

# ドレッシング

品名	ノンオイルドレッシング 青じそ				ノンオイルドレッシング 青じそセビーチェ	ノンオイルドレッシング おろししょうゆ
製品写真						
品名コード	51638	51762	51766	51772	73782	61884
容量・規格	1lボトル×6	300mlボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	(15g袋×40)/袋×12	1lボトル×6	1lボトル×6
特長	'青じそ'を絶妙に効かせ、醸造酢、しょうゆをベースに梅肉、エキス類等で調味した、ほどよい酸味のさわやかなノンオイルドレッシングです。				セビーチェは中南米を発祥とし、新鮮な魚介を使ってさっぱり仕立てたサラダです。さわやかな酸味とまろやかな甘味が新しい、洋風青じそ味のノンオイルドレッシングです。	
使用例	海藻サラダ、冷奴、おひたし				タコ、エビ、ホタテ、昆布、玉ねぎ、アボカド等を使用したサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	食材に対して25～30%			
原材料	果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、醸造酢、しょうゆ、食塩、ほたてエキス、かつお節エキス、梅肉、りんご、オニオンエキス、たん白加水分解物、青じそ // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)				糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖)、醸造酢、食塩、玉ねぎ、チキンエキス、梅肉、赤ビーマン、しそエキス、青じそ、ローレル // 酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に鶏肉・りんごを含む)	
賞味期間	180日間				180日間	180日間
品名	ノンオイルドレッシング 柚子かつお	ノンオイルドレッシング 中華ごま	ノンオイルドレッシング くせになるうま塩	ノンオイルドレッシング イタリアンバジル		
製品写真						
品名コード	32094	13700	73578	56480	44610	
容量・規格	1lボトル×6 (10g袋×40)/袋×12	1lボトル×6 (10g袋×40)/袋×12	1lボトル×6 (10g袋×40)/袋×12	1lボトル×6	1lボトル×6	
特長	柚子の風味にこだわり、国産ゆずの果汁を使用しました。生野菜はもちろん、海藻もおいしく食べられるノンオイルドレッシングです。				にんにくの深いまみに黒胡椒がピリッと効いた塩味です。食欲をそそるノンオイルタイプでざく切り野菜やお肉にもよく合い、たくさん食べてもヘルシーです。	
使用例	海藻サラダ、冷し中華、冷奴等				生・温野菜サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ、ラーメンサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、食塩、ほたてエキス、レモン果汁、ゆず皮、かつお節エキス、ゆず果汁、オニオンエキス、たん白加水分解物 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)				醸造酢(国内製造)、砂糖、食塩、にんにく、チキンエキス、りんご、オイスター調味料、にんにく、豆板醤、香辛料、こんぶエキスパウダー、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、酒精、酸味料、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、香料、(一部にごま・鶏肉を含む)	
賞味期間	240日間	210日間	270日間	210日間	180日間	

