出液(国内製造)、たん白加水分解物、チキンエキス、食塩、酵母エキス、果糖／酒精、pH調整剤、安定剤(キサンタン)	•鶏節調味液 又は •鶏節エキス
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670404600			鶏肉



味なれ

醸造成分を活用した機能性調味料です。
塩カドや酢カド、えぐみを抑え、味をまとめる効果が期待できます。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			
	賞味期限			
	JANコード			
味なれ KJ1 	20kgバッグインボックス 300×300×290mm	かつお節のたんぱく質由来のペプチドを多く含み、食品に味の伸び、広がりを与え、塩なれ、酢なれ、まろやかさなどの味の調和に効果を発揮します。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節分解物(小麦・大豆を含む)(国内製造)、食塩／酒精	アレルギー特定原材料等(28品目)
	0.5%～5.0%			・醸造調味料(小麦・大豆を含む)又は ・醗酵調味料(小麦・大豆を含む)又は ・かつお節エキス(小麦・大豆を含む)
	12ヶ月			
	4904670409094			小麦、大豆

タカラソルトR

日本人の食生活においては、食塩の摂取を少なくするよう推奨されています。
その代替となる塩化カリウムを多く含んだ健康志向に対応した商品です。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			
	賞味期限			
	JANコード			
タカラソルトR 	20kg (10kg袋×2) 段ボール箱入 524×359×198mm	食塩の代替品として減塩商品に使用することができる塩化カリウム製剤です。塩化カリウムに食塩、植物性たんぱく質を配合することで、塩化カリウムの「えぐみ」がとれ、マイルドな味になっています。	塩化カリウム61%、食品素材(食塩等)39%	アレルギー特定原材料等(28品目)
	—			・調味料(無機塩)
	24ヶ月			
	4904670403061			なし



お肉やわらか上手

酵素のチカラでお肉をやわらかく仕上げます。
お酒のチカラでお肉の不快臭をマスキングします。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			
	賞味期限			
	JANコード			
お肉やわらか上手〈液体タイプ〉 	1.8Lペット×6 φ107×319mm	酵素のチカラでお肉をやわらかく仕上げます。 お酒のチカラでお肉の不快臭をマスキングします。 扱いやすい液体タイプです。	水あめ(国内製造)、食塩、焼酎、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)／酒精、酵素	アレルギー特定原材料等(28品目)
	1～3%			【酵素が失活している場合】 ・醗酵調味液
	18ヶ月			【酵素が失活していない場合】 ・醗酵調味液／酵素
	4904670403788			なし

炭火焼き上手

炭火焼きの〈出来立ての本格的な味わい〉を付与できる「香り」にフォーカスした醗酵調味液です。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			
	賞味期限			
	JANコード			
炭火焼き上手 	1Lペット×6 φ80×272mm	独自の香り生成技術により、炭火焼きのような香ばしい風味を付与します(グリルドアロマ製法)。	醗酵調味液(国内製造)、食塩／酒精、安定剤(キサンタン)	アレルギー特定原材料等(28品目)
	液体調味料:0.1～5% 畜肉加工品:肉重量の0.2～3%			・醗酵調味液
	12ヶ月			
	4904670404068			なし

