

10月
October

秋到来!

鍋の季節がはじまります!

mizkan
やがて、いのちに向き合うもの
麺&鍋
大陸

様々な客層にも対応できる、6種類の鍋スープの素!
貴店様にぴったりの味わいが、きっとみつかる!



「麺&鍋大陸」シリーズは、麺や鍋などの幅広いメニューが簡単に調理できる濃縮タイプのスープの素です!

地鶏しおちゃんこ

定番

ご注文数

本

地鶏ガラスープを使用（鶏ガラに占める地鶏の割合60%）し、かつおだし、こんぶだしで味を整えた塩味ベースのスープの素です。
ラーメンでは鶏塩ラーメン、鍋では塩ちゃんこ鍋にお使いいただけます。
肉の下味付、手羽先塩だれ、チャンポンスープとしてもご使用頂けます。

1100g ¥1,150



ゆず塩

ご注文数

本

地鶏ガラスープと昆布だしを使用し、ゆずの香りをほんのりきかせた、さっぱりとした味わいの塩味ベースのスープの素です。ラーメンではゆずしおラーメン、鍋ではゆずの香りをきかせたゆず塩鍋にご使用いただけます。



1100g ¥1,200



キムチチゲ

ご注文数

本

味噌、唐辛子、にんにくをベースに、豚脂のコクで濃厚に仕上げた肉によく合うキムチチゲスープの素です。「辛み」と「風味」の異なる2つの唐辛子を使用し、風味豊かに仕上げました。ラーメンや鍋はもちろん、チャーハン、焼きそば、クッパのスープ等色々なお料理にお使いいただけます。

1100g ¥1,200



人気商品

ごま豆乳

ご注文数

本

豆乳に鶏だし昆布だしを合わせ、すりごまとねりごま、米みそを加えて仕上げた、まろやかでコクがあるスープの素です。ごま豆乳うどん、ごま豆乳鍋のスープとしてはもちろん、ラーメン、しゃぶしゃぶにもお使いいただけます。

1100g ¥1,200



人気商品

濃厚鶏白湯

ご注文数

本

鶏のがらをじっくり煮込んだ濃厚な旨みの白湯スープに『鶏油（チーユ）』を加え更に鶏の旨味と風味を豊かに仕上げました。ラーメンでは鶏白湯ラーメン、鍋では本格的な博多水炊きを簡単にお作り頂けます。鍋として召し上がる際、そのまま食しても美味しく、またぼん酢につけて食べると更に美味しく頂けます。

1100g ¥1,300



塩糀みそ鍋

NEW
新商品

ご注文数

本

米みそと赤みそを合わせ、塩麴で風味を加えたみそベースのスープの素。鶏がらだしを加えているので、みそや塩麴の風味とだしの旨味が特長。肉や魚介の味付け鍋はもちろんのこと、うどんのスープ、煮込み料理にもお使いいただけます。

鍋使用時5倍、麺使用時5倍の濃縮タイプです。

1100g ¥980



油



毎日使う物だから！
一斗缶が断然お得！



サラダ油

ご注文数 個

サラダ油は一般的に使用頻度の高い油。
無味無臭なので、料理の味に大きな影響を
与えることなく、幅広い料理に利用できます。



精製度合いが高い為、不
純物が極端に少なく、冷
えても濁ったり固まっ
たりする事はありません。

16.5kg

キャノーラ油

ご注文数 個

キャノーラ油には、不飽和脂肪酸であるオ
レイン酸やリノール酸、リノレン酸などが
多く含まれています。風味が良く、加熱安



定性に優れているので、
炒め物や揚げ物などにご利
用下さい。あっさりとした
風味が特徴です。

16.5kg

油の価格は各営業担当までお問い合わせ下さい！

大豆白絞油

ご注文数 個

加熱安定性の良いキャノーラ油(なたねサラ
ダ油)と旨味のある大豆サラダ油をブレンド
した良質な調合サラダ油です。



薄い黄色で、揚げ物や
炒め物などに、幅広く
お使いいただけます。

16.5kg



米白絞油

ご注文数 個

こめ白絞油はコメ油独特のさらっとして
くせの無い風味と長期間味が変わらない
安定した品質の油で、スナック菓子や



揚げ物などの食品工業用
として大量に使用されて
います。

16.5kg



ラード油

ご注文数 個

ラーメン屋さんのスープ、肉屋さんのコロ
ッケ、中華料理店のチャーハン、フライドポ
テトの揚げ油他にもパンやクッキーなどにご
利用いただけます。
旨みとコクが出ます。



15kg

