



新調理システム対応 化学調味料無添加(増粘剤不使用)

煮物用調味液 炒め用調味液

- スチコン調理で安定したおいしい料理が簡単に作れます
- 各種だしをふんだんに使い、冷凍の食材でも大変おいしく仕上がります
- 煮物や煮魚、焼き魚、照り焼きのたれとしても幅広くお使いいただけます
- 「化学調味料・着色料無添加」のお料理として差別化できます(一部商品を除く)

【組み合わせ例】	おすすめのお料理
煮魚のたれ 醤油(希釈)	旬の魚と野菜、さば煮付け、かんろ煮
煮魚のたれ みそ(2倍)	魚みそ味、牛すじどて煮、鶏となすのみそ煮、豚みそ、さばのみそ煮
肉野菜のたれ こいめ	肉じゃが、牛丼、鶏ごぼう煮、手羽卵、煮卵、手羽大根、豚の角煮、カボチャそぼろ煮、筑前煮、冬大根のそぼろ煮、厚場の肉豆腐、ずじ大根、いか大根、なすと鶏の煮物、豚足
肉野菜のたれ うす色(4倍)	五目煮しめ、季節のおこわ、大根そぼろ煮、季節の炊き込みご飯、おでん、きりぼし大根、ひじき煮、高野豆腐、いかの煮物
炒め用のたれ 塩オイスター味	レバニラ、塩焼きそば、ゴーヤチャンプル、豚丼、ホルモン炒め

【原材料名】	原材料
煮魚のたれ 醤油(希釈)	みりん、しょうゆ、砂糖、食塩、酵母エキス、カラメル色素、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含む)2.12kg(1800ml)
煮魚のたれ みそ(2倍)	砂糖、しょうゆ、みそ、米発酵調味料、酵母エキス、食塩、アルコール、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含む)2.12kg(1800ml)
肉野菜のたれ こいめ	しょうゆ、みりん、砂糖、米発酵調味料、アミノ酸液、かつお風味調味料、食塩、酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(ステビア、甘草)、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含む)2.12kg(1800ml)
肉野菜のたれ うす色(4倍)	みりん、米発酵調味料、植物性たん白加水分解物、砂糖、しょうゆ、砂糖混合ぶどう糖加糖液糖、食塩、かつおだし、昆布エキス、酵母エキス、かつお節粉末、昆布粉末、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含む)2.12kg(1800ml)
炒め用のたれ 塩オイスター味	水あめ、しょうゆ、食塩、オイスターエキス、植物性たん白加水分解物、ごま油、香辛料、にんにく、砂糖、昆布エキス、調味料(アミノ酸等)、アルコール、増粘剤(キサンタンガム)、調味料、ビタミンB1(原材料の一部に小麦、大豆を含む)2.12kg(1800ml)

【賞味期限】

全商品製造日より未開封常温状態で1年間です。
保存期間内であっても直射日光、高温を避け、常温で保存してください。
開封後は冷暗所で保存し、お早めにご使用ください。

【包装形態】

8本/ダンボール

ホームページは www.suchikon-kohaku.com

お問い合わせは 0942-82-4610

090-8401-0871(代表 大塚)



KOHAKU

2015.02.01版

※商品についての詳細お問い合わせにつきましては大塚(090-8401-0871)まで直接お電話下さいませ