品名	ノンオイルドレッシング 塩レモン	ノンオイルドレッシング 琉球シークヮーサー	ノンオイルドレッシング 果実いっぱい 完熟梅	
製品写真				
品名コード	73492	68644	32086	
容量・規格	1ℓボトル×6	500mℓボトル×12	1ℓボトル×6	
特長	まるごとレモンのピューレとシチリアレモン果汁のおいしさが特長の洋風ノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん肉、魚のお料理にもお使いいただけます。	沖縄県産シークヮーサーの果汁を使用した爽やかな風味が特長的なノンオイルドレッシングです。サラダはもちろん、もずく、魚介類、から揚げなどにおすすめです。	完熟した梅肉に粒梅をたっぷり用いた、さわやかな酸味のノンオイルドレッシングです。	
使用例	肉・魚介類を使ったサラダ、ピクルス等	生・温野菜サラダ、魚介類を使ったサラダ、マリネ等	大根サラダ、豆腐サラダ、海藻サラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20mℓ	サラダの場合 1人前10～20mℓ	サラダの場合 1人前10～20mℓ	
原材料	糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、醸造酢（国内製造）、糖類（砂糖、水あめ）、発酵調味料、食塩、シークヮーサー果汁、しょうゆ、みそ、ほたてエキス、かつおエキス // 酸味料、調味料（核酸）、増粘剤（キサンタンガム）、香料、チカラニシ黄色素、酸化防止剤（V.E.）、（一部に小麦・大豆を含む）	醸造酢（国内製造）、梅、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、食塩、魚介エキス、赤しそ、にんにく、こんぶエキス // 酒精、調味料（アミノ酸等）、酸味料、増粘剤（ブルラン）、野菜色素、酸化防止剤（V.E.）、（一部にさばを含む）		
賞味期間	240日間	240日間	180日間	
品名	野菜いっぱい®ドレッシング ノンオイル和風玉ねぎ		野菜いっぱい® インドカレー屋さんの謎ドレッシング®	
製品写真				
品名コード	54712	54760	54682	
容量・規格	1ℓボトル×6	300mℓボトル×20	(10g袋×40)/袋×12	
特長	玉ねぎのおいしさを生かし、具材がたっぷり入った和風ノンオイルドレッシングです。本枯節のうまみも効かせ、香り、甘み豊かに仕上げました。		インドカレー屋さんで評判のドレッシングをイメージして作りました。野菜がたっぷり入っていて、野菜の甘味を生かしたドレッシングなので、お子様から大人まで、召し上がっていただけます。	
使用例	肉・魚介類を使ったサラダ		温野菜・フルーツサラダ、サラダうどん等	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20mℓ	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20mℓ	
原材料	玉ねぎ(日本)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、しょうゆ、食塩、チキンエキス、レモン果汁、しいたけ、にんにく、しょうが、こんぶエキスパウダー、かつおぶしパウダー、魚介エキス // 酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)		糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖)、食用植物油脂、玉ねぎ、醸造酢、にんじん、食塩、トマトケチャップ、オニオンフレーク、香辛料、赤ピーマン // 乳化剤、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタンガム)、パブリカラ色素、酸味料、(一部にりんごを含む)	
賞味期間	240日間	150日間	240日間	

品名	野菜いっぱいドレッシング 和風			野菜いっぱいドレッシング イタリアン			
							
	製品写真						
	品名コード	32140	32136	25004	32114	32110	
	容量・規格	1lボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1lボトル×6	300mlボトル×20	
	特長	たっぷり野菜に、しいたけ・果実等のコクを絶妙にアレンジした、しょうゆベースの和風ドレッシングです。			たっぷり野菜に、オリーブを加えスパイシーさを絶妙にアレンジした、コクとうまみのイタリアンドレッシングです。		
	使用例	豆腐と生野菜のサラダ、ボイルドポークサラダ			魚介類を使ったサラダ、ミモザサラダ		
	使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋		
	原材料	食用植物油脂(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、野菜(玉ねぎ、にんにく、赤ピーマン、しいたけ、生姜)、醸造酢、発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、食物繊維、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー、りんご//調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)			食用植物油脂(国内製造、スペイン製造)、野菜(玉ねぎ、赤ピーマン、しいたけ)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、食塩、ソテーオニオン、しょうゆ、酵母エキス、香辛料、たん白加水分解物、オリーブ、チキンエキスパウダー//酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(ステビア)、香料、香辛料抽出物、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
	賞味期間	210日間	180日間	270日間			
品名	野菜いっぱいドレッシング 香味たまねぎ			ドレッシング 和風ごま			
							
	製品写真						
	品名コード	39978	39982	39986	73582	73586	
	容量・規格	1lボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1lボトル×6	300mlボトル×20	
	特長	煮込んだたまねぎのうまみをベースに、各種素材のおいしさをプラスし、こしょうでアクセントをつけた、サラダ具材の色を損なわないドレッシングです。			しょうゆ味をベースにかつお節やほたてエキス、こんぶエキスのうまみのある和風ドレッシングです。		
	使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダ			和風野菜、洋野菜、きのこ類、海藻、肉・魚介類を使ったサラダ		
	使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前 1袋		
	原材料	醸造酢(国内製造)、食用植物油脂、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、玉ねぎ、食塩、しょうゆ、香味食用油、チキンエキス、野菜エキス、香辛料、赤ピーマン、ねぎ、ゆず、ほたてエキス、いりこエキス//酒精、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、香料、香辛料抽出物、(一部に小麦・大豆・鶏肉・りんごを含む)			しょうゆ(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま油、食塩、みりん、ほたてエキス、いりごま、かつお節エキス、清酒、みそ、こんぶエキス、オニオンエキス、かつお節エキスパウダー、香辛料//酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)		
	賞味期間	210日間	180日間	180日間			

