

薬味調味料



おろし生しょうが1Kg×15



おろし生にんにく1Kg×15

コード	製品名	規格	
1839	おろし生しょうが	300g×12	使いやすい、すりおろしタイプのしょうが。国産生しょうがを使用し、繊維も柔らかく、しょうが本来のフレッシュな風味を生かした無塩タイプのしょうがです。
613	おろし生しょうが	1Kg×15	
1112	みじん切り生しょうが	300g×12	使いやすい、みじん切りタイプのしょうが。国産生姜だけを使用し、食塩を添加せず、生しょうが本来のフレッシュな風味を大切にしています。
1117	みじん切り生しょうが	1Kg×15	
1937	(特)おろししょうが	1Kg×15	使いやすい、すりおろしタイプのしょうが。中国産生しょうがの風味を生かした、天然のきれいな色調の無塩タイプのしょうがです。
1841	おろし生にんにく	300g×12	使いやすい、ペーストタイプのにんにく。沖縄産の天然塩を使用し、まろやかな味に仕上げています。中国産にんにくに青森産にんにくをブレンドし、フレッシュ感と風味をアップしています。
611	おろし生にんにく	1Kg×15	
173	みじん切り生にんにく(無塩)	300g×12	使いやすい、みじん切りタイプのにんにく。食塩を添加せず、生にんにく本来のフレッシュな風味を大切にしています。
1875	みじん切り生にんにく(無塩)	1Kg×15	

296	おろし生にんにく(無塩)	1Kg×15	使いやすい、ペーストタイプのにんにく。食塩を添加せず、生にんにく本来のフレッシュな風味を大切にしています。
1836	(特)おろしにんにく	1Kg×15	使いやすい、ペーストタイプのにんにく。生にんにくの風味ときれいな乳白色がポイントの有塩タイプです。
1343	豆瓣醬	300g×12	日本人の好みの合わせたマイルドな辛味と塩味の豆瓣醬。
786	豆瓣醬	1Kg×15	中華料理(四川料理)に欠かせない、色鮮やかな唐辛子味噌です。
1843	キムチの素	300g×12	独特の風味とホットな辛味が、漬物や朝鮮料理にピッタリです。
1162	キムチの素	1Kg×15	鮮やかな色と爽やかな酸味がポイントです。
751	コチジャン	1Kg×15	韓国料理で幅広く使われる甘辛い味噌。 旨味とコクを持つ唐辛子味噌で、調理にも、つけだれとしても使われます。
1896	マスタード(ホットタイプ)	310g×12	ねりからし特有のフレッシュな香りと辛味をそのままパックしたマスタード。 おでん、納豆、トンカツ、シューマイ、ところ天等に幅広く使用できます。
1897	ブラウンマスタード	270g×12	酸味と辛味のバランスの良い、風味豊かな粒いりブラウンマスタード。 ソーセージ、サンドイッチ、カナッペ、肉料理等に最適です。
1433	ブラウンマスタード(チューブ)	1.1Kg×12	
1956	ブラウンマスタード(ポリ袋)	1Kg×10	
1898	フレンチマスタード	330g×12	豊かな香りと深い味わいを有する、辛味のないマイルドタイプのマスタード。 ホットドッグ、ソーセージ、サンドイッチ等に最適です。
2008	おろし風練りわさび(チューブ)	330g×12	一部に粗めのわさびを配合し、豊かな辛味と風味をパックした本格的な練りわさび。 刺身、寿司、そば等に最適です。