

PRODUCT CATALOG

商品
カタログ



食べる“わくわく”を世界中に

Bringing the “Waku Waku” of eating to the World



三共食品株式会社
SANKYO FOODS CO.,LTD.

▶ 食べるオイル製品

- 食べるラー油
- 食べる麻辣油
- 食べるオリーブオイル

P.03

▶ にんにく製品

- ガーリックフレーク
- フライドガーリックフレーク
- フライドガーリックミンス
- フライドガーリックあら挽き
- にんにくファイアー
- にんにくポーノ
- ガーリックパウダー
- ローストガーリックパウダー

PP.04-05

▶ 玉ねぎ製品

- ローストオニオンスライス
- ローストオニオンアッセ
- フライドオニオン
- オニオンパウダー
- ローストオニオンパウダー

P.06

▶ 冷凍ソース

- 大葉ソース
- 大葉ペースト
- ナポリタンソース
- バジルソース
- バジルペースト

P.07

▶ ブイヨン・ラーメンスープ

- ラーメンスープ醤油
- ラーメンスープ豚骨白湯
- チキンブイヨン
- 野菜ブイヨン
- 野菜エキス
- 学給 デミグラスソース

P.08

▶ 香味油

- オイルフレーバー煮干し
- 辣油
- オイルフレーバーガーリック

P.09

▶ パウダー他

- おろししょうが
- おろしにんにく
- エビパウダー
- 椎茸パウダー
- ガーリックパウダー
- ローストガーリックパウダー
- オニオンパウダー
- ローストオニオンパウダー

PP.10-11

▶ 製品データ

PP.12-15

食べるオイル製品



品番 09557

食べるラー油

サクサク食感のにんにくと粗びき唐辛子で抽出したラー油を合わせた具材感のあるラー油です。

使用法 卵かけご飯、奴、
事例 牛丼など各種メニューのトッピング

規格	500g×10
アレルゲン	小麦・ごま・大豆
保存方法	冷暗所

品番 09399

食べる麻辣油

山椒と唐辛子の辛みがある食べるラー油の姉妹品です。歯ごたえのあるアーモンドやフライドオニオンを合わせました。

使用法 麻辣肉味噌、混ぜそばなど
事例 各種メニューのトッピング

規格	500g×10
アレルゲン	小麦・アーモンド・大豆
保存方法	冷暗所

品番 09417

食べるオリーブオイル

乾燥オリーブとエクストラバージンオリーブオイルを組み合わせた具感と風味が豊かな商品です。サクサク食感のにんにくとの相性抜群の食感を楽しめる調味料です。

使用法 ペペロンチーノ、温野菜の和え物、
事例 アヒージョ

規格	100g×20
アレルゲン	小麦・大豆
保存方法	冷暗所



にんにく製品



品番09101 品番09120 品番09123

ガーリックフレーク

にんにくスライスを乾燥させた商品です。
にんにくそのままの風味を味わえます。

**使用法
事例** 薬膳鍋、スープ、水戻しして和え物
など

規格	200g×25, 1kg×8, 10kg
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

品番09124 品番09105 品番09110 品番09155

フライドガーリックフレーク

にんにくスライスをこめ油でフライしました。
サクッとした食感とにんにく本来の風味が味
わえる逸品です。

**使用法
事例** ステーキ、サラダ、焼き肉、パスタ、
ピザなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25, 500g×10, 1kg×8, 10kg×1
保存方法	冷暗所



品番09109

フライドガーリックミンス

ローストしたガーリックを香味油で風味付け
しました。カリカリとした食感と香味油の香
りが効いた商品です。

**使用法
事例** ラーメン、焼き肉のたれ、
練り込み（餃子など）

規格	1kg×10
アレルゲン	小麦・大豆・豚肉
保存方法	冷暗所

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください



品番09210 品番09215 品番09212

フライドガーリックあら挽き

フライドガーリックフレークの姉妹品でスライ
ス品を粗く潰しました。
サクサクした食感が特徴の商品です。

**使用法
事例** ラーメン、サラダ、焼き肉、パスタ、
ピザなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25, 500g×10, 1kg×10
保存方法	冷暗所



品番09235

にんにくファイアー

フライドガーリックのあら挽きに唐辛子、ク
ミン、山椒を合わせました。粉末醤油等配合し
辛さの中にも旨味のある逸品に仕上げました。

**使用法
事例** 牛丼、カレー、ポテトフライ、唐揚げ、
ふりかけなど各種メニューのトッピング

規格	200g×25
アレルゲン	小麦・ごま・大豆
保存方法	冷暗所



品番09239

にんにくボーノ

フライドガーリックあら挽きにハーブを 4 種
類配合しました（パセリ、バジル、タイム、
ペイリーブス）チーズの香りとにんにくの香
ばしさを味わって頂ける商品です。