品名	ドレッシング 棒々鶏			ドレッシング 韓国ナムル						
製品写真										
品名コード	32132	32128	26822	52428	52410	52406	55146			
容量・規格	1lボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1lボトル×6	300mlボトル×20	200mlボトル×15	(10ml袋×40)/袋×12			
特長	中華・四川料理「棒々鶏」ソースに、醸造酢・しょうゆをベースに、各種香味野菜・調味料類でアレンジした、ごま風味豊かな中華風ドレッシングです。特に海藻サラダがおいしくいただけます。				ガーリックとごま油が効いたナムルドレッシングは、野菜や海藻がたくさん食べられるコクのあるドレッシングです。黒胡椒でアクセントをつけています。					
使用例	中華風サラダ、冷し中華、冷奴				ナムルサラダ、チョレギサラダ、ユッケ					
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋				
原材料	しょうゆ(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、醸造酢、野菜(玉ねぎ、生姜、にんにく)、食塩、みそ、食用植物油脂、いりごま、ほたてエキス、豆板醤、レモン果汁、たん白加水分解物//酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、甘味料(ステビア)、香料、ビタミンB1、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)				醸造酢(国内製造)、食用植物油脂、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、たん白加水分解物、しょうゆ、食塩、にんにく、香味食用油、いりごま、こんぶエキスパウダー、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)					
賞味期間	180日間				270日間					
品名	ドレッシング 香り胡麻			リケンサラダデュオ® ごまわさび ドレッシング		洋食屋さんの ただただおいしいドレッシング				
製品写真										
品名コード	32150	32146	27504	61544	73190	990mlボトル×6				
容量・規格	1lボトル×6	300mlボトル×20	(10ml袋×40)/袋×12	1lボトル×6						
特長	香り良い切りごまの風味に、しょうゆ・砂糖のコクをバランスよく配合した、香ばしさ漂うドレッシングです。				深煎りごまのまろやかなコクとわさびの組み合わせ。ほどよい辛味がアクセになるクリーミータイプのドレッシングです。					
使用例	生・温野菜サラダ、肉類を使ったサラダや和え物				温野菜や生野菜、肉・魚介類のソースとして					
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前 1袋	サラダの場合 1人前10～20ml		サラダの場合 1人前10～20ml				
原材料	食用植物油脂(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、ごま、しょうゆ(本醸造)、醸造酢、食塩、卵黄、発酵酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、香料、甘味料(ステビア)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)				食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖)、しょうゆ、食塩、ごま、卵黄、かつお節エキスパウダー、小麦たん白発酵調味料、発酵酵母エキスパウダー、酵母エキスパウダー、わさび加工品 // 調味料(アミノ酸等)、香料、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E、V.C)、香辛料抽出物、(一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む)					
賞味期間	210日間		180日間	180日間		240日間				