ごはん炊き立て上手

ごはんの老化を抑制し、好ましい食感の維持に効果を発揮する醗酵調味液です。



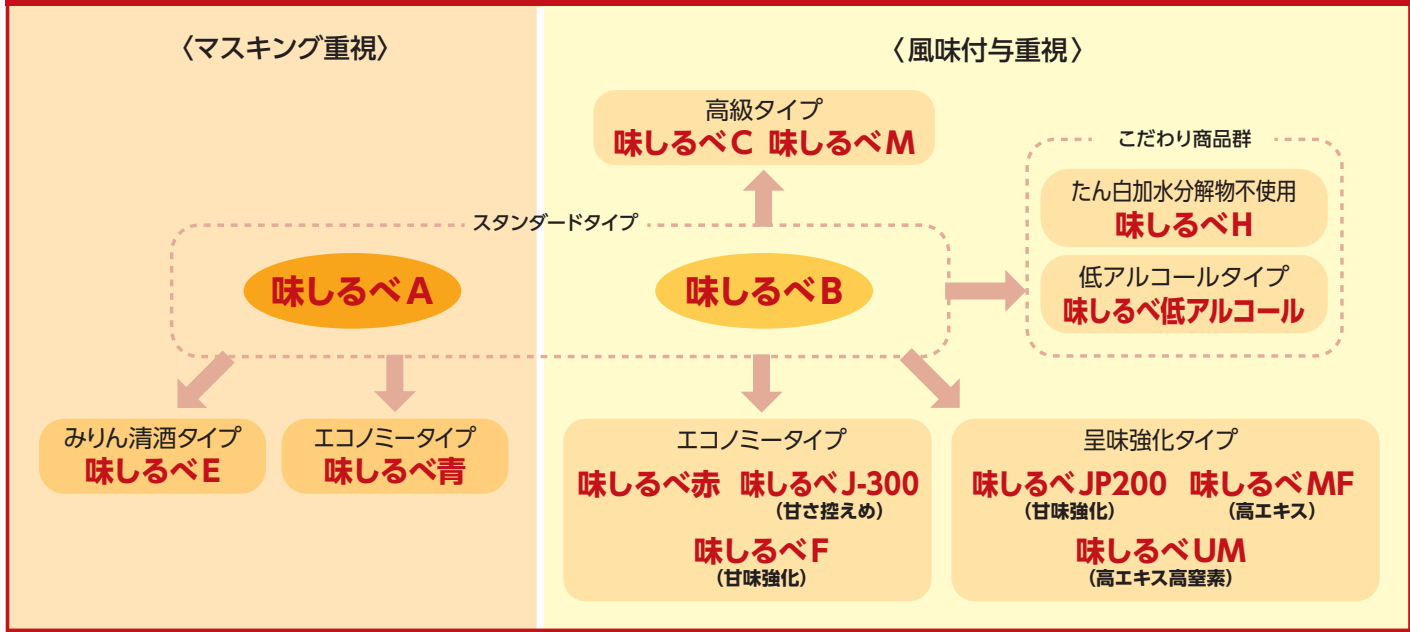
商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			
	賞味期限			
	JANコード			
ごはん炊き立て上手〈液体タイプ〉 	10kgバッグインボックス 253×253×240mm	ごはんの老化を抑制し、やわらかい食感の維持に効果を発揮します。また、ごはんの風味をよくします。使いやすい液体タイプです。	アルコール(国内製造)、食塩、醗酵調味液(清酒タイプ)／加工澱粉、酵素	アレルギー特定原材料等(28品目)
	標準使用量は生米重量に対して0.5～2.0%。			・醗酵調味液
	12ヶ月			
	4904670404662			なし

味するべ 醗酵調味料 みりんタイプ

伝統ある醸造技術を活かして製造した、みりんタイプの醗酵調味料です。甘みとてり、つやを付与し、各種の加工食品、惣菜を経済的によりおいしく仕上げます。お客様のニーズに応えた様々な商品を取りそろえておりますので、幅広い用途にご使用ください。



