

業務用



だしのコンサルタント、  
「だしコン」が解決します。

感動を、けずりだそう。  
**マルトモ**

〒799-3192 愛媛県伊予市米湊1696番地 (089) 982-1151  
<https://www.marutomo.co.jp>

けずりのベストメーカー、  
だしのベストパートナーへ。



感動を、けずりだそう。  
**マルトモ**

業務用商品のご案内



けずりのベストメーカー、  
だしのベストパートナーへ。

1918年創業、  
以来100年を超えるかつお節との取り組み。  
それは、日本食文化の根源でもあり、和食の根幹ともいえる  
「だし」の取り組みの歴史です。

時代や環境が変わろうとも  
伝承・継承していくべきもの、それが食文化です。

どんなに多様性を増していても、  
残していくべきもの、その大切さを知りながら、  
時代に求められる革新性を  
商品と情報という形にして、  
皆様の活動と共に  
「おいしさ」と「豊かさ」の実現に役立つ存在となる。

ユーザーひとりひとりの取り組みにかなう、  
半歩先行く「けずりのベストメーカー、だしのベストパートナー」となるべく、  
私たち「マルトモ」の努力は続きます。



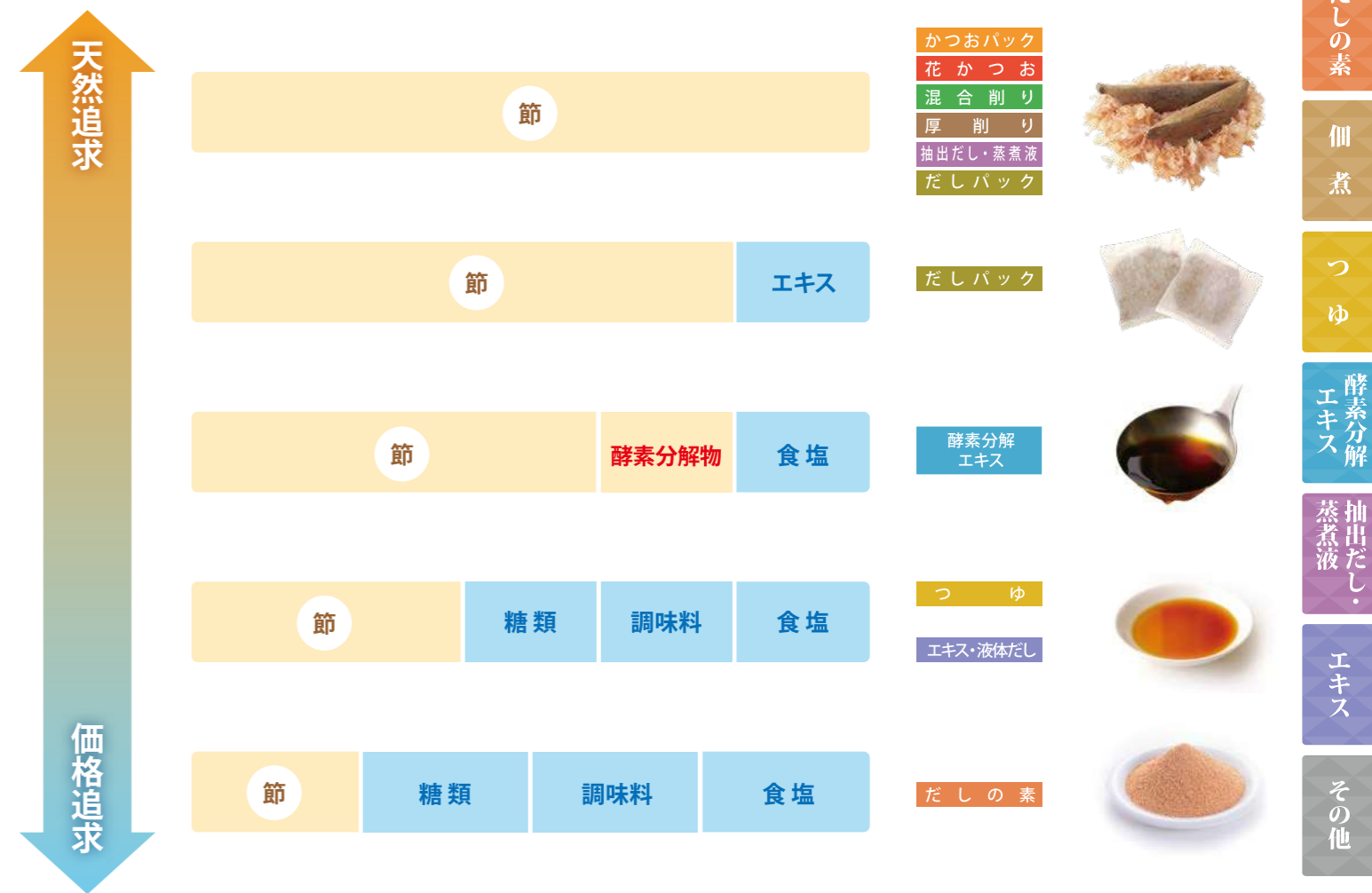
## INDEX

かつおパック ..... P10	だしの素 ..... P20~21
花かつお ..... P11~14	佃煮 ..... P22
混合削り ..... P15	つゆ ..... P23
その他削り ..... P15	酵素分解エキス ..... P24
煮干し ..... P16	抽出だし・蒸煮液 ..... P25~26
厚削り ..... P17	エキス ..... P27
だしパック ..... P18~19	その他 ..... P28

## 多様な天然素材を中心に、 ユーザーニーズに幅広くお応えする。

天然を追求し、本物志向のメニューにする、価格志向でお客様がご利用しやすいメニューにする…  
お店それぞれの考え方、コンセプト、ニーズに合わせた商品形態をご提案いたします。

### 水産系だしのマトリクス



# けずりのベストメーカーとして 素材を極める

いい「だし」を取るのには、いい「だし素材」が欠かせません。  
自然の味、本物の味を大切にしてきたマルトモは、  
まず、素材にこだわりつくします。

例えば、かつお節をつくるにあたっては、  
カツオ原料の買い付けに始まり、その解凍方法、煮熟など、  
うま味を最大限に引き出す製法を追求しています。



# 削り方を極める

世界一硬い食べ物といわれるかつお節。  
そのままでは、ほとんどだしは抽出できません。  
削りふしとなって、初めて「だし」が取れるようになります。

いいだしを取るには削りの技術が欠かせません。  
マルトモには、「ミクロンマイスター」と呼ばれる削りの匠がいます。  
削りに適した薄さに均一に削るために  
指先で、削り機のカンナ刃をミクロン※単位で調整します。

他のだし素材からも、いいだしが取れるように、  
最良の厚みと、削り方を導き出します。

世界一硬い食べ物、かつお節



「ミクロンマイスター」のカンナ刃の調整



# だしのベストパートナーとして

食の多様性ますます高まり、  
お客様はよりおいしく、よりよい食体験を求めています。

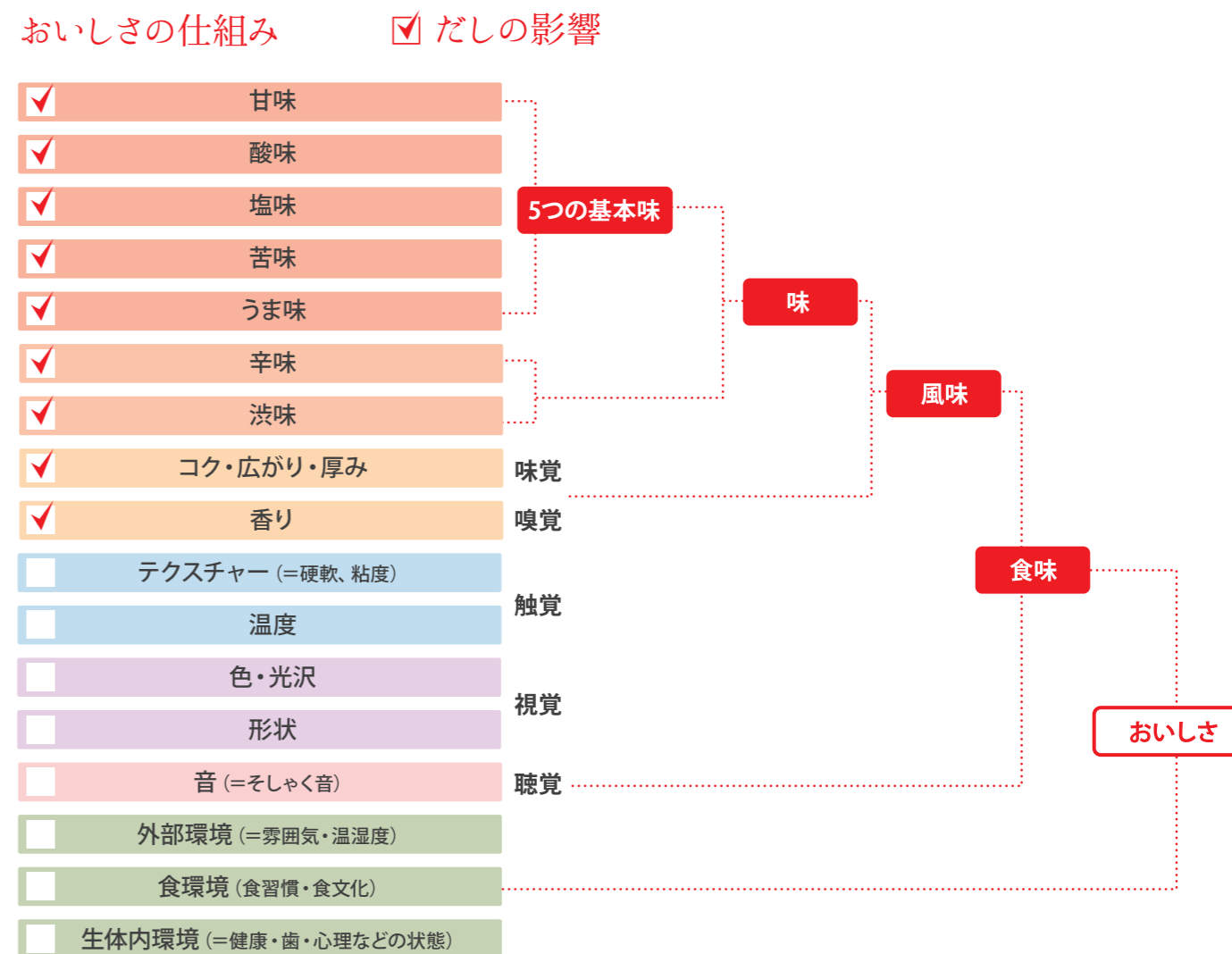
「食」の基本は「おいしさ」です。  
うま味をベースとしながら、食文化を決定づける「香り」を伴った  
「だし」がおいしさの決め手であり、一番大事だと考えます。

私たちが本物の素材にこだわる理由でもあります。



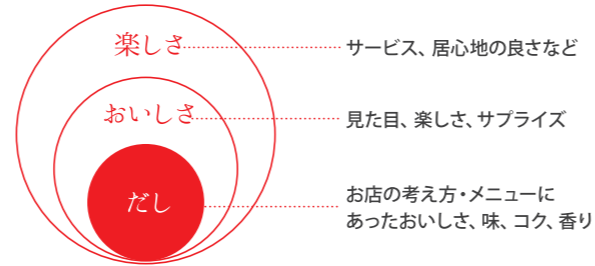
# おいしさと、「だし」の位置づけ

「おいしさ」を感じる要素は、単なる味だけでなく、見た目、音、環境などありますが、  
「だし」に起因するところが大きいです。



# お店のコンセプト、味を決定づけるだし

お店のコンセプトの真ん中に、そのお店の個性を決定づける味づくり、そのベースに「だし」が欠かせません。その個性のベストパートナーとしてお役に立ちます。



# 地域で愛されるだしを選ぶ

## 節・煮干し

節類の多くは九州、中部。特に鹿児島、静岡が有名です。煮干しについては九州、瀬戸内、山陰、千葉が有名です。

- 新潟・北陸**  
かつお節、煮干し、あご煮干し、焼きあご
- 北陸**  
かつお節、煮干し、さば節、うるめ節  
●そば・うどんつゆなど
- 近畿**  
かつお節、さば節、うるめ節  
●うどんつゆなど
- 瀬戸内**  
かつお節、煮干し、昆布  
●うどんつゆなど
- 九州**  
かつお節、煮干し、あご煮干し、焼きあご  
●うどんつゆなど
- 高知**  
かつお節、宗田節