品名	ドレッシング 青じそクリーミー	ドレッシング わさびクリーミー	
製品写真			
品名コード	51852	49012	
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	
特長	青じそのさわやかな香りが、まろやかなクリーミーのコクと絶妙にマッチした、さっぱり風味のドレッシングです。サラダにはもちろん、フライ物にもご使用いただけます。	理研のカプセル技術を駆使し、わさびの風味を付与したクリーミータイプのドレッシングです。生野菜はもちろん、加熱野菜や肉類・魚介類等幅広い食材によく合います。	
使用例	ごぼうサラダ、フライ、海藻サラダ、コールスローサラダ、シーフードサラダ	ムニエル、フライ、シーフードサラダ	
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、梅肉、みぞ、レモン果汁、しそエキス、青じそ // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、乳化剤、(一部に卵・大豆を含む)	食用植物油脂(国内製造)、醸造酢、糖類(果糖ぶどう糖液糖、砂糖)、食塩、卵黄、わさび加工品、レモン果汁、わさび風味カプセル、魚醤、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、酸味料、香料、酸化防止剤(V.E. V.C)、乳化剤、着色料(クチナシ、マリーゴールド)、香辛料抽出物、(一部に卵・大豆を含む)	
賞味期間	180日間	210日間	
品名	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング あめ色玉ねぎ	プレミアムスタイル ノンオイルドレッシング 青じそみぞれおろし	プレミアムスタイル 東京フレンチドレッシング
製品写真			
品名コード	61656	61660	64332
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	塩味や酸味が少なく、まろやかな味わいのノンオイルドレッシング。ソテーオニオンとすりおろした玉ねぎのうまみと具材感が特長です。サラダだけではなく、唐揚げや魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	塩味や酸味が少なく、まろやかな味わいのノンオイルドレッシング。たっぷりの大根おろしとさわやかに香る青じそが特長です。サラダだけではなく、肉や魚介などいろいろな料理に使え、素材の風味を引き立てます。	野菜たっぷりのフレンチタイプにしょうゆのコクを加えた、絶妙ブレンドのおいしさです。塩味や酸味がまろやかで食べやすい味わいの乳液状ドレッシングです。
使用例	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして	生・温野菜サラダ、海藻や肉類を使ったサラダ
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	ソテーオニオン(国内製造)、糖類(砂糖、果糖ぶどう糖液糖)、しょうゆ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンエキス、玉ねぎ、洋梨果汁、オニオンパウダー、ポークエキス、しいたけエキスパウダー、こしょう // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(キサンタンガム)、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・豚肉を含む)	だいこん(日本)、しょうゆ、砂糖、玉ねぎ、醸造酢、小麦たん白発酵調味料、食塩、オニオンフレーク、ポークエキス、にんにく、りんご果汁、しょうが、青じそ // 調味料(アミノ酸等)、加工でん粉、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、酸味料、香料、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・大豆・豚肉・りんごを含む)	食用植物油脂(国内製造)、玉ねぎ、糖類(砂糖、水あめ)、しょうゆ、にんじん、醸造酢、りんご、食塩、赤ピーマン、にんにく、にんじんエキス、オニオンフレーク、たん白加水分解物、チキンエキス、オニオンエキス、卵白粉末、こしょう // 調味料(アミノ酸)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム)、酸化防止剤(V.E.)、(一部に小麦・卵・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)
賞味期間	270日間	270日間	240日間

品名	サラダサポート® ノンオイルドレッシング青じそ		
製品写真			
品名コード	60176	67320	72150
容量・規格	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6	1ℓボトル×6
特長	青じそのさわやかな香りを効かせた、サラダやお料理をさっぱりと食べられるノンオイルドレッシングです。		
使用例	海藻サラダ、豆腐サラダ、肉・魚介類を使ったサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml
原材料	醸造酢(国内製造)、しょうゆ、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、食塩、小麦たん白発酵調味料、たん白加水分解物、りんご、レモン果汁、梅肉、かつお節エキス、米発酵調味料、ほたてエキス、にんじんエキス、オニオンエキス、青じそ// 酒精、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、増粘剤(キサンタンガム)、甘味料(スクロース)、(一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)		
賞味期間	180日間	210日間	240日間
品名	サラダサポート® ごまクリーミー		
製品写真			
品名コード	72114	72118	72110
容量・規格	1ℓボトル×6	500mlボトル×12	1ℓボトル×6
特長	風味の良いごまの香りとうまみが効いた、シンプルな美味しさのごま風味のドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、ポテトサラダ		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	糖類(果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、砂糖、ぶどう糖)、醸造酢、食用植物油脂、しょうゆ、食塩、いりごま、食物繊維、ねりごま、発酵調味料//増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、乳化剤、調味料(アミノ酸)、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.E)、(一部に小麦・ごま・大豆を含む)		
賞味期間	210日間	150日間	
品名	サラダサポート® シーザーサラダドレッシング		
製品写真			
品名コード			
容量・規格			
特長	チーズのなめらかなコクと、風味豊かな味わいのシーザーサラダドレッシングです。		
使用例	生・温野菜サラダ、肉・魚介類のソースとして		
使用量の目安	サラダの場合 1人前10～20ml	サラダの場合 1人前10～20ml	
原材料	食用植物油脂(国内製造)、糖類(果糖ぶどう糖液糖、水あめ)、醸造酢、食塩、チーズ、食物繊維、チキンエキス、にんにく、ほたてエキス、こしょう// 調味料(アミノ酸等)、乳化剤、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、香料、酸味料、甘味料(ステビア)、酸化防止剤(V.C、V.E)、(一部に乳成分・鶏肉を含む)		
賞味期間	210日間	150日間	