**使用法
事例** グリルチキン、焼き魚、ガーリック
ライス、ステーキなど各種メニュー
のトッピング

規格	200g×25
保存方法	冷暗所

Garlic products

にんにく製品



品番09303

ガーリックパウダー（業務用）

乾燥したにんにくを、パウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番09304

ローストガーリックパウダー（業務用）

ローストしたガーリックフレークをパウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

玉ねぎ製品



品番 09002 品番 09004

ローストオニオンスライス

国産玉ねぎをスライスし時間をかけて炒めた甘さが特徴のソテーオニオンです。独自技術により常温保存が可能なまで水分飛ばしてあります。(スライス品)

使用法 スープ、カレー、ソースなど
事例 各種メニューの旨味出し

規格	200g×25, 1kg×10
保存方法	冷暗所

品番 09012 品番 09014

ローストオニオンアッセ

国産玉ねぎをみじん切りし、時間をかけて炒めた甘さが特徴のソテーオニオン。

使用法 スープ、カレー、ソースなど
事例 各種メニューの旨味出し

規格	200g×25, 1kg×10
保存方法	冷暗所



品番 09133

フライドオニオン

スライスした玉ねぎを素揚げしました。ふわっとした食感が特徴です。素揚げタイプですので玉ねぎの味わいをダイレクトに感じられます。

使用法 ハンバーグ、ステーキ、サラダ、
事例 スープなど各種メニューのトッピング

規格	100g×25
保存方法	冷暗所



品番 09306

オニオンパウダー (業務用)

乾燥した玉ねぎをパウダー状に加工しました。

使用法 練り込み、ソース類への添加
事例

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番 09308

ローストオニオンパウダー (業務用)

オニオンフレークをローストしパウダー状に粉砕しました。ローストした香ばしさを味わって頂ける商品です。

使用法 練り込み、ソース類への添加
事例

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

Frozen sauce

冷凍ソース



品番 09390

大葉ソース

愛知県産のフレッシュな大葉を使用し、おろしにんにく、パルメザンチーズ等でシンプルに仕上げたベースソースです。

使用法 パスタ、サンドイッチ、肉料理、
事例 魚料理のソースなど

規格	300g×20
アレルゲン	乳
保存方法	冷凍

品番 09391

大葉ペースト

愛知県産のフレッシュな大葉をペースト状にすり潰し、植物性油でシンプルに仕上げた大葉の香り豊かなペーストです。

使用法 ドレッシング、和え物、漬け込みソース
事例 など

規格	300g×20
保存方法	冷凍



品番 09416

ナポリタンソース

シンプルな汎用性のあるナポリタンソースです、ダイストマトを煮詰め、ケチャップと合わせました。じっくりと煮込むことでコクのあるソースに仕上げました。

使用法 ナポリタンスパゲティ、
事例 ロールキャベツ、肉料理のソース

規格	1kg×10
アレルゲン	鶏肉
保存方法	冷凍



品番 09392

バジルソース

鮮やかな緑と強いバジルの香りが特徴のバジルソースです。そのままパスタソースとしてご使用いただけます。

使用法 パスタ、ピザ、カルパッチョ、サラダ、
事例 肉料理、魚料理のソース

規格	300g×20
アレルゲン	乳
保存方法	冷凍



品番 09393

バジルペースト

バジルソースの姉妹品でチーズ、にんにくが入っていないタイプです。アレンジ次第で独自のジェノベーゼソース、バジルソースを作ることが出来ます。

使用法 パスタ、ピザ、カルパッチョ、サラダ、
事例 肉料理、魚料理のソース

規格	300g×20
保存方法	冷凍

ブイヨン・ラーメンスープ



品番 09380

ラーメンスープ醤油

国産の丸大豆が原料のたまり醤油を使用した、ラーメンスープ。

使用法
事例 ラーメン

規格	2kg×6
アレルギー	小麦・大豆・鶏肉
保存方法	冷暗所



品番 09381

ラーメンスープ豚骨白湯

口当たりまろやかな豚骨白湯スープです。

使用法
事例 ラーメン、ちゃんぽん

規格	2kg×6
アレルギー	豚肉
保存方法	冷暗所



品番 09095

チキンブイヨン

国産の鶏骨と野菜を煮込み抽出した、本格的なチキンブイヨン。(希釈倍率 8~10 倍)