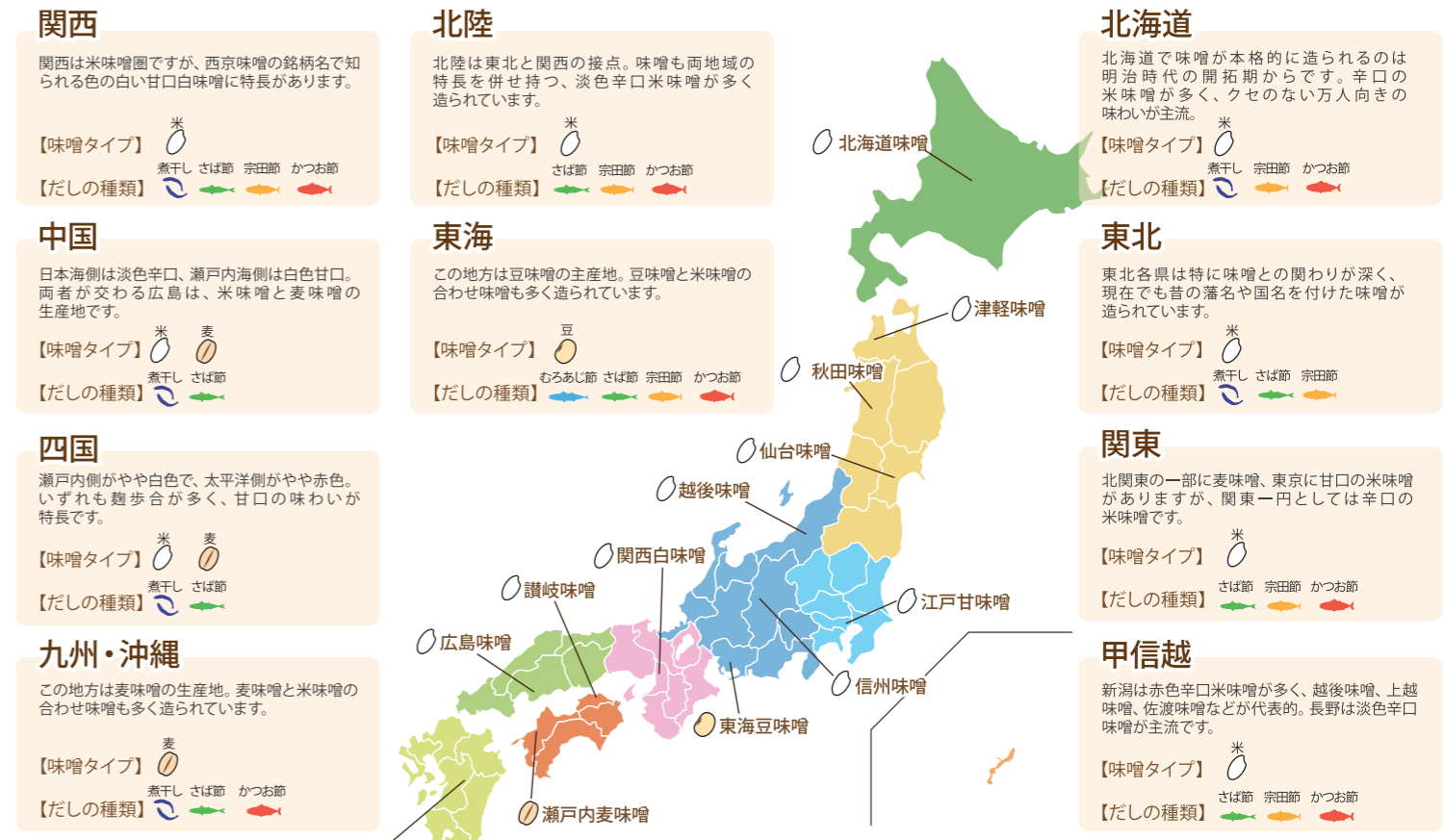
## 昆布

北海道が主産地。北前船などにより昆布が各地へもたらされ、昆布ロードがのびて独自の昆布食文化が生まれました。

- 北海道**  
昆布の産地。
- 三陸地方**：三陸産昆布など  
「すき昆布」など独自の食べ方もある。
- 関東**  
昆布ロードの到着が遅かったこともあり、全国的に見て昆布の消費の少ない地域になっている。
- 名古屋**  
日高昆布中心。  
だしを取った後、調理し食す。
- 京都**  
素材を生かす京料理には利尻昆布が好まれる。
- 大阪**  
真昆布、利尻昆布、日高昆布が運ばれた背景がある。だし以外に、食用としてはとろろ、おぼろ昆布、佃煮に加工。
- 四国～九州東部**  
だしのほか、佃煮などに利用。
- 九州**  
長昆布煮て食す。

# 全国みそ汁MAP

全国の伝統的な味噌とだしの種類についてご紹介します。



# だしの種類と相性。料理に合っただしを選ぶ。

どんなカテゴリーの店にするか。和食一般、うどん・そばの専門店、一流料亭、それとも庶民派…メニューに合っただしを選びましょう。

節	名称	特長	備考
	かつお節 (枯節)	荒節に比べて味と香りが上品な高級品。	主に関東で使用
	かつお節 (荒節)	キレのある味とシャープな薫臭。	主に関西で使用
	まぐろ節	色が薄く味も淡泊、高級品。	色を付けない吸い物
	宗田節	血合いが多くコクのある味、かつお節と雑節の中間。	そば、うどん
	さば節	コクのある濃い味。	主に関西で使用
	むろあじ節	甘味のある濃い味、さば節より上品。	関西、名古屋で使用
いわし節	独特の魚臭さはあるが、コクがあり味も濃い。	四国、九州で使用	

昆布	名称	主産地	特長	備考
	羅白昆布	羅白町	だしは黄色みを帯びている。	最高級品
	真昆布	道南	上品な味、だしが澄んでいる。	主に関西で使用
	利尻昆布	利尻、稚内	上品な味、だしが澄んでいる。	高級品、千枚漬け
	細目昆布	日本海沿岸	幅が細い、主に食用。	佃煮、とろろ
	長昆布	釧路、根室	若干甘味があるが香りが弱い。	佃煮、昆布巻き
	日高昆布	日高海岸	食感が良く、食用向き。	刻み昆布

煮干し	名称	原材料名	特長
	片口煮干し	カタクチイワシ	魚臭が少なく、コクがある。主に関西で使用。
	平子煮干し	マイワシ	コクはあるがやや魚臭が強い、主に関東以北で使用。
	うるめ煮干し	ウルメイワシ	独特のコクと甘味。主に九州で使用。
	かえり	カタクチの稚魚	食べる煮干し向け。



マルトモの業務用事業ブランド、  
「だしコン」です。

「だしコン」はじめます。

だしコン?おいしい言葉ですが、  
おだしのしみたこんにやくではないです。  
「だしのコンサルタント」略して「だしコン」です。

創業1918年、以来かつお節一筋に取り組んできたマルトモの歴史と  
専門性、これからの使命を考え、たどりついた、  
業務用事業のブランドです。

お客様と一緒に取り組んでいきたいという思いから、  
みなさんに親しみを呼んでもらえるように、「だしコン」です。

レシピ、品質、コスト、お客様の抱える課題、  
マルトモの「だしコン」が解決します。

だしのコンサルタント  
「だしコン」に込めた、5つのCon



創業1918年

「お客様と共に歩む」の意味が  
込められている商標「友千鳥」

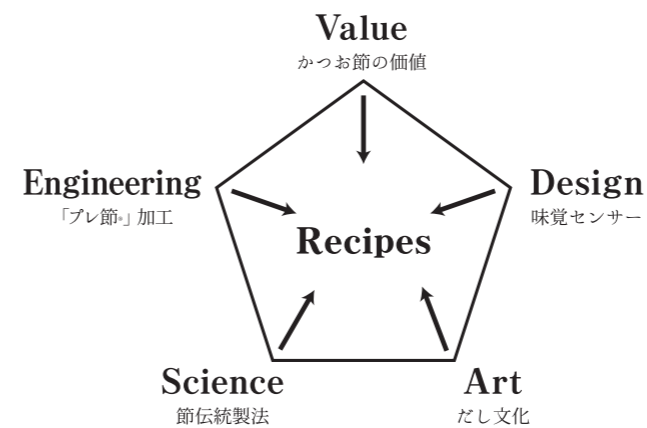


「だしコン」は、マルトモの基幹事業のひとつである業務用、  
BtoBビジネスを象徴化した事業ブランドです。

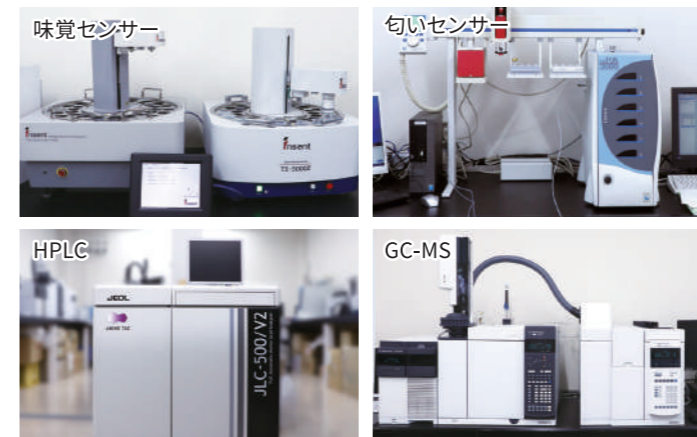
だしのおいしさ、味・コク・香りを研究し、科学で裏づけ、  
完成度を上げて、コストも勘案したレシピレベルでのアドバイスをし、  
お客様の考え方に合ったレシピへと導く。  
さながら、コンサートにおける指揮者のように、全体を一つの  
作品へとまとめあげのお手伝いをする。  
一皿の物語を考え、お客様と共に、  
食文化として次代へとつなげてまいります。

conは、ラテン語 cum が由来。  
cum は together 「共に」を意味します。  
「お客様と共に歩む」は、マルトモの創業当時からの遺伝子です。  
また、「自然と共に歩む」の意味も込められています。  
自然の恩恵を受けて事業活動を行っている  
マルトモの大切な誓いです。  
ESG経営を軸に、これまで以上に「自然に感謝し、自然を大切にする」という姿勢で業務用ビジネスも課題解決視点で取り組んでいきます。

食文化を背景に、科学と技術を用いて  
質とコストを追求したレシピへと具現化します。



データに基づき課題を抽出。  
お客様に合った最適解を導き出します。



科学を用いてアートを生み出す、そんな気概で。  
かつお節・だしで日本の食文化を担っているという  
誇りを持ちながら理念を具体的な価値に変換し、レ  
シピという答えを導き出します。  
質はもちろんですが、これからは食資源や持続性を  
考えた場合の効率性、コストも大事な要素となります。



データは事実を物語り、その先を導いてくれます。  
おいしさの要素を分解し、理由を探り、  
お客様の指向する組み合わせを創造します。  
とはいえ、味というのは複雑な要素がからまり合っ  
て、調和されてできるもの。  
最後は、ペロメーター=人の舌、官能が何より  
大事になります。

「だしコン」は、お客様の志の実現はもちろん  
食文化の知識・知恵の伝承・継承につなげます。



「和」という、もう一つの遺伝子ともいえる  
マルトモのチーム力で、課題解決に取り組みます。  
「だしコン」は科学を用いた分析視点から、  
味を因数分解し、おのおのの因数に最適な  
素材を組み合わせ、レシピを作成します。  
最終的には、お客様との勉強会を実施し、  
食文化・知恵の伝承へとつなげます。

# 鰹節屋の秘蔵だし

PRIME DASHI



削りぶし屋ならではの  
いわば、0番だし。  
強い燻臭と深みの  
「秘蔵だし」

## マルトモ 「鰹節屋の秘蔵だし®」かつお 3kg、10kg

### 商品特長

- 1 かつお節を削成する前の蒸煮工程で抽出された香りの良いかつおだし
- 2 削りぶし屋だからこそ作れるかつおだし(0番だし)
- 3 燻臭の強い、深みのあるだし



### ◆ かつお蒸煮液は「0番だし」 ◆



**0番だし** 「節」から抽出しただし

蒸煮工程 蒸煮液

だしの香りが強く、**100kgのかつお節から6kgしか取れない貴重な「かつおだし」**

**1番だし** 「削り」から抽出しただし

だし取り 一番だし

上品な味わいと、**豊富な香り** お湯が沸騰したら火を止めて、かつお削りぶしを入れて10分程触らずにだしを取ったもの。

◆ 蒸煮液の香りをガスクロで検証 (自社調べ)

