

相生産業自慢の

# 丼

たれ

味彩  
国寶





## 私たちは個々のお客様に 心のこもった食物語をご提案します。

澄み切った空気、清らかな水、緑あふれる山々に囲まれた自然と文化の郷、埼玉県毛呂山町。弊社は、この豊かな環境の中、近代的な研究開発施設と工場を構えています。

社名の相生とは「相手と共に生きる」を意味し、弊社の経営理念としています。お客様の繁栄を第一に考え、常に前向きな姿勢を忘れず、安心・安全・健康で環境にやさしい商品を製造し、お客様のご商売をお手伝いすることが、私たち相生産業の使命であると考えます。

これからも、豊かで楽しい食文化の発展に少しでもお役に立てるよう努力してまいります。

代表取締役社長 大沢道博

ご挨拶	.....01
目次	.....02
かつ丼のたれ	光沢のあるかつ丼が作れます。 .....03
親子丼のたれ	一年間以上の熟成しょうゆが味の決め手！ .....04
スタミナ丼のたれ	青森県産ニンニクの風味が抜群！ .....05
キムチ丼のたれ	お子様でも美味しく食べられるように仕上げました。 .....06
デミ丼のたれ	定番のかつ丼を洋風で新鮮に！ .....07
スパイシートマト丼のたれ	淡白な素材と相性抜群のソースです。 .....08
和風カレー丼のたれ	後に残る和風だしが味の決め手！ .....09
○○丼のたれ	希釈率を変えるだけ、和風煮込みなんでも作れます。 .....10
ルーロー飯の具	簡単！解凍してかけるだけで台湾丼が作れます。 .....11
タコスミート	挽肉とたまねぎを各種スパイスでじっくり煮込んだメキシコの代表的な料理です。...12
商品紹介(タレ・ソース)	.....13
商品紹介(丼たれ・ドレッシング)	.....15
商品紹介(ラーメンスープ・鍋スープ)	.....16
商品紹介(トッピング・シーズニング)	.....17
会社概要	.....18

かつおだしと  
昆布だしの  
まろやかな  
ほつ…とする  
味わいです。



# 親子丼のたれ

すき焼き、炊き込みごはん、焼きもの(仕込み用)



# かつ丼のたれ

カツによく合う、  
しっかりした味のたれです。

お料理のコクを  
出したいときにも。



## かつ丼のたれ

光沢のあるかつ丼が作れます。

### 商品概要

一年以上ゆっくりと熟成させた濃厚な木桶仕込み醤油をベースに、かつおエキス、昆布エキス、数種類の酵母エキスを使用することで、旨味をさらに引き出しました。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

しょうゆ、本みりん、かつおエキス、昆布エキス、砂糖、でん粉、酵母エキス

#### 添加物

なし

#### アレルギー

大豆、小麦

#### 賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

### 料理例

- ・肉じゃが
- ・筑前煮
- ・焼うどん

## 親子丼のたれ

一年間以上の熟成しょうゆが味の決め手!

### 商品概要

一年以上ゆっくりと熟成させた濃厚な木桶仕込み醤油と、かつおエキス、昆布エキス、数種類の酵母エキスで、まろやかな味に仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

しょうゆ、発酵調味料、水あめ、マルトデキストリン、昆布エキス、風味調味料、砂糖、食塩、醸造酢、ごま油、ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)

#### アレルギー

大豆、小麦

#### 賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味			
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

### 料理例

- ・すきやき
- ・炊き込みごはん
- ・焼きもの(仕込み用)

随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

かつ丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

親子丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



豆板醤と魚介エキスでピリッと旨辛!

# キムチ丼のたれ

どんな食材でも  
美味しさピカイチ!  
豚キムチ丼  
焼肉 豆腐



# スタミナ丼のたれ

ご飯がすすむ、とまらない美味しさ!

## 極旨!

野菜炒め チャーハン 焼肉(仕込み用)



## スタミナ丼のたれ

青森県産ニンニクの風味が抜群!