「味するべみりんタイプ」ポジショニングイメージ



商品名／商品画像	荷姿／サイズ		特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)				アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限				
	JANコード				
マス킹タイプ 味するべ A		20Lバッグインボックス 304×304×297mm	マス킹に特化したみりんタイプの醗酵調味液です。醗造物の持つ香気成分が魚臭などの不快臭に対し、マス킹効果を発揮します。水産練り製品などの加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、醗酵調味液(清酒タイプ、ワインタイプ)、アルコール、たん白加水分解物、本みりん、食塩、醸造酢、焼酎／pH調整剤	・醗酵調味液
		1%～15%			
		12ヶ月			
		4904670700825			なし
マス킹エコノミータイプ 味するべ 青		20Lバッグインボックス 304×304×297mm	マス킹効果を重視した経済タイプのみりんタイプ醗酵調味液です。醗造物の持つ香気成分が魚臭などの不快臭に対し、マス킹効果を発揮します。水産練り製品などの加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、大麦醗酵液、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、梅酢エキス、焼酎	・醗酵調味液
		1%～15%			
		12ヶ月			
		4904670700078			なし
みりん清酒タイプ 味するべ E		20Lバッグインボックス 304×304×297mm	甘みを抑えた低エキスのみりんタイプ醗酵調味液です。魚臭などの不快臭に対し、マス킹効果を発揮します。水産練り製品などの加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)、本みりん、食塩、醸造酢、梅酢エキス	・醗酵調味液
		1%～15%			
		12ヶ月			
		4904670705929			なし
スタンダードタイプ 味するべ B		20Lバッグインボックス 304×304×297mm	幅広い用途に使用できるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク、うまみを付与します。てり、つややかな焼き色の付与などに効果を発揮します。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、醗酵調味液(清酒タイプ)、たん白加水分解物、食塩、本みりん、醸造酢／pH調整剤	・醗酵調味液
		1%～15%			
		12ヶ月			
		4904670702171			なし

商品名／商品画像	荷姿／サイズ		特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)				
	賞味期限	JANコード			アレルギー特定原材料等(28品目)
高級タイプ 味するべ M 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		本みりんに似た特長、機能を持つ、汎用性のあるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク、うまみを付与します。てり、つややきれいな焼き色の付与などに効果を発揮します。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、本みりん、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、梅酢エキス	•醗酵調味液
	1%～15%				
	12ヶ月				
	4904670706391				なし
高級濃厚タイプ 味するべ C 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		本みりんに似た特長、機能を持つ、汎用性のあるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク、うまみを付与し、上品な風味に仕上げます。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、本みりん、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、醸造酢、梅酢エキス	•醗酵調味液
	1%～15%				
	12ヶ月				なし
	4904670703956				
スタンダードエコミータイプ 味するべ 赤 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		お求めやすい価格を実現し、幅広い用途に使用できるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク、うまみを付与します。てり、つややきれいな焼き色の付与などに効果を発揮します。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、大麦醗酵液、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、梅酢エキス	•醗酵調味液
	1%～15%				
	12ヶ月				なし
	4904670700252				
エコミー甘さ控えめタイプ 味するべ J-300 	20Lバッグインボックス 302×302×293mm		お求めやすい価格を実現し、幅広い用途に使用できるみりんタイプの醗酵調味液です。みりんタイプの中でも甘さ控えめの商品です。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、大麦醗酵液、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、醸造酢	•醗酵調味液
	1%～15%				
	12ヶ月				なし
	4904670407694				
エコミー甘味強化タイプ 味するべ F 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		汎用性の高いみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク・うまみを付与します。水産練り製品、惣菜、その他加工食品全般にご使用ください。	糖類(液状ブドウ糖、果糖ブドウ糖液糖)(国内製造)、アルコール、食塩、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)	•醗酵調味液
	1～15%				
	12ヶ月				なし
	4904670403283				
甘味強化タイプ 味するべ JP200 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		たん白塩酸分解物不使用のみりんタイプ醗酵調味液です。すっきりした甘みとコク、うまみを付与します。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(液状ブドウ糖、果糖ブドウ糖液糖、砂糖)(国内製造)、アルコール、大麦醗酵液、小麦たん白酵素分解物、食塩、醗酵調味液(清酒タイプ)、醸造酢	•醗酵調味液(小麦を含む)
	1%～15%				
	12ヶ月				小麦
	4904670402118				
高エキスタイプ 味するべ MF 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		エキスの高いみりんタイプの醗酵調味液です。たん白加水分解物(HVP)不使用です。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(液状ブドウ糖、砂糖)(国内製造)、アルコール、食塩、醗酵調味液(清酒タイプ)	•醗酵調味液
	1%～10%				
	12ヶ月				なし
	4904670402194				
高エキス高窒素タイプ 味するべ UM 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm		エキスの分、窒素分の高いみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク、うまみを付与します。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、食塩、醗酵調味液(清酒タイプ)	•醗酵調味液
	1%～10%				
	12ヶ月				なし
	4904670402316				