鰹節屋の秘蔵だし 10%  
かつおだし 3%

低沸点の甘い香りは少ないですが、強い燻臭と肉質臭がバランス良く存在します！

### 使用用途

煮物や汁物などにはもちろん、  
合わせ調味料や風味付けのための調味液としても  
お使いいただけます。



## Dashi-pedia

### かつお節とたんぱく質

かつお節は約70%がたんぱく質です。  
かつお節は、たんぱく質を豊富に含む高たんぱく食品で、少量を食べただけでも体内で生成できない必須アミノ酸を効率的に摂取することができます。



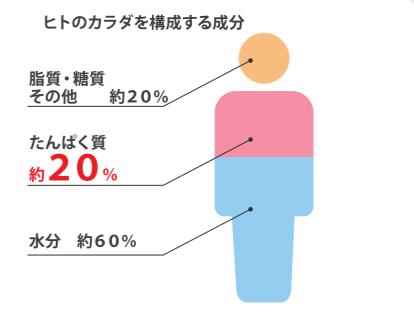
かつお節には、**必須アミノ酸全9種類がバランスよく含まれます。**  
かつお節のたんぱく質には、体内で作ることができない必須アミノ酸全9種類がバランスよく含まれています。フェニルアラニン、ロイシン、バリン等々、呪文のようなアミノ酸の名前ですが、頭文字を取って、「風呂場イス独り占め」と覚えます。

かつお節に含まれる必須アミノ酸量

必須アミノ酸	かつお節の含有量 (mg/100g)
フェニルアラニン (含チロシン)	5,600
ロイシン	5,900
バリン	4,000
イソロイシン	3,500
スレオニン	3,500
ヒスチジン	5,600
トリプトファン	950
リジン	6,600
メチオニン (含シスチン)	2,900

出展：日本食品標準成分表2015年版(七訂)

人のカラダは、**水分が約60%、たんぱく質が約20%**！  
私達、人のカラダは水分が約60%、たんぱく質が約20%、その他脂肪・糖質などが約20%できています。カラダの中には約10万種類のたんぱく質があるといわれていますが、髪の毛、血、体液、筋肉などほとんどのものがこのたんぱく質抜きではできないのです。



## かつおパック

使い切りの小分けタイプのかつお節です。  
商品の別添用に使いやすいサイズ。



### 無印かつおパック 0.7g (荒節)



商品コード 014344

かつお荒節の碎片。中身がしっかり見えて、別添用として使いやすい！  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品0.7g当たり)  
エネルギー：2kcal たんぱく質：0.5g  
脂質：0.02g 炭水化物：0.003g 食塩相当量：0.008g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から換算

内容量	0.7g	J A N	-
荷姿	1000×2	商品サイズ	90×70×3mm・2g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	415×310×230mm・2470g
賞味期間	18ヶ月	梱サイズ	415×310×460mm・4940g

### 無印かつおパック 1g (荒節)



商品コード 014490

かつお荒節の碎片。中身がしっかり見えて、別添用として使いやすい！  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品1g当たり)  
エネルギー：4kcal たんぱく質：0.8g  
脂質：0.03g 炭水化物：0.004g 食塩相当量：0.01g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から換算

内容量	1g	J A N	4902833145520
荷姿	20×50×1	商品サイズ	83×70×3mm・2g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	645×440×170mm・3210g
賞味期間	18ヶ月	梱サイズ	645×440×170mm・3210g



マルトモの業務用事業ブランド、  
「だしコン」です。

「だしコン」はじめます。

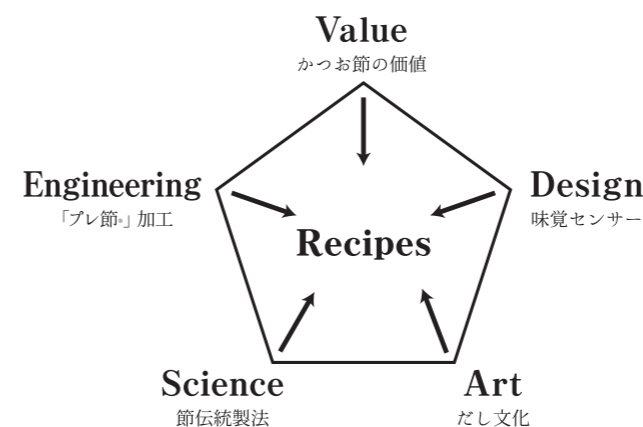
だしコン?おいしいそうな言葉ですが、  
おだしのしみたこんにやくではないです。  
「だしのコンサルタント」略して「だしコン」です。

創業1918年、以来かつお節一筋に取り組んできたマルトモの歴史と  
専門性、これからの使命を考え、たどりついた、  
業務用事業のブランドです。

お客様と一緒に取り組んでいきたいという思いから、  
みなさんに親しみを呼んでもらえるように、「だしコン」です。

レシピ、品質、コスト、お客様の抱える課題、  
マルトモの「だしコン」が解決します。

食文化を背景に、科学と技術を用いて  
質とコストを追求したレシピへと具現化します。



科学を用いてアートを生み出す、そんな気概で。  
かつお節・だしで日本の食文化を担っているという  
誇りを持ちながら理念を具体的な価値に変換し、レ  
シピという答えを導き出します。  
質はもちろんですが、これからは食資源や持続性を  
考えた場合の効率性、コストも大事な要素となります。

データに基づき課題を抽出。  
お客様に合った最適解を導き出します。

だしのコンサルタント  
「だしコン」に込めた、5つのCon



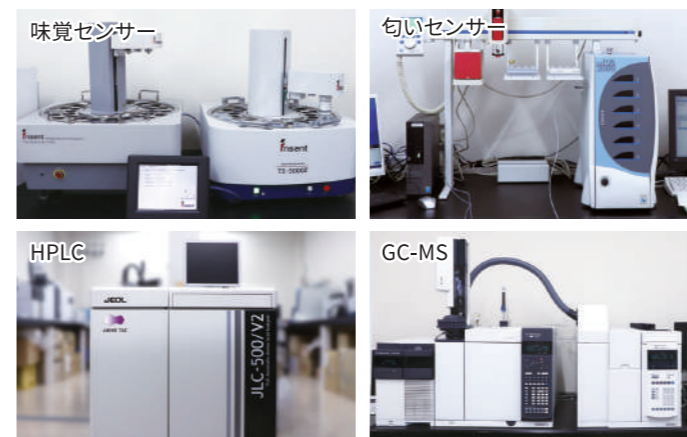
「だしコン」は、マルトモの基幹事業のひとつである業務用、  
BtoBビジネスを象徴化した事業ブランドです。

だしのおいしさ、味・コク・香りを研究し、科学で裏づけ、  
完成度を上げて、コストも勘案したレシピレベルでのアドバイ  
をし、お客様の考え方に合ったレシピへと導く。  
さながら、コンサートにおける指揮者のように、全体を一つの  
作品へとまとめあげのお手伝いをする。  
一皿の物語を考え、お客様と共に、  
食文化として次代へとつなげてまいります。

conは、ラテン語 cum が由来。  
cum は together 「共に」を意味します。  
「お客様と共に歩む」は、マルトモの創業当時から伝子です。  
また、「自然と共に歩む」の意味も込められています。  
自然の恩恵を受けて事業活動を行っている  
マルトモの大切な誓いです。  
ESG経営を軸に、これまで以上に「自然に感謝し、自然を大  
切にする」という姿勢で業務用ビジネスも課題解決視点で取り  
組んでいきます。



「お客様と共に歩む」の意味が  
込められている商標「友千鳥」



データは事実を物語り、その先を導いてくれます。  
おいしさの要素を分解し、理由を探り、  
お客様の指向する組み合わせを創造します。  
とはいえ、味というのは複雑な要素がからまり合っ  
て、調和されてできるもの。  
最後は、ペロメーター=人の舌、官能が何より  
大事になります。

「だしコン」は、お客様の志の実現はもちろん  
食文化の知識・知恵の伝承・継承につなげます。



「和」という、もう一つの遺伝子ともいえる  
マルトモのチーム力で、課題解決に取り組みます。  
「だしコン」は科学を用いた分析視点から、  
味を因数分解し、おのおのの因数に最適な  
素材を組み合わせ、レシピを作成します。  
最終的には、お客様との勉強会を実施し、  
食文化・知恵の伝承へとつなげます。

# 鰹節屋の秘蔵だし

PRIME DASHI



削りぶし屋ならではの  
いわば、0番だし。  
強い燻臭と深みの  
「秘蔵だし」

## マルトモ 「鰹節屋の秘蔵だし®」かつお 3kg、10kg

### 商品特長

- 1 かつお節を削成する前の蒸煮工程で抽出された香りの良いかつおだし
- 2 削りぶし屋だからこそ作れるかつおだし(0番だし)
- 3 燻臭の強い、深みのあるだし



### ◆ かつお蒸煮液は「0番だし」 ◆



**0番だし** 「節」から抽出しただし

蒸煮工程 蒸煮液

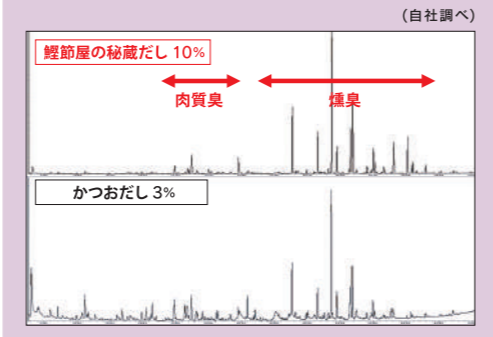
だしの香りが強く、**100kgのかつお節から6kgしか取れない貴重な「かつおだし」**

**1番だし** 「削り」から抽出しただし

だし取り 一番だし

上品な味わいと、**豊かな香り** お湯が沸騰したら火を止めて、かつお削りぶしを入れて10分程触らずにだしを取ったもの。

### ◆ 蒸煮液の香りをガスクロで検証 (自社調べ)



### 使用用途

煮物や汁物などにはもちろん、  
合わせ調味料や風味付けのための調味液としても  
お使いいただけます。



## Dashi-pedia

### かつお節とたんぱく質

かつお節は約70%がたんぱく質です。  
かつお節は、たんぱく質を豊富に含む高たんぱく食品で、少量を食べるだけでも体内で生成できない必須アミノ酸を効率的に摂取することができます。



### かつお節には、必須アミノ酸全9種類がバランスよく含まれます。

かつお節のたんぱく質には、体内で作ることができない必須アミノ酸全9種類がバランスよく含まれています。フェニルアラニン、ロイシン、バリン等々、呪文のようなアミノ酸の名前ですが、頭文字を取って、「風呂場イス独り占め」と覚えます。

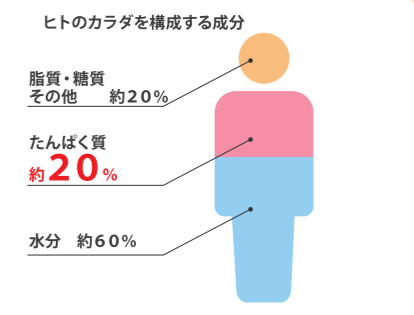
かつお節に含まれる必須アミノ酸量

必須アミノ酸	かつお節の含有量 (mg/100g)
フェニルアラニン (含チロシン)	5,600
ロイシン	5,900
バリン	4,000
イソロイシン	3,500
スレオニン	3,500
ヒスチジン	5,600
トリプトファン	950
リジン	6,600
メチオニン (含システチン)	2,900

出展：日本食品標準成分表2015年版(七訂)

### 人のカラダは、水分が約60%、たんぱく質が約20%!

私達、人のカラダは水分が約60%、たんぱく質が約20%、その他脂肪・糖質などが約20%できています。カラダの中には約10万種類のたんぱく質があるといわれていますが、髪の毛、血、体液、筋肉などほとんどのものがこのたんぱく質抜きではできないのです。



## かつおパック

使い切りの小分けタイプのかつお節です。  
商品の別添用に使いやすいサイズ。



### 無印かつおパック 0.7g (荒節)



商品コード 014344

かつお荒節の碎片。中身がしっかり見えて、別添用として使いやすい!  
用途:トッピング

◆ 栄養成分 (製品0.7g当たり)  
エネルギー: 2kcal たんぱく質: 0.5g  
脂質: 0.02g 炭水化物: 0.003g 食塩相当量: 0.008g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から換算

内容量	0.7g	J A N	-
荷姿	1000×2	商品サイズ	90×70×3mm・2g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	415×310×230mm・2470g
賞味期間	18ヶ月	梱サイズ	415×310×460mm・4940g

### 無印かつおパック 1g (荒節)



商品コード 014490

かつお荒節の碎片。中身がしっかり見えて、別添用として使いやすい!  
用途:トッピング

◆ 栄養成分 (製品1g当たり)  
エネルギー: 4kcal たんぱく質: 0.8g  
脂質: 0.03g 炭水化物: 0.004g 食塩相当量: 0.01g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から換算