使用法
事例 スープ、カレーなどのベース出汁として

規格	1kg×10
アレルギー	鶏肉
保存方法	冷凍



品番 09299

野菜ブイヨン

国産野菜を使用した、優しい甘み特徴のブイヨン。(希釈倍率 8~10 倍)

使用法
事例 スープ、カレーなどのベース出汁として

規格	1kg×10
保存方法	冷凍



品番 09567

野菜エキス

玉ねぎ、人参、キャベツのミックスエキスです。

使用法
事例 ソース、スープ、たれなどに添加

規格	1kg×10
保存方法	冷蔵



学給 デミグラスソース

アレルギーの小麦・大豆を除き、うるち米となたね油を使用しました。

使用法
事例 煮込みハンバーグ、ハヤシソース

規格	3kg×4
保存方法	常温

香味油



品番 09366 品番 09370

オイルフレーバー煮干

煮干しのオイルです。

使用法 ドレッシング、ソース、たれ、
事例 ラーメン、スープなど

規格	450g×12, 16kg
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

品番 09527

辣油

ごま油の風味の良い辛味のあるラー油です。

使用法 ソース、スープ、たれなどに添加
事例

規格	920g×12
アレルゲン	ごま
保存方法	冷暗所

品番 09364

オイルフレーバーガーリック

ガーリックに食酢、醤油、唐辛子を加えじっくりと油に香り を移したガーリックオイルです。

使用法 パスタソース、ドレッシング、炒め油、
事例 炒飯、ラーメン

規格	450g×12, 16kg
アレルゲン	小麦・大豆
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



OEM・オリジナル商品の 開発・生産承ります！



創業から 40 年以上築き上げてきた幅広い提案力・独創的な商品開発力で、さまざまな OEM のご要望にもお応えしてきました。

食べるラー油の色抜き、ごま油抜き、などレギュラー商品からのアレンジにも対応可能！

私たち三共食品が、豊富なノウハウと確かな実績でイメージ通りの商品を見現化します。

まずはお気軽にお問い合わせくださいませ！



Powder Products, etc.

パウダー他



品番 09138

おろししょうが

無着色、無香料、増粘剤不使用のおろししょうがです。素材本来の自然な風味と味をお楽しみいただけます。

**使用法
事例** 各種メニューの薬味として

規格	1kg×15
保存方法	常温（※受注生産）

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください



品番 09139

おろしにんにく

無香料、増粘剤不使用のおろしにんにくです。素材本来の自然な風味と味をお楽しみいただけます。

**使用法
事例** 各種メニューの薬味として

規格	1kg×15
保存方法	常温（※受注生産）

在庫状況によりリードタイムを頂きます
営業窓口までお問い合わせください



品番 09300

エビパウダー（業務用）

エビガラを乾燥させてパウダー状にしました。

**使用法
事例** 練り込み加工用

規格	1kg×10
アレルゲン	えび
保存方法	冷暗所



Powder Products, etc.