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
HVP不使用タイプ 味しるべ H 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	たん白加水分解物(HVP)不使用のみりんタイプ醱酵調味液です。甘みやてり、つや、きれいな焼き色を付与できます。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、本みりん、醱酵調味液(清酒タイプ)、アルコール、食塩	•醱酵調味液
	1%～15%			なし
	12ヶ月			
	4904670400190			
低アルコールタイプ 味しるべ 低アルコール 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	低アルコール(アルコール分5%)のみりんタイプ醱酵調味液です。煮切りの必要な食品、調理時に加熱しない食品や、真空調理、レトルトなど密閉容器で調理する加工品に最適です。水産練り製品、漬物、たれ、つゆ類、佃煮、食肉加工品など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、本みりん、アルコール、食塩、たん白加水分解物、醱酵調味液(清酒タイプ)	•醱酵調味液
	1%～15%			なし
	12ヶ月			
	4904670410663			
粉末みりんタイプ 味しるべ MP 	15kgクラフト袋 480×720×120mm	みりんタイプの粉末醱酵調味料です。パン、菓子に使用すると保水効果でしっとりと仕上がります。塩カドをとり、てり、つやを付与します。水分の少ない加工食品全般(粉末スープ、ふりかけ、米菓、スナック菓子、和洋菓子、てんぷら粉など)にご使用ください。	糖類(国内製造)、デキストリン、アルコール、米ぬか、米こうじ、食塩、醱酵調味液	•醱酵調味料
	1%～5%			なし
	12ヶ月			
	4904670709439			

味しるべ 醱酵調味料 清酒タイプ

伝統ある醸造技術を活かして製造した、清酒タイプの醱酵調味料です。コク、うまみの付与、臭み消しなどの効果が期待できます。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
スタンダードタイプ 味しるべ SA-1 	18Lバッグインボックス 300×300×290mm	幅広い用途に使用できる清酒タイプの醱酵調味液です。一般的な清酒の調理効果が期待できます。水産練り製品、たれ、つゆ類など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	醱酵調味液(清酒タイプ)(国内製造)、アルコール、糖類、食塩、たん白加水分解物、醸造酢、梅酢エキス	•醱酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670710985			
エコノミータイプ 味しるべ SA-2 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	お求めやすい価格を実現した清酒タイプの醱酵調味液です。コクやうまみ、ほのかな甘みを付与します。水産練り製品、たれ、つゆ類など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	糖類(国内製造)、アルコール、醱酵調味液(清酒タイプ)、たん白加水分解物、食塩、梅酢エキス、醸造酢	•醱酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670402866			
HVP不使用タイプ 味しるべ SA-H 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	たん白加水分解物(HVP)不使用の清酒タイプの醱酵調味液です。一般的な清酒の調理効果が期待できます。水産練り製品、たれ、つゆ類など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	醱酵調味液(清酒タイプ)(国内製造)、アルコール、糖類、食塩	•醱酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670400237			

味しるべ 醱酵調味料・こうじ調味料 マスキングタイプ

味しるべシリーズの中で消臭効果に特化した調味料です。原料由来や加工工程中、又は経時的に発生する食品の不快な臭いの課題を解決します。



■使用用途表

商品名	味しるべ マスキング-I <リッチ>	味しるべ マスキング-II <しょうが>	味しるべ マスキング-III <玉ねぎ>	味しるべ マスキング-4 <白麴>
特長	豊富な有機酸が 消臭効果を発揮	しょうがの香りで マスキング	玉ねぎの有効成分で 含硫化合物を生成抑制	白麴由来のクエン酸、 固形分で消臭
水産原料	○	○		○
畜肉原料	○	○		○
植物たんばく		○	○	
卵			○	
レトルト		○	○	