内容量	1g	J A N	4902833145520
荷姿	20×50×1	商品サイズ	83×70×3mm・2g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	645×440×170mm・3210g
賞味期間	18ヶ月	梱サイズ	645×440×170mm・3210g

2025年12月1日時点で発表している情報に基づき作成しております。  
商品サイズは縦×横×奥行き、ケース・梱サイズは長辺×短辺×高さ

# 花かつお

各店のお料理の独自性を生み出すだし。  
ニーズに合わせ、節の種類、風味、削り方、コスト…  
幅広い品揃えです。



## 花

### 「プレ節®」花けずり 300g



商品コード 021348  
鹿児島県枕崎製造の2種類のプレミアムな枯節を平均約25ミクロン※に薄く削ってブレンドした「コク・うまダブルブレンド」。だし取りだけでなくふりかけ・トッピングにも。  
**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：328kcal たんぱく質：74.1g  
脂質：0.8~4.9g 炭水化物：0.1~2.7g  
食塩相当量：0.3~3.6g 製造者調べ

内容量	300g	J A N	4902833213489
荷姿	4×2	商品サイズ	500×370×100mm・315g
原材料	かつおのかれふし(鹿児島県枕崎製造)	ケースサイズ	630×420×240mm・2050g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	630×420×480mm・4100g

### 亀バラ 500g



商品コード 025828  
価格を抑えたかつお荒節の薄削り。焙乾(燻煙)により香りが強く、シャープなうま味が特長。**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	500g	J A N	4902833254505
荷姿	4×2	商品サイズ	450×340×115mm・530g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	590×400×240mm・2900g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	590×400×480mm・5800g
別規格	1kg		

### 業務用花かつお 100g



商品コード 024045  
シャープなうま味のかつお荒節の薄削り。使用量が少ない場合に最適。  
**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	100g	J A N	4902833254802
荷姿	12×2	商品サイズ	365×240×70mm・117g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	480×305×320mm・1944g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	610×480×320mm・3888g

### さつま 500g



商品コード 024030  
かつお荒節の薄削り。焙乾(燻煙)により香りが強く、シャープなうま味が特長。**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	500g	J A N	4902833219603
荷姿	4×2	商品サイズ	480×380×120mm・533g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	590×400×240mm・2957g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	590×400×480mm・5914g

### 高エキスかつお 500g



商品コード 024127  
エキスを多く含む「高エキスかつお節」を100%使用。かつお節本来のうま味を強化(独自製法)！**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	500g	J A N	4902833219887
荷姿	4×2	商品サイズ	460×340×110mm・530g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	540×370×250mm・2765g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	540×370×500mm・5530g

### 新直火焼本かつお 500g



商品コード 024162  
「高エキスかつお節」と「高イノシン酸かつお節」を配合し、うま味を強化(独自製法)。**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	500g	J A N	4902833260605
荷姿	4×2	商品サイズ	500×360×120mm・535g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	545×430×250mm・2850g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	545×430×500mm・5700g

### かつお削りぶしIDN 500g



商品コード 022522  
インドネシア製造のかつお節を使用した花かつおです。シャープな風味が特長のかつお荒節を薄削りに仕上げました。  
**用途：だし**  
◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	500g	J A N	4902833225222
荷姿	4×2	商品サイズ	500×370×80mm・534g
原材料	かつおのふし(インドネシア製造)	ケースサイズ	550×385×250mm・2812g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	550×385×500mm・5624g



### だしをしっかりと効かせて減塩。

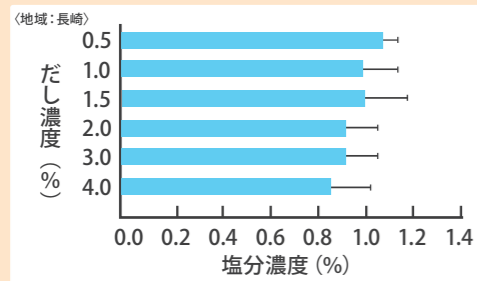
かつお節などで取った「だし」を効かせることで薄味でもおいしくいただけます。

#### ● 汁物・だし1人前 (150ml) あたり 栄養成分値

	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)	脂質(g)	炭水化物(g)	灰分(g)	ナトリウム(mg)	食塩相当量(g)	重量(g)
かつおだしを使った場合	5	0.8	0.2	Tr (0.1g未満)	0.2	30	0.2	150
顆粒風味調味料を使った場合	2	0.2	0	0.3	0.4	160	0.4	1

七訂食品成分表より

#### ● だし濃度と塩分の関係 (みそ汁)



引用：瀬戸、澤田、遠藤：日本調理学会誌、36、219 (2002)

#### ● かつおだしに求める要素

先味 アミノ酸のうま味

後味 イノシン酸のコク味

かつおだしには「満足感」を得る要素が含まれています。

だしをしっかりと効かせて満足感。

食べすぎ防止！

かつお節でだしを取るとき、あのなんともいえない香り。他の食品では味わえない独特のものです。かつお節には、100種類近くのうま味・香味成分が含まれていて、その成分が複雑に絡み合っ、あの素晴らしい味と香りを作り出しています。



## 帯削り

### Uお好み焼用ふりふり鰹 150g



商品コード 022411

シャープなうま味のかつお荒節を、幅1cmの太めの帯状に削り、ボリューム感アップ！  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	150g	J A N	4902833224034
荷姿	10×2	商品サイズ	380×250×70mm・165g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	430×310×320mm・2174g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	430×620×320mm・4348g
		別規格	500g

### お好み焼ふりふり鰹IDN 150g



商品コード 022412

シャープなうま味のかつお荒節を、幅1cmの太めの帯状に削り、ボリューム感アップ！  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	150g	J A N	4902833224126
荷姿	10×2	商品サイズ	380×250×70mm・169g
原材料	かつおのふし (インドネシア製造)	ケースサイズ	430×310×320mm・2188g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	620×430×320mm・4376g

## 砕片

### かつお砕片 100g



商品コード 021260

かつお荒節の砕片。使用量が少ない場合に最適。  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	100g	J A N	4902833212604
荷姿	12×2	商品サイズ	330×210×55mm・114g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	490×290×275mm・1854g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×490×275mm・3708g
		別規格	500g、1kg

## 刻みぶし

### 割烹かつお刻みぶし 100g



商品コード 025162

二度破碎したキメの細かいかつお節。ダマになりにくく、具材やタレ、つゆに混ざりやすいのが特長。用途：トッピング、混ぜ込み

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	100g	J A N	4902833260513
荷姿	12×2	商品サイズ	290×190×45mm・115g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	530×260×180mm・1680g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	530×520×180mm・3360g
		別規格	1kg

## 糸状

### 業務用糸かつお 100g



商品コード 021537

価格を抑えたかつお荒節の糸状削り。使用量が少ない場合に最適。  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	100g	J A N	4902833260391
荷姿	15×2	商品サイズ	320×200×60mm・112g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	530×280×295mm・2212g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	560×530×295mm・4424g

### 糸かつお100g (血合い抜き)



商品コード 021538

血合い抜きかつお荒節の糸状削り。使用量が少ない場合に最適。  
用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	100g	J A N	4902833260414
荷姿	15×2	商品サイズ	320×200×60mm・112g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	530×280×295mm・2212g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	560×530×295mm・4424g

## ソフト

### ソフト削り 500g



商品コード 024025

シャープなうま味のかつお荒節を、繊維を断ち切るように削っているため、柔らかくとろけるような食感を実現！用途：トッピング

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：351kcal たんぱく質：75.7g  
脂質：3.2g 炭水化物：0.4g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版 (七訂) から引用

内容量	500g	J A N	4902833260278
荷姿	5×2	商品サイズ	450×340×110mm・528g
原材料	かつおのふし (国内製造)	ケースサイズ	530×360×285mm・3428g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	530×360×570mm・6856g

# 混合削り・その他削り・煮干し

2種類以上の削りぶしを混ぜた混合削りなど  
お料理に合わせてお使いいただけます。



混合削り

その他削り

煮干し

## 千鳥バラ 1kg



商品コード 035237

さば節とむろあじ節の混合削り。  
さば節のkokumiとむろあじ節の甘味による、  
まろやかで上質なだしが特長。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：359kcal たんぱく質：74.1g  
脂質：5.6g 炭水化物：0g 食塩相当量：1.0g  
推定値

内容量	1kg	J A N	4902833360374
荷姿	2×2	商品サイズ	540×380×120mm・1041g
原材料	さばのふし(国内製造)、 むろあじのふし	ケースサイズ	470×290×250mm・2620g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×470×250mm・5240g

## 徳バラ 1kg



商品コード 035526

さば節にいわし煮干しを隠し味的に  
配合し、kokumiのある奥深いだしを  
実現。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：357kcal たんぱく質：73.0g  
脂質：5.2g 炭水化物：0.03g 食塩相当量：1.2g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から計算

内容量	1kg	J A N	4902833360411
荷姿	2×2	商品サイズ	530×370×120mm・1040g
原材料	さばのふし(国内製造)、 いわしの煮干し	ケースサイズ	430×290×260mm・2560g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×430×260mm・5120g

## 煮干 1kg



商品コード 052669

国内産の片口いわしを使用。  
まろやかな甘味とkokumiのある  
だしが特長。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：332kcal たんぱく質：64.5g  
脂質：6.2g 炭水化物：0.3g 食塩相当量：4.3g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	1kg	J A N	4902833778742
荷姿	8入り	商品サイズ	400×265×55mm・1045g
原材料	かたくちいわし(国内産)、食塩 (酸化防止剤(抽出ビタミンE))	ケースサイズ	470×300×360mm・9012g
賞味期間	6ヶ月		

## 白雪バラ 1kg



商品コード 035324

さば節といわし煮干しの混合薄削り。  
kokumiのある濃厚なだしが特長。  
用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：349kcal たんぱく質：70.1g  
脂質：5.5g 炭水化物：0.1g 食塩相当量：2.3g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から計算

内容量	1kg	J A N	4902833360114
荷姿	3×2	商品サイズ	505×380×120mm・1041g
原材料	さばのふし(国内製造)、 いわしの煮干し	ケースサイズ	590×400×210mm・3977g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	590×400×420mm・7954g

## 新給食用バラ 1kg



商品コード 035623

さば節にいわし煮干しといわし節を  
配合した薄削り。kokumiとうま味の  
バランスが特長。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：357kcal たんぱく質：69.2g  
脂質：8.2g 炭水化物：1.6g 食塩相当量：1.8g  
推定値

内容量	1kg	J A N	4902833356230
荷姿	2×2	商品サイズ	505×380×120mm・1041g
原材料	さばのふし(国内製造)、 いわしの煮干し、いわしのふし	ケースサイズ	470×290×250mm・2620g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×470×250mm・5240g
別規格			500g

## さば削り 1kgH



商品コード 035533

さば節100%の薄削り。kokumiのある  
味わいが特長。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：360kcal たんぱく質：73.9g  
脂質：5.1g 炭水化物：0g 食塩相当量：0.9g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	1kg	J A N	-
荷姿	2×2	商品サイズ	550×370×130mm・1038g
原材料	さばのふし(国内製造)	ケースサイズ	470×290×250mm・2569g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×470×250mm・5138g

## 金波バラ 2kg



商品コード 035426

いわし煮干し100%の削りぶし。  
濃厚な味わいが特長。用途：だし

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー：332kcal たんぱく質：64.5g  
脂質：6.2g 炭水化物：0.3g 食塩相当量：4.3g  
推定値：日本食品標準成分表2015年版(七訂)から引用

内容量	2kg	J A N	4902833360138
荷姿	2×2	商品サイズ	580×380×120mm・2046g
原材料	いわしの煮干し(国内製造)	ケースサイズ	490×290×280mm・4725g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	580×490×280mm・9450g

# 厚削り (だし取り用)

濁りが少ない濃い味のだしが取れます。  
だし取り後のだしこし作業が手軽にできます。



## かつお厚削り 1kg



商品コード 025190

エキス分を多く含む「高エキスかつお」をブレンドし、うま味を強化(独自製法)。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 351kcal たんぱく質: 75.7g  
脂質: 3.2g 炭水化物: 0.4g 食塩相当量: 1.2g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から引用

内容量	1kg	J A N	4902833251900
荷姿	4×2	商品サイズ	430×320×100mm・1030g
原材料	かつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	520×380×220mm・4920g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	520×380×440mm・9840g

## 厚削り徳 そうだかつお 1kg



商品コード 025909

かつお節に比べ、血合い部分が多く、コク味があり味が濃厚。かつお節とさば節の中間味。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 346kcal たんぱく質: 75.6g  
脂質: 4.8g 炭水化物: 0g 食塩相当量: 2.2g  
推定値