パウダー他



品番09311

椎茸パウダー（業務用）

干しシイタケをパウダー状にしました。

**使用法
事例** 炊き込み、出汁

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番09303

ガーリックパウダー（業務用）

乾燥したんにくをパウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番09304

ローストガーリックパウダー（業務用）

ローストしたガーリックフレークをパウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番09306

オニオンパウダー（業務用）

乾燥した玉ねぎをパウダー状に加工しました。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください



品番09308

ローストオニオンパウダー（業務用）

オニオンフレークをローストしパウダー状に粉砕しました。ローストした香ばしさを味わって頂ける商品です。

**使用法
事例** 練り込み、ソース類への添加

規格	1kg×10
保存方法	冷暗所

規格と荷姿に関しては
営業窓口までお問い合わせください

製品データ

商品名		規格	JAN コード	品番	賞味期限	商品サイズ			ケースサイズ			総重量 (g)	保存方法	栄養成分 (推定値)	原材料名
食べるオイル製品	食べるラー油	500g×10	4571228550593	09557	18 ヶ月	220	180	25	361	231	231	5366	常温	熱量 664kcal、たんぱく質 7.2g、脂質 56.7g、炭水化物 31.3g、食塩相当量 2.2g	食用調合油 (国内製造) (食用大豆油、食用なたね油)、食用ごま油、フライドガーリック (ガーリックフレーク、食用こめ油)、とうがらし、乾燥たまねぎ、粉末醤油、砂糖、みそ、すりごま、パプリカパウダー、食塩 / 調味料 (アミノ酸)、酸化防止剤 (V.E)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)
	食べる麻辣油	500g×10	4571228554324	09399	12 ヶ月	220	180	25	361	231	231	5366	常温	熱量 714kcal、たんぱく質 7.5g、脂質 66.7g、炭水化物 20.8g、食塩相当量 3.5g	食用調合油 (国内製造) (食用大豆油、食用なたね油)、アーモンド、フライドオニオン (オニオンフレーク、食用こめ油)、とうがらし、フライドガーリック (ガーリックフレーク、食用こめ油)、山椒、麻辣醤、食塩、粉末醤油 / 調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (V.E)、(一部に小麦・アーモンド・大豆を含む)
	食べるオリーブオイル	100g×20	4571228555642	09417	12 ヶ月	170	120	20	241	176	115	2261	常温	熱量 797kcal、たんぱく質 2.8g、脂質 82.4g、炭水化物 11.0g、食塩相当量 2.9g	食用オリーブ油 (トルコ製造)、乾燥オリーブ、フライドガーリック (乾燥にんにく、食用こめ油)、にんにく加工品、ブラックベッパ、とうがらし、ジンジャーパウダー、乾燥パセリ / 調味料 (アミノ酸等)、酸化防止剤 (V.E、V.C)、酸味料、(一部に小麦・大豆を含む)
にんにく製品	ガーリックフレーク	200g×25	4571228550067	09120	12 ヶ月	232	140	55	430	330	330	5948	常温	熱量 382kcal、たんぱく質 19.9g、脂質 0.8g、炭水化物 73.8g、食塩相当量 0.05g	乾燥にんにく (中国製造)
		1kg×8	4571228550883	09101	12 ヶ月	360	240	55	430	305	305	8984.56	常温		
		10kg	—	09123	12 ヶ月	430	305	274	430	305	274	11,046	常温		
	フライドガーリックフレーク	200g×25	4571228550104	09115	12 ヶ月	230	140	50	290	290	290	5865	常温	熱量 480kcal、たんぱく質 15.6g、脂質 19.5g、炭水化物 60.4g、食塩相当量 0.02g	にんにく (中国)、食用こめ油 / 酸化防止剤 (V.E)
		500g×10	4571228550203	09110	12 ヶ月	320	220	40	290	290	323	5790	常温		
		1kg×8	4571228550388	09105	12 ヶ月	380	260	55	430	305	274	9030	常温		
		10kg×1	—	09124	12 ヶ月	870	845	—	430	305	274	11046	常温		
	フライドガーリックミンス	1kg×10	4571228551033	09109	6 ヶ月	360	240	30	290	290	323	10783.2	常温	熱量 455kcal、たんぱく質 21.5g、脂質 13.5g、炭水化物 61.8g、食塩相当量 0.1g	ガーリックフレーク (中国製造)、香味油 / 酸化防止剤 (V.E)、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)
	フライドガーリックあら挽き	200g×25	4571228550111	09205	12 ヶ月	220	130	40	470	320	320	5851	常温	熱量 480kcal、たんぱく質 15.6g、脂質 19.5g、炭水化物 60.4g、食塩相当量 0.02g	にんにく (中国)、食用こめ油 / 酸化防止剤 (V.E)
		1kg×10	4571228550395	09210	12 ヶ月	360	240	45	290	290	323	10820	常温		