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
有機酸強化タイプ 味しるべ マスキング-I<リッチ> 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	消臭効果に特化した清酒タイプ醱酵調味液。有機酸を高含有することで、生臭みの消臭に優れた効果を発揮する濃厚タイプ。	醱酵調味液(清酒タイプ)(国内製造)、アルコール、糖類、食塩、梅酢エキス	•醱酵調味液
	0.5%～5%			なし
	12ヶ月			
	4904670404228			
しょうが風味タイプ 味しるべ マスキング-II<しょうが> 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	消臭効果に特化した醱酵調味液です。しょうが由来の香気成分により、レトルトなどの加熱調理時によるオフフレーバーや植物たんばく、肉などの不快臭のマスキングに効果を発揮します。食肉加工品、たれ、つゆ類など加工食品、惣菜全般にご使用ください。	焼酎(国内製造)、アルコール、食塩、醱酵調味液(清酒タイプ)、梅酢エキス	•醱酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670401739			
玉ねぎ成分強化タイプ 味しるべ マスキング-III<玉ねぎ> 	20Lバッグインボックス 304×304×297mm	消臭効果に特化した醱酵調味液です。玉ねぎ由来の成分により、加熱調理時のムレ臭(含硫化合物を主体とした不快臭)の生成を抑制します。特に、レトルト殺菌時や、卵、野菜、肉などの加工時に生成するオフフレーバーの抑制に効果を発揮します。卵加工品、食肉加工品、たれ、つゆ類など加工食品にご使用ください。	アルコール(国内製造)、焼酎、食塩、醱酵調味液(清酒タイプ)、梅酢エキス	•醱酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670401807			
白麴タイプ 味しるべ マスキング-4<白麴> 	10kgバッグインボックス 240×240×244mm	消臭効果に特化したこうじ調味料です。白麴由来のクエン酸や固形分により、臭いの強い肉、魚介類の不快臭抑制に効果を発揮します。ペーストタイプで、米こうじ由来のコクやうまみも付与します。	米こうじ(国内製造)、食塩／酒精	•こうじ調味料
	0.5%～10%			なし
	冷蔵保存(10℃以下) 12ヶ月			
	4904670402385			