内容量	1kg	J A N	4902833260742
荷姿	10入り	商品サイズ	420×260×50mm・1026g
原材料	そうだかつおのふし(国内製造)	ケースサイズ	510×429×279mm・11340g
賞味期間	12ヶ月		

## 厚削りさば 1kgH



商品コード 036566

コク味があり濃厚。しょうゆや味噌と相性が良く、そば・うどんのかけ汁に最適。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 360kcal たんぱく質: 73.9g  
脂質: 5.1g 炭水化物: 0g 食塩相当量: 0.9g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から引用

内容量	1kg	J A N	4902833360701
荷姿	10入り	商品サイズ	390×260×70mm・1022g
原材料	さばのふし(国内製造)	ケースサイズ	525×340×280mm・11172g
賞味期間	12ヶ月		

## 業務用だし 500g



商品コード 034649

さば節、いわし煮干しのコク味にうま味の強いかつお節をブレンドした混合削りぶし。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 355kcal たんぱく質: 72.9g  
脂質: 5.0g 炭水化物: 0.1g 食塩相当量: 1.4g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から計算

内容量	500g	J A N	4902833360008
荷姿	10入り	商品サイズ	375×250×60mm・515g
原材料	さばのふし(国内製造)、かつおのふし、いわしの煮干し	ケースサイズ	650×285×175mm・5640g
賞味期間	12ヶ月		

## だし用削り 1kg



商品コード 035704

さば節といわし煮干しのコク味が特長の混合削りぶし。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 354kcal たんぱく質: 72.0g  
脂質: 5.3g 炭水化物: 0.06g 食塩相当量: 1.6g  
推定値: 日本食品標準成分表2015年版(七訂) から計算

内容量	1kg	J A N	4902833325700
荷姿	4×2	商品サイズ	430×320×55mm・1024g
原材料	さばのふし(国内製造)、いわしの煮干し	ケースサイズ	400×325×255mm・4619g
賞味期間	12ヶ月	梱サイズ	400×325×510mm・9238g

# だしパック (だし取り用)

本格的な風味をそのままに、だし取りの簡便性をプラス。  
素だしタイプから、味付けタイプまで。



## 割烹の味 松 (50g×10)



商品コード 074008

かつお節を使用。かつお節本来の風味を生かした上品なだしが特長。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー: 179kcal たんぱく質: 40.5g  
脂質: 1.6g 炭水化物: 0.7g 食塩相当量: 1.9g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740503
荷姿	10入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス	商品サイズ	340×220×70mm・587g
		ケースサイズ	375×275×240mm・6286g

## 割烹の味 竹 (50g×10)



商品コード 074009

かつお節を使用。だしの濁りを嫌う吸い物等に適しただしパック。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー: 178kcal たんぱく質: 40.3g  
脂質: 1.6g 炭水化物: 0.7g 食塩相当量: 1.9g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740534
荷姿	10入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)、たん白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス	商品サイズ	340×220×70mm・587g
		ケースサイズ	375×275×240mm・6286g

## 割烹の味 梅 (50g×10)



商品コード 073998

かつお節、いわし煮干し、さば節を配合。コク味の強い濃厚なだしが特長。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー: 176kcal たんぱく質: 38.2g  
脂質: 2.3g 炭水化物: 0.6g 食塩相当量: 2.5g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740565
荷姿	10入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)、いわし煮干し、さば節、たん白加水分解物、かつおエキス、酵母エキス	商品サイズ	340×220×70mm・587g
		ケースサイズ	420×300×250mm・6397g

## 業務用だしパック 100g×5



商品コード 072228

かつお節をベースに魚介エキスと昆布エキス、椎茸を加え、うま味を強化しただしパック。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 247kcal たんぱく質: 38.2g  
脂質: 1.3g 炭水化物: 20.5g 食塩相当量: 31.3g  
推定値

内容量	500g (100g×5袋)	J A N	4902833740404
荷姿	20入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	風味原料(かつお節(国内製造)、魚介エキス、昆布エキス、椎茸)、食塩、グラニュー糖、しょうゆ、たん白加水分解物、酵母エキス / 調味料(アミノ酸等)、(一部に大豆・小麦を含む)	商品サイズ	280×220×70mm・547g
		ケースサイズ	485×255×300mm・11502g

## うどんだしパック 100g×10



商品コード 072227

煮出すだけで、香りの高いだしの効いたうどんつゆに仕上がる。薄色仕立ての関西風。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 271kcal たんぱく質: 35.5g  
脂質: 2.2g 炭水化物: 27.3g 食塩相当量: 26.6g  
推定値

内容量	1kg (100g×10袋)	J A N	4902833741043
荷姿	12入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	風味原料(そうだかつお節、さば節、かつお節、あじ節、昆布、飛魚エキス、かつおエキス、かつお節エキス)、食塩(国内製造)、グラニュー糖、しょうゆ、たん白加水分解物、酵母エキス / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	商品サイズ	340×220×50mm・1090g
		ケースサイズ	460×300×250mm・13712g

# だしの素

原料の節を吟味し、風味を大切に  
使い勝手とコストを追求しました。



## 鰹そのままだしパック



商品コード 074007

チップ状のかつお節のみを使用した  
だしパック。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー:165kcal たんぱく質:37.4g  
脂質:1.6g 炭水化物:0.2g 食塩相当量:0.6g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740985
荷姿	10入り	商品サイズ	340×220×70mm・587g
原材料	かつお節(国内製造)	ケースサイズ	422×242×225mm・6318g
賞味期間	12ヶ月		

## 鰹と宗田のだしパック 500g×2



商品コード 072103

チップ状のかつお節とそうだかつお節を配  
合しただしパック。

◆ 栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:345kcal たんぱく質:72.5g  
脂質:5.8g 炭水化物:0.8g 食塩相当量:1.3g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	-
荷姿	5入り	商品サイズ	425×320×50mm・1063g
原材料	かつお節(国内製造)、 そうだかつお節	ケースサイズ	422×242×225mm・5780g
賞味期間	12ヶ月		

## だし一魂 1kg



商品コード 073687

国内でだしの素専用に製造した香りの  
強い高乾燥タイプのかつお節を使用。

◆ 栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	4902833736872
荷姿	6×2	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、 砂糖類(乳糖、砂糖)、風味原料 (かつおぶし粉末、かつおエ キス)、酵母エキス/調味料 (アミノ酸等)	商品サイズ	200×150×85mm・1095g
		ケースサイズ	544×162×216mm・6970g
		梱サイズ	544×324×216mm・13940g

### 「だし一魂」のこだわり

- 1. 特別なかつお節**  
国内でだしの素専用に製造した香りの強い  
高乾燥タイプのかつお節を使用。
- 2. 特別な粒度**  
一般品よりさらに細かく微粉砕した  
かつお節粉末を使用。
- 3. 特別なかつおエキス**  
香りの良い成分の抽出効率を  
高めたエキスを使用。



## 鰹と昆布だしパック 50g×10



商品コード 073969

チップ状のかつお節と道南産真昆布  
を配合しただしパック。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー:165kcal たんぱく質:30.8g  
脂質:1.5g 炭水化物:7.0g 食塩相当量:1.2g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740930
荷姿	10入り	商品サイズ	340×220×70mm・541g
原材料	かつお節(国内製造)、昆布	ケースサイズ	410×270×200mm・5825g
賞味期間	12ヶ月		

## あごだしパック 50g×10袋



商品コード 072144

あご煮干し削りを使用しただしパック。  
独特のコク味が特長。

◆ 栄養成分 (製品50g当たり)  
エネルギー:183kcal たんぱく質:43g  
脂質:1.2g 炭水化物:0.05g 食塩相当量:0.75g  
推定値

内容量	500g (50g×10袋)	J A N	4902833740350
荷姿	10入り	商品サイズ	340×220×70mm・585g
原材料	あご(とびうお)煮干し (国内製造)	ケースサイズ	375×285×240mm・6276g
賞味期間	12ヶ月		

## 業務用だしの素ゴールド 1kg



商品コード 073449

かつおエキスをブレンドした香りの強い  
だしの素(独自製法)。

◆ 栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	4902833745713
荷姿	6×2	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、 砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、かつお エキス)/調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	200×150×85mm・1100g
		ケースサイズ	544×162×216mm・6970g
		梱サイズ	544×324×216mm・13940g

## 業務用だしの素レギュラー 1kg



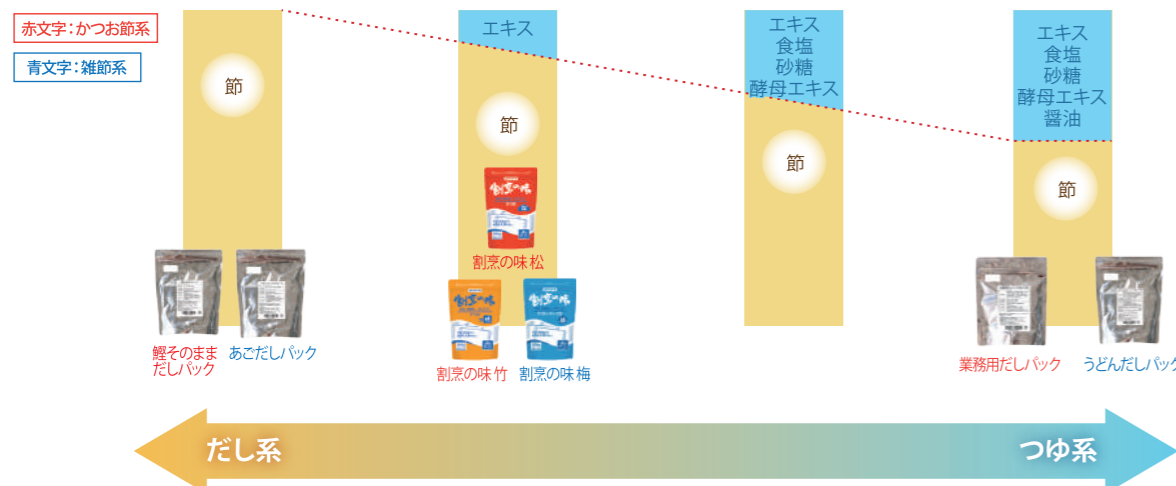
商品コード 073451

かつお節とそうだかつお節を使用した  
かつお風味のだしの素。

◆ 栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.3g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	4902833745720
荷姿	6×2	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、 砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、そうだ かつおぶし粉末)/調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	200×150×85mm・1100g
		ケースサイズ	544×162×216mm・6970g
		梱サイズ	544×324×216mm・13940g

### 【 だしとコストのバランス 】



## だしの素ゴールドスタンド 1kg



商品コード 073400

かつおエキスをブレンドした香りの強い  
だしの素(独自製法)。

◆ 栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg	J A N	4902833734007
荷姿	12入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、 砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、かつお エキス)/調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	300×220×105mm・1025g
		ケースサイズ	525×350×200mm・13500g

## だしの素レギュラースタンド 1kg



商品コード 073401

かつお節とそうだかつお節を使用した  
かつお風味のだしの素。

◆ 栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.3g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg	J A N	4902833734014
荷姿	12入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、 砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、 風味原料(かつおぶし粉末、そうだ かつおぶし粉末)/調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	300×220×105mm・1025g
		ケースサイズ	525×350×200mm・13500g

## 昆布とかつおだしの素 1kg



商品コード 073450

かつお節と昆布のうま味引き立つ上品な合わせだしの素。

◆栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.007g 炭水化物:0.4g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	4902833743627
荷姿	6×2	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだがつおぶし粉末、昆布粉末、昆布エキス、かつおエキス) / 調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	200×150×85mm・1100g
		ケースサイズ	544×162×216mm・6970g
		梱サイズ	544×324×216mm・13940g

## いりこだし 1kg



商品コード 073452

香ばしくいわし煮干しを焙焼。濃厚な味わいのいりこ風味のだしの素。

◆栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.3g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	1kg (500g×2袋)	J A N	4902833745805
荷姿	6×2	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、砂糖類(グラニュー糖、乳糖)、風味原料(煮干し粉末) / 調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	200×150×85mm・1100g
		ケースサイズ	544×162×216mm・6970g
		梱サイズ	544×324×216mm・13940g

## だしの素 500gF



商品コード 073525

かつお節とそうだがつお節を使用しただしの素。環境に配慮した簡易包装。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:223kcal たんぱく質:25.8g  
脂質:0.8g 炭水化物:28.1g 食塩相当量:43.2g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833746406
荷姿	20入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、砂糖類(グラニュー糖、ぶどう糖)、風味原料(かつおぶし粉末、そうだがつおぶし粉末) / 調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	250×158×40mm・515g
		ケースサイズ	415×290×250mm・11010g
		別規格	15kg (賞味期間 6ヶ月)

