



やってきました～!

様々な客層にも対応できる、7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!

# 鍋の季節到来!

みんな大好き!

鍋だけではなく、ラーメン、焼きそば、  
タレ、チャーハンなど、使い方も色々!



麺&鍋 大陸



## 濃厚鶏白湯

鶏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、さら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に！そのまま食しても、ポン酢をつけても美味しく頂けます。

1100g ¥1,300



## ごま豆乳

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勿論、ラーメン、しゃぶしゃぶにもお使いいただけます。

1150g ¥1,200



## 人気商品 キムチチゲ

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。

1270g ¥1,200



## 濃厚鯛だし

鯛の濃厚な旨みと香りが特長の塩味ベースのスープの素です。鯛の中骨から煮出しただしを使用しています。魚介や鶏肉の味付け鍋はもちろんのこと、しゃぶしゃぶの鍋地やラーメンにもお使いいただけます。鍋使用時10倍の濃縮タイプです。

1150g ¥1,340

NEW 新商品



## 焼きあご塩だし

焼きあごをベースに煮干しやむろあじ節、ホタテで味を整えた塩味ベースのスープの素です。焼きあごの香りと旨みが特長のつゆで、もつや鶏肉、魚介の味付け鍋はもちろんのこと、うどんすきやラーメン、しゃぶしゃぶの鍋地としてもお使いいただけます。鍋使用時11倍の高濃縮タイプです。

1160g ¥1,150



## 7種の野菜だしの洋風鍋

炒め玉葱やトマトの旨みに加え、人参、セロリ、白菜等の野菜の香りと甘みが特長の塩味ベースのスープの素です。だしには野菜と昆布のみを使用しており、あっさりとしたスープがあわせる具材の味を生かします。チーズやトマトを使った洋風鍋や、スープパスタ等にも！

1170g ¥1,340

NEW 新商品



## 定番 地鶏しおちゃんこ

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、こんぶだして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。

1180g ¥1,135

### ご注文表

商品名	価格	注文個数	商品名	価格	注文個数
濃厚白湯		本	ごま豆乳		本
焼きあごだし		本	濃厚鯛だし		本
地鶏しおちゃんこ		本	7種の野菜だしの洋風鍋		本
キムチチゲ		本			本