製品データ

商品名		規格	JAN コード	品番	賞味期限	商品サイズ			ケースサイズ			総重量 (g)	保存方法	栄養成分 (推定値)	原材料名
にんにく製品	にんにくファイアー	200g×25	4571228554393	09235	12 ヶ月	220	130	40	470	320	320	5851	常温	熱量 427kcal、たんぱく質 13.5g、脂質 15.7g、炭水化物 58.0g、食塩相当量 8.2g	フライドガーリック（国内製造又は中国製造）（にんにく、食用こめ油）、とうがらし、食塩、粉糖、ラー油（食用調合油、食用ごま油、とうがらし）、粉末醤油、クミン、山椒／調味料（アミノ酸等）、酸化防止剤（V.E）、（一部に小麦・ごま・大豆を含む）
	にんにくポーノ	200g×25	4571228555253	09239	12 ヶ月	222	130	40	470	320	320	5857	常温	熱量 449kcal、たんぱく質 12.2g、脂質 21.1g、炭水化物 52.6g、食塩相当量 8.5g	フライドガーリック（国内製造、中国製造）（にんにく、食用こめ油）、食塩、食用オリーブ油（精製オリーブオイル、エキストラバージンオリーブオイル）、粉糖（グラニュー糖、コーンスターチ）、乾燥パセリ、バジル、ペイリープス、タイム／調味料（アミノ酸等）、香料
	ガーリックパウダー	1kg×10	—	09303	12 ヶ月	362	240	30	290	290	290	10782.7	常温	熱量 368kcal、たんぱく質 14.3g、脂質 0.4g、炭水化物 76.7g、食塩相当量 0.1g	ガーリックフレーク（中国製造）、デキストリン（コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉）
	ローストガーリックパウダー	1kg×10	—	09304	12 ヶ月	362	240	30	290	290	290	10782.7	常温	熱量 377kcal、たんぱく質 15.9g、脂質 0.4g、炭水化物 77.5g、食塩相当量 0.1g	乾燥にんにく（中国製造）、デキストリン
たまねぎ製品	ローストオニオンスライス	200g×25	4571228550012	09004	12 ヶ月	222	130	40	470	320	125	5857	常温	熱量 371kcal、たんぱく質 6.8g、脂質 11.8g、炭水化物 59.5g、食塩相当量 0.0g	たまねぎ（国産）、食用とうもろこし油、砂糖／酸化防止剤（V.E）
		1kg×10	4571228550135	09002	12 ヶ月	360	240	30	430	330	180	10857.2	常温		
	ローストオニオンアッセ	200g×25	4571228550029	09014	12 ヶ月	222	130	40	470	320	125	5857	常温	熱量 371kcal、たんぱく質 6.8g、脂質 11.8g、炭水化物 59.5g、食塩相当量 0.0g	たまねぎ（国産）、食用とうもろこし油、砂糖／酸化防止剤（V.E）
		1kg×10	4571228550166	09012	12 ヶ月	360	240	30	430	330	180	10857.2	常温		
	フライドオニオン	100g×25	4571228555550	09133	12 ヶ月	220	130	40	470	320	320	3203	常温	熱量 611kcal、たんぱく質 5.5g、脂質 45.2g、炭水化物 45.6g、食塩相当量 0.2g	たまねぎ（中国）、食用こめ油／酸化防止剤（V.E）
	オニオンパウダー	1kg×10	—	09306	12 ヶ月	362	240	30	290	290	290	10782.7	常温	熱量 370kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 0.5g、炭水化物 83.0g、食塩相当量 0.0g	オニオンフレーク（アメリカ製造）、デキストリン
冷凍ソース	大葉ソース	300g×20	4571228554225	09390	12 ヶ月	250	120	20	406	281	281	6687.8	冷凍	熱量 400kcal、たんぱく質 7.1g、脂質 40.3g、炭水化物 2.1g、食塩相当量 4.1g	食用調合油（国内製造）（食用大豆油、食用なたね油）、青じそ、ナチュラルチーズ、食塩、おろしにんにく、（一部に乳成分を含む）
	大葉ペースト	300g×20	4571228554232	09391	12 ヶ月	250	120	20	406	281	281	6687.8	冷凍	熱量 420kcal、たんぱく質 2.3g、脂質 45.0g、炭水化物 1.4g、食塩相当量 3.1g	原材料：食用調合油（国内製造）（食用大豆油、食用なたね油）、青じそ、食塩