## マイルドだしの素 500gF



商品コード 072503

調味料(アミノ酸等)を使用していないかつお節と昆布の香りが生きただしの素。環境に配慮した簡易包装。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:239kcal たんぱく質:18.4g  
脂質:1.0g 炭水化物:39.2g 食塩相当量:37.0g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833746505
荷姿	20入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造)、麦芽糖、風味原料(かつおぶし粉末、そうだがつおぶし粉末、かつおエキス、昆布粉末)、小麦たん白加水分解物、酵母エキス	商品サイズ	250×170×45mm・518g
		ケースサイズ	420×295×236mm・11086g

## 業務用鰹だしの素徳 500gF



商品コード 073455

「鰹練節粉末」を原料とした顆粒タイプだしの素。オリジナルだし素材「鰹節屋の秘蔵だし」を使用した風味豊かなだしの素。

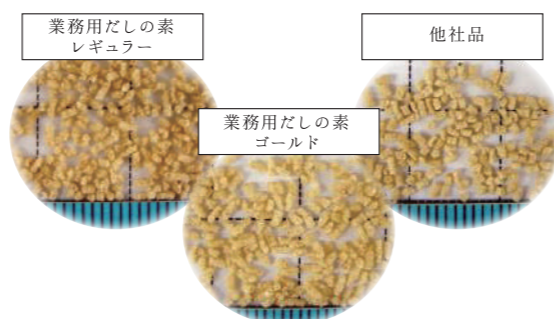
◆栄養成分 (1g (みそ汁1杯分) 当たり)  
エネルギー:2kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.01g 炭水化物:0.3g 食塩相当量:0.4g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833734557
荷姿	20入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	食塩(国内製造、韓国製造)、グラニュー糖、かつお加工品、かつおだし、ぶどう糖 / 調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	250×158×40mm・515g
		ケースサイズ	415×290×250mm・11010g

## ～溶けやすい顆粒～

下の画像は、マルトモ商品2品と他社品のだしの素顆粒を撮影したものです。

マルトモのだしの素は表面積が大きな顆粒に仕上げられており、溶けやすいのが特長です。



1目盛り=1mm

## 佃煮 佃煮のこだわり

- 削りぶしの削成から佃煮調味まで、一貫ラインで製造することにより、削りぶしの風味を逃さず佃煮へと加工しています。
- 金属探知機(3~4箇所)、X線検出機をはじめとする設備を投入した衛生的な製造ラインです。
- 月間40tの佃煮製造が可能で、本格的なおかか・佃煮製造ラインです。

## おかか徳 500g



商品コード 083881

削りぶしはさば節とかつお節を使用。ジューシーに仕上げた佃煮。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:226kcal たんぱく質:28.2g  
脂質:1.7g 炭水化物:24.4g 食塩相当量:7.7g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833838811
荷姿	12×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	醤油(国内製造)、さば節、砂糖、かつお節/ソルビット、調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	商品サイズ	300×220×25mm・525g
		ケースサイズ	370×210×180mm・6640g
		梱サイズ	370×210×360mm・13280g

## かつお徳 500g



商品コード 083930

削りぶしはかつお節を100%使用。ジューシーに仕上げた佃煮。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:220kcal たんぱく質:27.6g  
脂質:1.0g 炭水化物:25.2g 食塩相当量:8.1g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833839306
荷姿	12×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	醤油(国内製造)、かつお節、砂糖、還元水飴/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、(一部に小麦・大豆を含む)	商品サイズ	300×220×30mm・525g
		ケースサイズ	370×210×180mm・6640g
		梱サイズ	370×210×360mm・13280g

## 味付けおかか 500g



商品コード 082925

削りぶしはさば節とかつお節を使用。形状を細かく仕上げた使用しやすい佃煮。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:224kcal たんぱく質:31.0g  
脂質:2.0g 炭水化物:20.4g 食塩相当量:7.2g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833829208
荷姿	10×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	醤油(国内製造)、さば節、砂糖、かつお節、乾燥おから、食塩/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、グリシン、(一部に小麦・大豆・さばを含む)	商品サイズ	300×220×30mm・520g
		ケースサイズ	390×210×220mm・5590g
		梱サイズ	390×210×440mm・11180g

## かつお佃煮マイルド 750g



商品コード 082937

削りぶしはかつお節を100%使用。大豆ミート、乾燥おからを使用し、ジューシーに仕上げた佃煮。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:189kcal たんぱく質:20.5g  
脂質:0.9g 炭水化物:24.7g 食塩相当量:7.2g  
推定値

内容量	750g	J A N	4902833829307
荷姿	8×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	醤油(国内製造)、かつお節、砂糖、還元水飴、粒状大豆たん白、乾燥おから、食塩、寒天/調味料(アミノ酸等)、pH調整剤、グリシン、着色料(紅麹、ラック)、(一部に小麦・大豆を含む)	商品サイズ	300×220×20mm・770g
		ケースサイズ	350×210×180mm・6490g
		梱サイズ	350×210×360mm・12980g

## ～マルトモ 佃煮のこだわり～

- ① 異物の少ない、佃煮に適した原料を使用する
- ② 自社で削ったかつお節を使用し加工する
- ③ 金属探知機、X線検出機を複数使用するなど

安全・衛生を徹底する

など、全てにこだわった商品作りに努めています。

※全ての商品に当てはまるわけではありません。

### ②加工法へのこだわり

#### 削り製造ライン → 佃煮製造ライン



第三伊予工場

マルトモ、第三伊予工場の削り製造ラインで削られたかつお節が、佃煮製造ラインへ運ばれ、風味を逃さないうちに加工されます。

### ①原料へのこだわり

#### 佃煮に適した原料 + 選別工程



原料となるかつお節のきょうごつぶつぶ夾雑物対策と異物対策に、徹底して取り組んでいます。

### ③安全衛生へのこだわり

#### 3~4ヶ所の金属探知機 + X線検出機



節原料検査に始まり、削りぶしの検査、包装後検査、梱包前検査など、品質、安心・安全品質の徹底を図っています。

# つゆ

節・昆布など素材のだしを効かせ、吟味したしょうゆを使用。料理に合わせた色合いも選べます。

## 業務用「にごり白だし®」1.8L



商品コード 083344

枕崎製造のかつお節をまるごと超微粉末化した「にごり」でだし感を強化しました。和食に限らず幅広い料理に使えます。

◆栄養成分 (製品100ml当たり)  
エネルギー: 39kcal たんぱく質: 3.9g  
脂質: 0.1g 炭水化物: 5.7g 食塩相当量: 11.3g  
推定値

内容量	1.8L	J A N	4902833833441
荷姿	8入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	しょうゆ(本醸造)(国内製造)、食塩、砂糖、チキンエキス、たんぱく加水分解物、かつお削りぶし、酵母エキス、昆布、かつおぶしエキス、醸造酢、かつおぶし粉末/酒精、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB <sub>6</sub> 、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		
商品サイズ	320×105×105mm・2060g		
ケースサイズ	440×225×330mm・17000g		

## 鰹節屋の白だしK 1.8L



商品コード 083178

本醸造白醤油にかつお節と椎茸のだしを合わせた白だし。素材の色を生かしたい料理に最適。

◆栄養成分 (製品100ml当たり)  
エネルギー: 45kcal たんぱく質: 1.9g  
脂質: 0.2g 炭水化物: 8.9g 食塩相当量: 12.4g  
推定値

内容量	1.8L	J A N	4902833835452
荷姿	8入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	しょうゆ(国内製造)、還元水あめ、食塩、かつお節エキス、かつお節、かつおエキス、椎茸/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		
商品サイズ	300×86×86mm・2100g		
ケースサイズ	372×196×322mm・17504g		
別規格	1L		

## 枕崎かつおつゆ 10kg



商品コード 083296

枕崎製造かつお節からだしを自家抽出。かつお節の香りとうま味が強い濃縮つゆ。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 62kcal たんぱく質: 2.1g  
脂質: 0g 炭水化物: 13.4g 食塩相当量: 7.6g  
推定値

内容量	10kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	しょうゆ(本醸造)(国内製造)、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、食塩、かつお節、砂糖、みりん/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		
商品サイズ	241×241×238mm・10670g		

## ハンドボトルつゆ 1.8L



商品コード 083571

さば枯節とかつお枯節のだしを効かせ、九州製造のしょうゆを使用した甘味の強い濃縮つゆ。

◆栄養成分 (製品100ml当たり)  
エネルギー: 118kcal たんぱく質: 6.1g  
脂質: 0g 炭水化物: 23.3g 食塩相当量: 12.1g  
推定値

内容量	1.8L	J A N	4902833835711
荷姿	8入り	賞味期間	13ヶ月
原材料	しょうゆ(国内製造)、米発酵調味料、砂糖、かつお節エキス、食塩、魚介エキス、さばかれぶし削りぶし、かつおかれぶし削りぶし、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、くん液、(一部に小麦・大豆・さばを含む)		
商品サイズ	310×100×100mm・2226g		
ケースサイズ	435×220×330mm・18448g		

## 昆布かつおつゆK 1.8L



商品コード 083281

上品で香りがよい利尻昆布のだしと煮干し・かつお節のだしでうま味の相乗効果。関西風の色の淡いめんつゆ。

◆栄養成分 (製品100ml当たり)  
エネルギー: 81kcal たんぱく質: 3.4g  
脂質: 0g 炭水化物: 16.8g 食塩相当量: 11.4g  
推定値

内容量	1.8L	J A N	4902833832345
荷姿	8入り	賞味期間	18ヶ月
原材料	しょうゆ(国内製造)、砂糖、食塩、かつお節、いわし煮干し、昆布エキス、煮干しエキス、かつお節エキス、昆布、みりん/酒精、調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		
商品サイズ	300×86×86mm・2176g		
ケースサイズ	372×196×322mm・17824g		

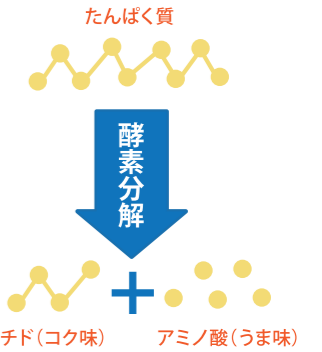
# 酵素分解エキス

酵素の力で作られた、海産物を原料としたエキスです。



## 「ボニザイム」シリーズ

ボニザイム (Bonizyme)は、カツオ (ポニート: Bonito)と酵素 (エンザイム: enzyme)を組み合わせた名前です。酵素の力で作られた自然な魚節酵素分解エキスです。



特長

- 乾燥粉末を原料とすることで、
  - 1.生魚を原料としたエキスに見られる生臭みがありません。
  - 2.だし感のある酵素分解調味料です。だし素材として手軽に天然の味を再現できます。
- 2種類の酵素の組み合わせにより、苦味の発生を抑え、だし感のあるコク味を有しています。

用途・ご使用目安

水産練り物製品などのマスキングに! **3~5%**

煮物・惣菜などの調味液として! **2~4%**

塩分、調味料含有量の高いつゆ類に! **2~4%**

ペプチドによる3つの効果

- 1 コク味の付与
- 2 マスキング効果 (魚臭や畜肉臭をマスキングします)
- 3 塩なれ効果 (食塩に対するマスキング効果もあるため、塩かどをとり、丸みのある味に仕上げます)

## ボニザイムかつお 20kg

商品コード 082495

かつお節粉末を原料とした標準的なかつお節エキス。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 42kcal たんぱく質: 9.7g  
脂質: 0g 炭水化物: 0.8g 食塩相当量: 8.0g  
推定値

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)、食塩/酒精、増粘剤(キサンタン)		
商品サイズ	295×290×280mm・20955g		

## ボニザイム飛魚 20kg

商品コード 082492

飛魚煮干し粉末を原料に使用。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 41kcal たんぱく質: 8.8g  
脂質: 0.1g 炭水化物: 1.1g 食塩相当量: 8.8g  
推定値

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	飛魚煮干し粉末(国内製造)、食塩、酵母エキス/酒精、増粘剤(キサンタン)		
商品サイズ	301×301×290mm・20955g		

## ボニザイム煮干し 20kg

商品コード 082481

いわし煮干しの粉末を原料に使用。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 35kcal たんぱく質: 7.4g  
脂質: 0.1g 炭水化物: 1.0g 食塩相当量: 8.1g  
推定値

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	いわし煮干し(国内製造)、食塩、酵母エキス/酒精、増粘剤(キサンタン)		
商品サイズ	295×290×280mm・20955g		

## ボニザイムえび 20kg

商品コード 082479

えび粉末を原料に使用。

◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー: 33kcal たんぱく質: 6.8g  
脂質: 0g 炭水化物: 1.5g 食塩相当量: 8.1g  
推定値