味するべ 醗酵調味料 その他

味するベシリーズには、「みりんタイプ」、「清酒タイプ」以外にもお客様のニーズに合わせた様々な商品をご用意しております。



商品名／商品画像	荷姿／サイズ 標準使用量 (対製品の割合)	特 長	原材料	使用食品への推奨表示 アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
紹興酒タイプ 味するべ LA-1N 	18Lパッグインボックス 300×300×290mm	紹興酒タイプの醗酵調味液です。 紹興酒特有の香りを付与し、肉の不快臭や食品添加物由来の不快感のマスキングにも効果を発揮します。 中華スープ、シューマイ、餃子などの中華料理や食肉加工品などにご使用ください。	紹興酒 (小麦を含む) (中国製造)、アルコール、糖類、たん白加水分解物、食塩、梅酢エキス／カラメル色素	•醗酵調味液 (小麦を含む)、カラメル色素
	1%～10%			
	12ヶ月			
	4904670401241			
高アルコールタイプ 味するべ D-50N 	18Lパッグインボックス 292×292×284mm	アルコール分を50%以上含む高アルコールタイプの醗酵調味液です。 食品の保存性を高め、生めんなどの小麦粉製品の食感を向上します。 生中華めん、生うどん、餃子の皮、ワンタンの皮など小麦粉製品、味噌、醤油、水産加工品などにご使用ください。	アルコール (国内製造)、食塩、醗酵調味液 (清酒タイプ)、たん白加水分解物、大麦醗酵液、梅酢エキス	•醗酵調味液
	2%～5%			
	12ヶ月			
	4904670701471			
こうじ風味タイプ 味するべ R-1N 	20kgパッグインボックス 300×300×290mm	米こうじ由来のうまみ成分を豊富に含んだこうじ調味液です。 コク、甘みを付与し、塩カドや酢カドを抑えて味をまとめます。 水産加工品 (塩辛、こうじ漬、粕漬)、漬物、菓子 (和菓子、カステラ、あん類) などにご使用ください。	糖類 (国内製造)、こうじ糖化液、食塩、醸造酢／酒精、安定剤 (キサンタン)	•こうじ調味液
	1%～10%			
	6ヶ月			
	4904670400206			
梅酢タイプ 味するべ 梅酢エキスN 	12kgパッグインボックス 244×244×240mm	国産の梅酢を使用し、塩分を除いた濃縮タイプの梅酢です。 梅酢特有の酸味、香味が手軽に付与できます。 和洋菓子 (ようかん、ゼリー)、氷菓 (シャーベット)、調味料 (ドレッシング、たれ、つゆ)、水産加工品などにご使用ください。	梅酢エキス (国内製造)／香料	•梅酢エキス／香料 又は •梅酢／香料
	0.7%～7.0%			
	12ヶ月			
	4904670401296			



業務用商品

だし調味料、醗酵調味料に扱いやすい業務用サイズをご用意しております。

●だし調味料



商品名／商品画像	荷姿／サイズ 標準使用量 (対製品の割合)	特 長	原材料	使用食品への推奨表示 アレルギー特定原材料等 (28品目)
	賞味期限			
	JANコード			
だしづくり かつお 	1Lペット×6 φ80×272mm	独自の抽出製法により、良質なかつお節の芳醇な香りと濃厚なうまみを引き出しています。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的なかつおだしができてあがりります。	かつお節抽出液 (国内製造)、たん白加水分解物、食塩、かつおエキス／調味料 (アミノ酸等)、安定剤 (キサンタン)	•かつお節調味液／調味料 (アミノ酸等) 又は •かつお節エキス／調味料 (アミノ酸等)
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670402880			
だしづくり かつお薩摩  調味料アミノ酸等不使用 産地特定表記可能	1Lペット×6 φ80×272mm	鹿児島県産かつお節を100%使用し、独自の抽出製法により良質なかつお節の香りと味を引き出しています。産地特定表記が可能です。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的なかつおだしができてあがりります。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	かつお節抽出液 (国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、食塩、酵母エキス／安定剤 (キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670410281			
だしづくり こんぶ 	1Lペット×6 φ80×272mm	独自の抽出製法により、良質なこんぶの上品な香りと味を引き出しています。液体タイプですのでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的なこんぶだしができてあがりります。	こんぶ抽出液 (国内製造)、還元水飴、食塩、デキストリン、アルコール、モルトエキス／調味料 (アミノ酸等)、安定剤 (キサンタン)	•こんぶ調味液／調味料 (アミノ酸等) 又は •こんぶエキス／調味料 (アミノ酸等)
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670402392			
だしづくり こんぶ利尻  調味料アミノ酸等不使用 産地特定・種類限定表記可能	1Lペット×6 φ80×272mm	利尻産こんぶを100%使用し、独自の抽出製法により、良質なこんぶの香りと味を引き出しています。産地特定表記が可能です。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的なこんぶだしができてあがりります。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	こんぶ抽出液 (国内製造)、たん白加水分解物、食塩、還元水飴、酵母エキス／安定剤 (キサンタン)	•こんぶ調味液 又は •こんぶエキス
	0.5%～5.0%			
	9ヶ月			
	4904670410304			
だしづくり 煮干し  調味料アミノ酸等不使用	1Lペット×6 φ80×272mm	国産の良質な煮干しを使用し、独自の抽出製法により力強い香りと味を引き出しています。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的な煮干しだしができてあがりります。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	にぼし抽出液 (国内製造)、食塩、酵母エキス／安定剤 (キサンタン)	•にぼし調味液 又は •にぼしエキス
	0.2%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670402408			
だしづくり 牡蠣〈瀬戸内産〉  調味料アミノ酸等不使用 産地特定表記可能	1Lペット×6 φ80×272mm	瀬戸内産牡蠣を原料とした牡蠣エキスを100%使用し、牡蠣らしい風味、うまみ、甘みが付与できる牡蠣調味液です。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めることができます。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	牡蠣エキス (国内製造)、食塩、酵母エキス／酒精、安定剤 (キサンタン)	•牡蠣調味液 又は •牡蠣エキス
	0.2%～5.0%			
	18ヶ月			
	4904670403160			
だしづくり しいたけ  調味料アミノ酸等不使用	1Lペット×6 φ80×272mm	独自の抽出製法により、良質な干しいたけの香りと味を引き出しています。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的な干しいたけだしができてあがりります。調味料 (アミノ酸等) 不使用です。	しいたけ抽出液 (国内製造)、食塩、還元水飴、たん白加水分解物、酵母エキス、梅酢エキス、ホタテエキス／安定剤 (キサンタン)	•しいたけ調味液 又は •しいたけエキス
	0.5%～5.0%			
	12ヶ月			
	4904670402422			