製品データ

商品名		規格	JAN コード	品番	賞味期限	商品サイズ			ケースサイズ			総重量 (g)	保存方法	栄養成分 (推定値)	原材料名
冷凍ソース	ナポリタンソース	1kg×10	4571228550784	09416	12 ヶ月	300	180	25	316	306	306	10500	冷凍	熱量 106kcal、たんぱく質 2.1g、脂質 3.9g、炭水化物 15.5g、食塩相当量 1.2g	トマト・ピューレーづけ（イタリア製造）（トマト、トマトピューレー）、トマトケチャップ、たまねぎ、砂糖、食用調合油、チキンエキス、おろしにんにく、食塩、香辛料／増粘剤（加工でん粉）、調味料（アミノ酸）、（一部に鶏肉を含む）
	バジルソース	300g×20	4571228554249	09392	12 ヶ月	250	120	20	406	281	281	6699.8	冷凍	熱量 383kcal、たんぱく質 6.4g、脂質 37.5g、炭水化物 5.0g、食塩相当量 2.9g	バジルペースト（アメリカ製造）（バジル、食用なたね油、パルメザンチーズ、その他）、香味食用油／着色料（紅花黄、クチナシ）、酸化防止剤（V.E）、（一部に乳成分を含む）
	バジルペースト	300g×20	4571228554256	09393	12 ヶ月	250	120	30	406	281	145	6699.8	冷凍	熱量 308kcal、たんぱく質 1.3g、脂質 27.0g、炭水化物 14.9g、食塩相当量 2.7g	バジルペースト（アメリカ製造）（バジル、食用なたね油、食塩）、香味食用油／着色料（紅花黄、クチナシ）、酸化防止剤（V.E）
フイヨン・ラーメンスープ	ラーメンスープ醤油	2kg×6	4571228554270	09380	6 ヶ月	320	220	60	470	320	125	12817.02	常温	熱量 86kcal、たんぱく質 11.9g、脂質 0.8g、炭水化物 7.9g、食塩相当量 18.1g	しょうゆ（国内製造）、食塩、かつお節エキス（かつお節、食塩）、たん白加水分解物、チキンパウダー（チキンエキス、デキストリン、食塩）、香味食用油、酵母エキス、オニオンエキス、（一部に小麦・大豆・鶏肉を含む）
	ラーメンスープ豚骨白湯	2kg×6	4571228554263	09381	6 ヶ月	320	220	60	470	320	125	12817.02	常温	熱量 363kcal、たんぱく質 12.4g、脂質 33.5g、炭水化物 2.9g、食塩相当量 14.2g	動物油脂（国内製造）（豚骨、豚脂）、ポークエキス（豚骨、食塩）、食塩、酵母エキス（酵母エキス、デキストリン、食塩）、たん白加水分解物、デキストリン／酸化防止剤（V.E）、（一部に豚肉を含む）
	チキンフイヨン	1kg×10	4571228550616	09095	18 ヶ月	300	180	25	316	306	230	10798.3	冷凍	熱量 39kcal、たんぱく質 6.2g、脂質 1.1g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.6g	鶏骨（日本）、たまねぎ、にんにく、セロリ、（一部に鶏肉を含む）
	野菜フイヨン	1kg×10	4571228554300	09299	12 ヶ月	300	180	25	316	306	230	10649.52	冷凍	熱量 41kcal、たんぱく質 1.8g、脂質 1.0g、炭水化物 6.2g、食塩相当量 0.0g	たまねぎ（国産）、にんにく（国産）、セロリ（国産）
	野菜エキス	1kg×10	—	09567	12 ヶ月	300	220	25	450	305	185	10500	冷蔵	熱量 118kcal、たんぱく質 0.3g、脂質 0.0g、炭水化物 29.3g、食塩相当量 14.0g	たまねぎ（国産）、にんにく、キャベツ、デキストリン、食塩
	学給 デミグラスソース	3kg×4	—	—	12 ヶ月	—	—	—	—	—	—	—	常温	熱量 159kcal、たんぱく質 3.8g、脂質 10.9g、炭水化物 11.4g、食塩相当量 0.8g	野菜（日本）（玉ねぎ、にんにく、にんにく）、うるち米、ラード、豚肉、トマトペースト、食用なたね油、酵母エキス、赤ワイン、還元水飴、食塩、チキンエキス、ポークエキス、ナツメグパウダー／カラメル色素、増粘剤（加工でん粉）、クエン酸第一鉄ナトリウム、貝殻焼成カルシウム、（一部に鶏肉・豚肉を含む）