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	素干しえび(ベトナム製造)、食塩、酵母エキス/酒精、乳酸、増粘剤(キサンタン)		
商品サイズ	301×301×290mm・20955g		



酵素分解エキス

# 抽出だし

抽出だしそのものを無菌充填（アセプティック）しました。

## 「ボニアセプ」シリーズ

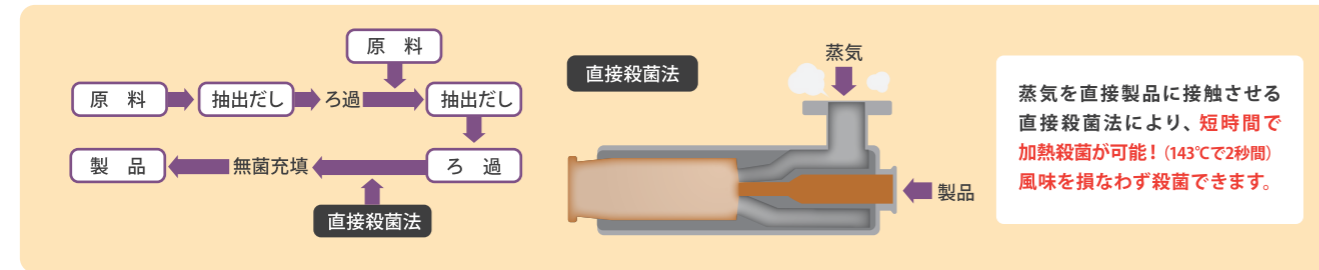
ボニアセプ (Boniasep)は、カツオ (ボニート: Bonito)と無菌 (アセプティック: aseptic)を組み合わせた名前です。安心して使いやすい無菌充填の抽出だしです。

特長

- だし素材を2回に分けて抽出することにより濃厚なだしを実現。
- 原料はだし素材のみを使用しています。
- 無菌充填のため、常温流通・常温保管ができ、便利です。



### 〈製造フロー〉



用途

煮物やお吸い物、たれや調味液など、様々なシーンでご利用いただけます！



好みに合わせて希釈してご使用ください。

かつお・にぼし	15倍希釈 = 割り3%で抽出しだし
こんぶ	15倍希釈 = こんぶ1%で抽出しだし

## ボニアセプかつお 10L

商品コード 082547 ◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:21kcal たんぱく質:5.2g  
脂質:0g 炭水化物:0g 食塩相当量:0.7g  
国内製造かつお荒節使用。

内容量	10L	J A N -
荷姿	1入り	賞味期間 9ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)	商品サイズ 240×240×240mm・10871g

## ボニアセプにぼし 10L

商品コード 082556 ◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:17kcal たんぱく質:3.9g  
脂質:0.1g 炭水化物:0g 食塩相当量:1.6g  
国内製造いわし煮干し使用。

内容量	10L	J A N -
荷姿	1入り	賞味期間 9ヶ月
原材料	いわし煮干し(国内製造)	商品サイズ 240×240×240mm・11100g

## ボニアセプこんぶ 10L

商品コード 082537 ◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:22kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0.2g 炭水化物:4.8g 食塩相当量:1.7g  
北海道産利尻昆布使用。

内容量	10L	J A N -
荷姿	1入り	賞味期間 9ヶ月
原材料	昆布(北海道産)	商品サイズ 240×240×240mm・10871g

# 蒸煮液

かつお節を削成する前の蒸煮工程で抽出しだし。100kgのかつお節から6kgしか取れない貴重な「かつおだし」です。

特長

- かつお節を削成する前の蒸煮工程で抽出された香りの良いかつおだし。
- 削りぶし屋だからこそ作れるかつおだし。(0番だし) ※P9参照
- 燻臭の強い、深みのあるだし。

### 〈削りぶし製造工程〉



用途

	添加濃度	効果
うどんつゆ	5~10%	燻臭・だし感UP
みそ汁	1~3%	だし感・深みUP
佃煮	10~20%	魚の生臭みマスキング
たこ焼き	2~5%	粉っぽさのマスキング
焼き鳥のたれ	5~10%	まろやかな風味に
カレー	4~6%	コク味、熟成感UP



## 「鯉節屋の秘蔵だし®」かつお 3kg

商品コード 082484 ◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:16kcal たんぱく質:3.2g  
脂質:0g 炭水化物:0.8g 食塩相当量:0.2g  
削りぶし屋だからこそ作れるかつおだし (0番だし)。

内容量	3kg	J A N -
荷姿	4入り	賞味期間 12ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)	商品サイズ 370×390×35mm・3100g ケースサイズ 340×300×195mm・13285g

## 「鯉節屋の秘蔵だし®」かつお 10kg

商品コード 082488 ◆栄養成分 (製品100g当たり)  
エネルギー:16kcal たんぱく質:3.2g  
脂質:0g 炭水化物:0.8g 食塩相当量:0.2g  
削りぶし屋だからこそ作れるかつおだし (0番だし)。

内容量	10kg	J A N -
荷姿	1入り	賞味期間 12ヶ月
原材料	かつお節(国内製造)	商品サイズ 240×240×240mm・10870g

抽出だし・蒸煮液

# エキス

かつおタイプ、昆布タイプのエキスです。用途に合わせてお使いいただけます。



特長

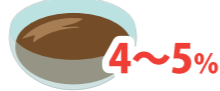
- 選べるラインアップ
  - ・だし原料の産地を限定したエキス
  - ・アレルギーフリーのエキス
  - ・調味料(アミノ酸等)を使用していないシンプルな味わいのエキス
- 一斗缶に比べてごみ処理が容易 → バックインボックスなので使用後はコンパクトに折りたたみごみの量を減らせます。
- 素材の風味をより引き出すため、それぞれの製品に合わせた製造方法です。

用途

煮物やお吸い物、  
たれや調味液など、  
様々なシーンでご利用  
いただけます！



塩分、調味料含有量の  
高いつゆ類に！



## かつお節エキスC 20kg

商品コード 082435

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:74kcal たんぱく質:6.4g  
脂質:0g 炭水化物:12.1g 食塩相当量:13.8g  
推定値

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	かつお節エキス(国内製造)、食塩、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、かつおだし/調味料(アミノ酸等)、酒精、くん炭	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

## かつお節エキスI 20kg

商品コード 082437

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:42kcal たんぱく質:3.2g  
脂質:0g 炭水化物:7.4g 食塩相当量:11.6g  
推定値  
調味料(アミノ酸等)を使用していない、かつ、アレルギーフリーのエキス。

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	かつおだし(国内製造)、食塩、還元水あめ、かつおエキス、かつお節エキス、たん白加水分解物、酵母エキス/酒精	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

## 昆布だしMS 20kg

商品コード 083817

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:47kcal たんぱく質:0.2g  
脂質:0g 炭水化物:11.5g 食塩相当量:7.2g  
推定値  
北海道産昆布を使用した昆布エキス。調味料(アミノ酸等)を使用していない、かつ、アレルギーフリーのエキス。

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	昆布エキス(国内製造)、食塩、砂糖/酒精、増粘剤(キサンタン)	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

## かつお節エキスG 20kg

商品コード 082436

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:120kcal たんぱく質:7.0g  
脂質:0.1g 炭水化物:22.7g 食塩相当量:14.0g  
推定値  
かつお節の香りを強めたエキス。

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	還元水あめ(インドネシア製造)、かつお節エキス、食塩、かつおエキス、かつお節/調味料(アミノ酸等)、酒精	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

## 枕崎かつおだし 20kg

商品コード 082448

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:80kcal たんぱく質:6.0g  
脂質:0.2g 炭水化物:13.5g 食塩相当量:12.0g  
推定値  
かつお節は枕崎製造のみを使用。調味料(アミノ酸等)を使用していない、かつ、アレルギーフリーのエキス。

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	還元水あめ(インドネシア製造)、かつお節、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物/酒精、増粘剤(キサンタン)	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

## 利尻こんぶだし 20kg

商品コード 083815

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:98kcal たんぱく質:6.1g  
脂質:1.6g 炭水化物:14.7g 食塩相当量:10.0g  
推定値  
北海道産利尻昆布を使用。調味料(アミノ酸等)を使用していない、かつ、アレルギーフリーのエキス。

内容量	20kg	J A N	-
荷姿	1入り	賞味期間	12ヶ月
原材料	還元水あめ(インドネシア製造)、昆布、食塩、酵母エキス、たん白加水分解物/酒精、増粘剤(キサンタン)	商品サイズ	301×301×290mm・20955g

# その他

海の恵みの乾燥えびと油にこだわった天かす商品。皆様の料理に合わせてお使いいただけます。

## 小えびV 500g(着色)



商品コード 082231

ベトナム産の小えび。着色料を使用し、かき揚げなどでキレイなピンク色を維持。

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:300kcal たんぱく質:69.4g  
脂質:2.3g 炭水化物0.4g 食塩相当量:3.0g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833824319
荷姿	10×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	えび類(アキアミ)/着色料(赤102号)	商品サイズ	400×260×50mm・513g
		ケースサイズ	535×300×255mm・5700g
原産国	ベトナム産	梱サイズ	535×300×510mm・11400g

## 素干えび 500g



商品コード 082106

台湾産の桜えび。食品添加物不使用。桜えびならではの香りの良さが特長。

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:312kcal たんぱく質:64.9g  
脂質:4.0g 炭水化物:0.1g 食塩相当量:3.0g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833823985
荷姿	5入り	賞味期間	6ヶ月
原材料	桜えび	商品サイズ	380×255×60mm・522g
原産国	台湾産	ケースサイズ	546×300×190mm・3227g

## 天かすいか味 1kg



商品コード 081404

いか風味の天かす。オレイン酸を多く含んだヘルシーなキャノーラ油を使用。

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:601kcal たんぱく質:9.2g  
脂質:42.4g 炭水化物:45.7g 食塩相当量:0.8g

内容量	1kg	J A N	4902833817182
荷姿	6×2	賞味期間	180日
原材料	小麦粉(国内製造)、植物油、いか粉、食塩、ぶどう糖/調味料(アミノ酸等)、甘味料(ステビア)	商品サイズ	410×310×60mm・1013g
		ケースサイズ	470×340×220mm・6603g
		梱サイズ	470×340×440mm・13206g

## 小えびV 500g(着色料C&A)



商品コード 082229

ベトナム産の小えび。天然着色料を使用し、かき揚げなどでキレイなピンク色を維持。

◆栄養成分(製品100g当たり)  
エネルギー:300kcal たんぱく質:69.4g  
脂質:2.3g 炭水化物0.4g 食塩相当量:3.0g  
推定値

内容量	500g	J A N	4902833823602
荷姿	10×2	賞味期間	6ヶ月
原材料	えび類(アキアミ)/着色料(コチニール、アナトー)	商品サイズ	400×260×50mm・513g
		ケースサイズ	535×300×255mm・5700g
原産国	ベトナム産	梱サイズ	535×300×510mm・11400g

## 天かすレギュラー淡色 1kg



商品コード 081401

色・大きさにバラツキが少ない淡色天かす。オレイン酸を多く含んだヘルシーなキャノーラ油を使用。

◆栄養成分(1食分(10g)当たり)  
エネルギー:60kcal たんぱく質:0.9g  
脂質:4.3g コレステロール:0mg  
炭水化物:4.6g 食塩相当量:0.08g

内容量	1kg	J A N	4902833817199
荷姿	6×2	賞味期間	180日
原材料	小麦粉(国内製造)、植物油、食塩/調味料(アミノ酸等)	商品サイズ	410×310×60mm・1013g
		ケースサイズ	470×340×220mm・6605g
		梱サイズ	470×340×440mm・13210g

エキス

その他



和食のおいしさの要ともいえる「だし」には、おいしさだけでなく、いろいろなチカラがあります。  
だしのチカラをよく知って、健康的な食生活のためにも上手に生かしたいですね。

## ◆ だしのチカラ、よく知って活用しましょう ◆

### 1 うま味の相乗効果

かつお節に含まれるうま味成分イノシン酸と昆布のうま味成分グルタミン酸、そしてしいたけのうま味成分グアニル酸が会すると飛躍的なおいしさになり、うま味の相乗効果といわれます。  
和食には、このうま味の相乗効果が起きるようなだしの組み合わせが生かされています。

### 2 素材の持ち味を引き出す

だしは、食材の持ち味を消すことなく本来の味を引き出します。  
さらに、だしの持つうま味やコク味、香りが加わることで、素材をよりおいしくいただけるようになります。