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限 JANコード			
だしづくり 一番だし	1Lペット×6 φ80×272mm	鹿児島県産かつお節と北海道産真昆布を、最適なバランスで合わせました。これ1本で「一番だし」の味わいが実現できます。液体タイプでムラなく混ざります。濃縮タイプですので、お好みの濃さに薄めるだけで本格的な合わせだしができます。調味料(アミノ酸等)不使用です。	かつお節抽出液(国内製造)、こんぶエキス、たん白加水分解物、食塩、酵母エキス／安定剤(キサンタン)	•かつお節調味液 又は •かつお節エキス
	0.2%～5.0%			なし
	12ヶ月			
	4904670402446			

● 醗酵調味料

商品名／商品画像	荷姿／サイズ	特 長	原材料	使用食品への推奨表示
	標準使用量(対製品の割合)			アレルギー特定原材料等(28品目)
	賞味期限 JANコード			
味しるべ C	1.8Lペット×6 φ107×319mm	本みりんに似た特長、機能を持つ、汎用性のあるみりんタイプの醗酵調味液です。甘みやコク・うま味を付与し、上品な風味に仕上げます。	糖 類(国内製造)、アルコール、たん白加水分解物、本みりん、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、醸造酢、梅酢エキス	•醗酵調味液
	1%～15%			なし
	12ヶ月			
	4904670415958			
味しるべ みりんタイプ	1.8Lペット×6 φ107×319mm	毎日の様々な料理に、本みりん同様にお使いいただけるみりんタイプ醗酵調味液です。上品な甘みをつけます。仕上がりにてり、つややきれいな焼き色をつけます。	糖 類(国内製造)、アルコール、大麦醗酵液、たん白加水分解物、醗酵調味液(清酒タイプ)、食塩、梅酢エキス	•醗酵調味液
	1%～15%			なし
	12ヶ月			
	4904670403054			
味しるべ みりんタイプ 〈お徳用〉	1.8Lペット×6 φ107×319mm	幅広い料理に手軽にお使いいただけるお徳用のみりんタイプ醗酵調味液です。上品な甘みをつけます。てり、つや、きれいな焼き色の付与などに効果を発揮します。	糖 類(液状ブドウ糖、砂糖)(国内製造)、アルコール、醗酵調味液(清酒タイプ)、たん白加水分解物、食塩、大麦醗酵液	•醗酵調味液
	1%～15%			なし
	12ヶ月			
	4904670403092			
味しるべ 料理酒	1.8Lペット×6 φ107×319mm	毎日の様々な料理に、料理用清酒同様にお使いいただける清酒タイプ醗酵調味液です。料理にコクやうまみを付与します。肉や魚に対し、消臭効果を発揮します。	糖 類(国内製造)、アルコール、醗酵調味液(清酒タイプ)、たん白加水分解物、食塩、梅酢エキス、醸造酢	•醗酵調味液
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670403221			
味しるべ 料理酒 〈お徳用〉	1.8Lペット×6 φ107×319mm	幅広い料理に手軽にお使いいただけるお徳用の清酒タイプ醗酵調味液です。有機酸を豊富に含み、肉や魚に対し、特に強い消臭効果を発揮します。料理にコクやうまみを付与します。	アルコール(国内製造)、糖 類、醗酵調味液(清酒タイプ)、たん白加水分解物、食塩、大麦醗酵液、梅酢エキス／酸味料	•醗酵調味液／酸味料
	1%～10%			なし
	12ヶ月			
	4904670403306			