製品データ

商品名		規格	JAN コード	品番	賞味期限	商品サイズ			ケースサイズ			総重量 (g)	保存方法	栄養成分 (推定値)	原材料名
香味油	オイルフレーバー煮干	450g×12	4571228553914	09366	12 ヶ月	全高 179× 最大径 68 38.6×35.8×18.5			308	233	205	6184.6	常温	熱量 899kcal、たんぱく質 0.0g、脂質 99.9g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.0g	食用とうもろこし油（国内製造）、いわし煮干／酸化防止剤（V.E）
		16kg	—	09370	12 ヶ月	68	68		238	238	349	16060	常温		
	辣油	920g×12	—	09527	12 ヶ月	全高 255× 最大径 81.3 全高 22× 最大径 35.2			345	261	296	11895.8	常温	熱量 899kcal、たんぱく質 0.0g、脂質 99.9g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.0g	食用調合油（国内製造）（食用大豆油、食用なたね油）、食用ごま油、とうがらし／酸化防止剤（V.E）、（一部にごまを含む）
						81.3	81.3								
	オイルフレーバーガーリック	450g×12	—	—	—	—			—	—	—	—	常温	熱量 899kcal、たんぱく質 0.0g、脂質 99.9g、炭水化物 0.0g、食塩相当量 0.0g	食用とうもろこし油（国内製造）、にんにく、しょうゆ、醸造酢、とうがらし、（一部に小麦・大豆を含む）
		16kg	—	09528	12 ヶ月	—	—	—	238	238	238	17060	常温		
パウダー他	おろししょうが	1kg×15	4571228555307	09138	6 ヶ月	165	95	95	185	500	300	16.5kg	常温	熱量 47kcal、たんぱく質 0.8g、脂質 0.7g、炭水化物 9.3g、食塩相当量 3.7g	しょうが（中国）、食塩／酒精、pH 調整剤
	おろしにんにく	1kg×15	4571228555291	09139	6 ヶ月	165	95	95	185	500	300	16.5kg	常温	熱量 97kcal、たんぱく質 4.8g、脂質 0.1g、炭水化物 19.3g、食塩相当量 3.9g	にんにく（中国）、食塩／pH 調整剤
	エビパウダー	1kg×10	—	09300	12 ヶ月	850	620	620	290	290	323	10737	常温	熱量 227kcal、たんぱく質 37.5g、脂質 1.2g、炭水化物 16.5g、食塩相当量 8.3g	エビ（輸入）、食塩、（一部にえびを含む）
	椎茸パウダー	1kg×10	4571228551736	09311	12 ヶ月	362	240	30	430	305	274	11012.7	常温	熱量 193kcal、たんぱく質 21.0g、脂質 3.0g、炭水化物 68.7g、食塩相当量 0.0g	乾しいたけ（中国）
	ガーリックパウダー	1kg×10	—	09303	12 ヶ月	362	240	30	290	290	323	10782.7	常温	熱量 368kcal、たんぱく質 14.3g、脂質 0.4g、炭水化物 76.7g、食塩相当量 0.1g	ガーリックフレーク（中国製造）、デキストリン（コーンスターチ、馬鈴薯でん粉、甘藷でん粉）
	ローストガーリックパウダー	1kg×10	—	09304	12 ヶ月	362	240	30	290	290	323	10782.7	常温	熱量 377kcal、たんぱく質 15.9g、脂質 0.4g、炭水化物 77.5g、食塩相当量 0.1g	乾燥にんにく（中国製造）、デキストリン
	オニオンパウダー	1kg×10	—	09138	12 ヶ月	362	240	30	290	290	323	10782.7	常温	熱量 370kcal、たんぱく質 8.3g、脂質 0.5g、炭水化物 83.0g、食塩相当量 0.0g	オニオンフレーク（アメリカ製造）、デキストリン
	ローストオニオンパウダー	1kg×10	—	09138	12 ヶ月	362	240	30	290	290	323	10782.7	常温	熱量 367kcal、たんぱく質 9.5g、脂質 0.5g、炭水化物 81.2g、食塩相当量 0.9g	オニオンフレーク（中国製造）、デキストリン