### 3 やさしい塩味でもおいしく

だしを効かせるとやさしい塩味でも、コク味やうま味のおかげでおいしくいただけます。  
子供の頃の味覚形成期に、薄味や刺激の少ない味に慣れさせたいですね。

### 4 食べ物の消化を促進してくれる

うま味成分は三大栄養素の一つでもあるたんぱく質が存在する目印といえます。  
食べたものがちゃんとカラダの栄養になるように、うま味成分はたんぱく質の消化促進のために働くとも考えられています。



### 5 素材の苦味やえぐみを消してくれる

大人でも苦手な方もいるクセのある野菜、ゴーヤやピーマンなど独特な苦味のある食材も、だしがしみ込むことによって、苦味やえぐ味がマスキングされ、とても食べやすくなります。

### 6 食材の味を調和させる

お鍋や煮物は、野菜や肉、魚などさまざまな食材の味が合わさりますがばらばらに感じることはなく、まとまった一つの豊かな味に感じられます。  
だしには、いろいろな食材の味をおいしく調和させるチカラがあります。



### 7 心やすらぐ、ほっとする香り

かつお節のだしの、なんとも言えない良い香り。他の食品では感じるできない独特のもの。  
かつお節には、多くのうま味成分と香味成分が含まれていて、その成分が複雑に絡み合い、あの味わいと香りを作り出しています。

### 8 食べすぎ防止にも

かつお節のだしには「満足感」を得る要素が含まれています。  
だしをしっかり効かせて満足感を得ることによって、食べすぎ防止にもつながります。  
よく噛んで食べることも忘れずに。



### <だしの取り方>

## 削りぶし

お吸い物や茶わん蒸しなど、薄味付けのお料理のだしに合います。



#### 材料

- 水 ..... 1L
- 削りぶし(いわし、さば、飛魚など) ... 40g  
※かつおの場合は、30g

- 1 水を沸騰させたのち、弱火にして削りぶしを加える。
- 2 出てきたアクをきれいに取り除き、煮出したところで火を止め、削りぶしが底に沈むのを待つ。
- 3 キッチンペーパーなどでこす。

### <だしの取り方>

## かつおと昆布

一番だしは上品で淡泊なだしです。お吸い物や薄味の煮物に！  
二番だしはみそ汁や濃い味の煮物、炊き込みご飯などにおすすめです！



#### 材料

- 水(一番だし用) ..... 1L
- 水(二番だし用) ..... 600mL
- かつお節(一番だし用) ... 30g
- かつお節(二番だし用) ... 10g
- 昆布 ..... 10~20g

#### ◆ 一番だしの取り方

- 1 水に昆布を入れ、火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出す。
- 2 かつお節を入れて火を止め、そのまま1~2分おいてかつお節が沈むのを待つ。出てきたアクはきれいに取り除く。
- 3 キッチンペーパーなどでこす。

#### ◆ 二番だしの取り方

- 1 水に一番だしを取った後のかつお節と昆布を入れて火にかけ、3~4分煮出す。
- 2 かつお節を10g加えて火を止め、そのまま2~3分おく。
- 3 キッチンペーパーなどでこす。

### <だしの取り方>

## 厚削り

濃いだしが取れますので、煮物のだしにもおすすめです！



#### 材料

- 水 ..... 1L
- 厚削り(かつお) ..... 30g  
※混合厚削りの場合は、40g

- 1 鍋に水を沸騰させたのち、弱火にして厚削りを加える。
- 2 弱火のまま、アクを取りながら10~20分煮出して、火を止める。
- 3 キッチンペーパーなどでこす。

### <だしの取り方>

## 厚削り×削りぶし

いわし、さば、飛魚の削りぶしを加えることで、だしに深みが出ます。  
温かいそば、うどんなどの麺類のだし、みそ汁、煮物のだしに最適です。



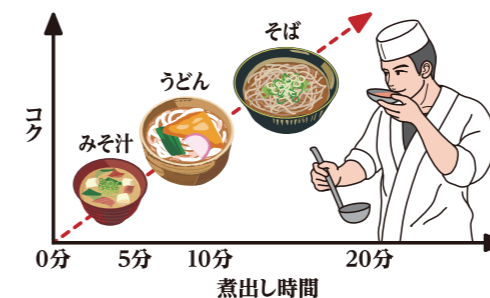
#### 材料

- 水 ..... 1L
- 厚削り(かつお、そうだかつおなど) ... 15g
- 削りぶし(いわし、さば、飛魚など) ... 15g

- 1 鍋に水を沸騰させたのち、弱火にして厚削りを加える。
- 2 弱火のまま、アクを取りながら15分くらい煮出す。
- 3 削りぶしを入れ、アクを取りながら3分煮出して、火を止める。
- 4 キッチンペーパーなどでこす。

上記で作っただしは、すぐに使わない場合は、ビンなどに入れて冷蔵庫で保管できます。2~3日で使い切ってください。

### ■ 煮出し時間によるコク味の変化 (自社調べ)



煮出し時間が長くなるほどコク味が増します。  
お料理に合わせて、煮出す時間を変えることで最適なコクのあるだしが取れます。

### ■ 煮出し時間毎のだしの苦味と渋味 (自社調べ)

	分析項目	3分	10分	30分	※イメージ
薄削りぶしで取っただし	苦味	0.0	0.8	0.9	😞
	渋味	0.0	0.0	0.3	
厚削りぶしで取っただし	苦味	0.0	0.0	0.0	😊
	渋味	0.0	0.0	0.1	

(味覚センサー)

厚削りと薄削りを比べると、厚削りは煮出しても苦味と渋味がほとんどでません。薄削りでは10分を過ぎると大幅に苦味が増えます。



かつお節は大きく分けて、枯節と荒節の2種類があります。

食べ物で一番硬〜い、かつお節を食べやすく、ふわふわに加工する工程です。

カツオの選別



品質を左右する原料の「カツオ」は、生食用とは異なり、脂肪分の少ないものを使用します。

カツオの解凍



冷凍状態で工場に運び込まれたカツオを、ひと晩かけて解凍します。

生切り



カツオの頭と内臓を除去し、身卸しします。次の工程で煮崩れしないようにきれいに並べます。

煮熟



カツオを煮て、たんぱく質を変性させます。身が割れてしまわないよう、温度を管理し、煮ます。

骨抜き



煮た後の身がやわらかい状態で、慎重に手早く骨を抜き取ります。熟練を要する作業です。

焙乾・あん蒸



蒸籠にカツオを並べて煙で燻す、焙乾の工程です。サクラ、カンなど広葉樹を乾燥させたものを使用します。火を止めて、カツオの中の水分を均等に「あん蒸」という工程を行います。10〜12日繰り返し、「荒節」ができあがります。

荒節の完成



表面削り



かびが成長しやすくするために、荒節の表面をグラインダーで削ります。

かび付け



表面を削った荒節は、かび付け庫に運ばれます。温度と湿度を管理し、かび付け1回約2週間、これを2回以上繰り返すと、「枯節」ができあがります。

枯節の完成



「かつお節ができるまで」の動画はこちら



JAS法（日本農林規格等に関する法律）では、2回以上かび付けしたものを枯節と定義しています。

かつお節の受け入れ



削りぶしの原料となるかつお節が段ボール箱で搬入されます。

金属探知



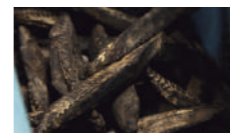
かつお節に金属が入っていないか検査します。

蒸煮



高温の蒸気で殺菌するとともに、削りやすくするために原料をやわらかくします。

放冷



熱を帯びたかつお節を冷まします。

削成



「ミクロンマイスター」によってカンナ刃が調整された削り機でかつお節を削ります。

粉末除去・金属探知



削った時に出るかつおの粉末を除去し、削りぶしに金属が入っていないか検査します。

計量



一袋分ごとの重量を量ります。

窒素ガス充填・包装



酸化防止のためと、内容物の保護のために、窒素ガスを充填し、包装します。

金属探知



金属が混入していないかどうか検査します。

重量チェック



内容量表示の重量なのかチェックします。

梱包



段ボールに梱包します。

出荷



薄く均一に削る技術もさることながら、安心・安全のために検査の繰り返しじゃ。



カンナ刃の調整



熟練の技術を持つ「ミクロンマイスター」と呼ばれる職人が、14枚の刃がついた削り機のカンナ刃を調整します。

指先でミクロン単位を調整する熟練の技が必要なのじゃ。



かつお節は、料理に合わせて使い分けできます。  
味や香りの好み、お料理に合わせてお楽しみください。

荒節



カツオを煮て燻し、乾燥させたものが荒節です。  
香りの強いシャープでキレのあるだしが取れます。

- うどん、みそ汁、お好み焼き、たこ焼きなどに。



枯節

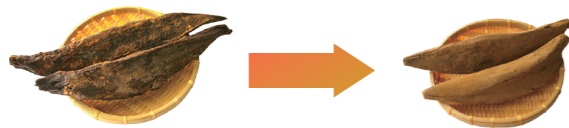


荒節の表面を削って、かび付けをしてコク味が強くなったものが枯節です。  
上品な香り、まろやかな深い味わいとなります。

- お吸い物、煮物に。



かつお節の“かび付け”？



荒節を枯節にするための重要な工程です。  
※かび付けの工程の詳細はP31をご覧ください。

- 1 微生物の働きにより発酵・熟成します。
- 2 節の表面の脂肪分を分解してくれるため脂のない澄んだ透明な「だし」が取れます。
- 3 上品な香りになります。  
などの素晴らしい効果があります！

かつお節で元気！

かつお節は約70%がたんぱく質です！  
たんぱく質は肉や血のもとになる栄養素です。



削りぶしは、大きく分けてトッピング用、だし取り用があります。削り方・種類がいろいろあり、削り方によって形状（見た目）や食感が異なります。だし取り用は、削り方や節の違いなど用途に合わせて使い分けます。

トッピング

ソフト削り



かつお節の繊維を断ち切るように、薄く(約30ミクロン)※削ったもの。やわらかく口当たりの良い食感。トッピングに合います。

- 炊きたてのご飯にふりかけて。
- 旬の野菜のおひたしに。
- 煮物などのトッピングに。



碎片



一度花かつおにしたものを、食べやすいようにさらに破砕したもの。トッピングに合います。

- 冷奴、納豆など日々の副菜に。
- 混ぜ込みおにぎりやあえ物に。
- ドレッシングやたれに。



糸削り



約2mm巾の糸状に細く削ったもの。血合いを除いたものが多く色も白く美しい。見た目と食感が繊細でお料理に華を添えます。ハレの日やおもてなし料理のトッピングに合います。

- 数の子のトッピングに。
- 菜の花など季節のおひたしに。



帯削り



かつお節繊維に対して水平に、花びらのように薄く(約30ミクロン)※、約10mm前後の中に削ったもの。形がそろっているのが、扱いやすく、見た目にもきれいです。

- お好み焼きや、おひたし、うどん等のトッピング。



トッピング

刻み節



花かつおを、一般のかつお碎片よりも小さく刻んだもの。大きさは碎片と粉末の中間なので、食べやすく、口当たりがまろやか。混ぜ込み時にダマになりにくく使いやすい。

- 混ぜ込みごはんや、おにぎり、あえ物に。
- ドレッシングやたれに。



削り粉



かつお節を削る際にできる細かい粉末。ラーメンやみそ汁などにふりかけたり、様々なお料理に使えます。

- ラーメンやみそ汁に。
- チャーハンや炒め物に。
- パン生地に練りこんだり、てんぷら粉に混ぜて。



花かつお



かつお節の繊維に対し水平に、花びらのように薄く(約30ミクロン)※削ったもの。上品な香りや味で、和食全般に相性がよく、特にお吸い物などの汁物に合います。

- 一番だしなど、だし取りに。
- お吸い物や、淡い味の煮物に。
- お好み焼きやたこ焼きなどに。
- サラダやパスタのトッピングに。



厚削り



かつお節の繊維に対し水平に、厚く(200ミクロン以上)※削ったもの。長時間煮出しても雑味やにごりが出にくく、濃いだしが取れます。

- そば・うどんつゆのだし取りに。
- 濃い煮物に。



だし取り

だし取り

その他削り



さば節、むろあじ節や煮干しなどを削ったもの。汁ものだしに最適です。

- みそ汁や、類々のだしに。



混合削り(薄削り)



かつお節、さば節、むろあじ節など複数の節や煮干しなどを薄く削ってブレンドしたもの。それぞれの素材の個性と相乗効果で複雑味のある濃厚なだしが取れます。

- 揚げだし豆腐、濃い味の煮物に。
- めんつゆに。



混合削り(厚削り)



かつお節、さば節、いわし煮干しなど複数の節や煮干しなどを厚く削ってブレンドしたもの。だし取り専用に使います。

- めん類、みそ汁に。
- 煮物、鍋物に。