メニュー開発 お役立ち情報！



商品紹介

本みりんや料理用清酒などの酒類調味料、かつおやこんぶなどのだし調味料、醗酵調味料やその他特色のある調味料の商品特長と使用例をご紹介します。また、無料サンプルのご依頼も頂けます。



課題と解決策

メニュー開発での味・香り・食感・見た目など、さまざまな課題への解決方法をご紹介します。課題ごとに情報をまとめ、検索機能もあるので、今悩んでいる課題の解決方法をスピーディに探せます。



紹介動画

商品の使い方や、意外と知らない酒類調味料の分類やつくりなど、基礎知識などをわかりやすい動画でご紹介。当社調味料カスタマーセンターの仕事もご紹介しています。

宝酒造 加工・業務用調味料

webサイトご紹介

<https://chomiryo.takarashuzo.co.jp>

宝酒造 加工

検索

会員限定コンテンツ！



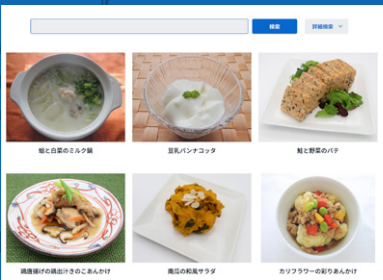
お役立ちコラム

食のトレンド・地域の味・和食の知識・食材や料理の雑学など、食にちなんだコラムを定期的に更新しています。



惣菜レポート

月に一回、協力スタッフが実際に惣菜売り場で購入した商品などをピックアップしてレポート。購入の決め手となったポイントをもめているので、惣菜のトレンドが確認できます。



タカラお料理レシピ業務用

当社加工・業務用調味料を使用したオリジナルレシピ。大容量でも作りやすい業務用レシピ集になっています。

会員登録は
こちらから



STEP1

メールアドレス登録

STEP2

自動送信メール内のURLにアクセス

STEP3

会員登録画面で必要事項を入力し登録完了

宝酒造株式会社

調味料販売部

第一支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-3271-3796 FAX.03-3271-3203
(北海道エリア)

〒060-0005 札幌市中央区北5条西6丁目2-2 札幌センタービル TEL.011-252-0181 FAX.011-252-0183

第二支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-3271-3796 FAX.03-3271-3203

第三支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735

(九州エリア)

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前1丁目15-20 NMF博多駅前ビル TEL.092-481-1788 FAX.092-472-8532

第四支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735

調味料広域販売部

第一支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6841-5522 FAX.03-3271-3203

第二支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6689-5356 FAX.03-3271-3203

第三支店

〒103-8232 東京都中央区日本橋2丁目15-10 宝 明治安田ビル TEL.03-6841-5522 FAX.03-3271-3203

第四支店

〒532-0003 大阪市淀川区宮原4丁目3-39 新大阪NKビル TEL.06-6394-4720 FAX.06-6394-4735