### 商品概要

青森県産ニンニクをじっくりと炒める事により、香ばしい香りが残るように仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

しょうゆ、発酵調味料、にんにく、果糖ぶどう糖液糖、でん粉、食塩、砂糖、酵母エキス、(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

なし

#### アレルギー

大豆、小麦

#### 賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

#### 味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	★
酸	味		
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★

#### 料理例

- ・お肉料理
- ・野菜炒め

## キムチ丼のたれ

お子様でも美味しく食べられるように仕上げました。

### 商品概要

リンゴピューレを使用することにより、後味に辛さを残さないように仕上げました。ほのかな酸味を残すために、りんご酢を使用しています。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、水あめ、リンゴピューレ、りんご酢、豆板醤、ニンニク、ごま油、生姜、ごま、魚介エキス、香辛料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(紅麹、パプリカ色素)、酸味料、(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、酒精、着色料(紅麹、パプリカ色素)、酸味料

#### アレルギー

大豆、小麦、りんご

#### 賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

#### 味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	★
酸	味	★	★	
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

#### 料理例

- ・焼肉
- ・豆腐

随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

スタミナ丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

キムチ丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



# スパイシートマト丼のたれ

SPICY TOMATO DON NO TARE

スパイシートマト丼/ジャンバラヤ/炒め物/魚用ソース

スパイシー&エスニック!  
からめるだけで、ひと味ちがう  
絶品料理のできあがり。



# デミ丼のたれ

demi-glace-don

ハンバーグ  
洋風煮込み  
揚げもの

野菜、お肉のうま味をぎゅっと濃縮し、  
赤ワインで深い味わいに仕上げました。  
おいしさを極めたソースです。



## デミ丼のたれ

定番のかつ丼を洋風で新鮮に!

### 商品概要

お味噌とチキンブイヨンでデミグラスソースのうま味を引き出しました。  
ぶどうの果汁を使用することで、独特の酸味を醸し出しています。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

ソース、発酵調味料、味噌、水あめ、トマトケチャップ、マルトデキストリン、果糖ぶどう糖液糖、ぶどう果汁、チキンブイヨン、ニンニク、しょうゆ、醸造酢、食塩、マスタード、香辛料、ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル、ウコン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(原材料の一部に牛肉、豚肉、ゼラチン、小麦、りんご、乳成分を含む)

#### 添加物

ソルビット、増粘剤(加工でん粉)、着色料(カラメル、ウコン)、調味料(アミノ酸等)、酸味料

#### アレルギー

牛肉、豚肉、ゼラチン、小麦、大豆、りんご、乳成分

#### 賞味期限

180日

#### 商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	
酸	味	★	★
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★

### 料理例

- ・揚げもの
- ・洋風煮込み
- ・ハンバーグ

## スパイシートマト丼のたれ

淡泊な素材と相性抜群のソースです。

### 商品概要

トマトペーストと10種類以上の香辛料が素材のうま味を引き出し、また畜肉エキスを使用することにより、淡泊な素材でも、ジューシーに美味しく食べられるように仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

トマトケチャップ、植物油(大豆、なたね)、乾燥玉ねぎ、トマトペースト、香辛料、ポークエキス、チキンエキス、りんごピューレ、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、ビーフエキス、食塩、増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麹、パブリカ色素、カラメル)、調味料(アミノ酸等)、(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

増粘剤(加工でん粉)、着色料(紅麹、パブリカ色素、カラメル)、調味料(アミノ酸等)

#### アレルギー

大豆、鶏肉、牛肉、豚肉、りんご

#### 賞味期限

180日

#### 商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★	★
辛	味	★	★	
酸	味	★	★	
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

### 料理例

- ・ジャンバラヤ
- ・炒め物
- ・魚用ソース

随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

デミ丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

スパイシートマト丼のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



# ○○井のたれ



和風煮込みも  
おまかせ!

使用方法  
●天井・ストレート  
●牛井/本品1:お水2  
●親子井、かつ井/本品1:お水2

天井・牛井・かつ井・  
親子井などの  
井ものから、肉じゃが  
炊き込みご飯など、  
何にでも使える  
万能だれです。

カレー井  
鍋物  
煮込み  
炒め物

# 和風 カレー井のたれ



こだわり3種の合わせだしで  
まろやかなコクと  
深い味わいに仕上がりました。

かつお節  
宗田かつお節  
むろあじ節



## 和風カレー井のたれ

後に残る和風だしが味の決め手!

### 商品概要

10種類以上の香辛料をブレンドすることにより、豊かな風味を楽しめます。  
和風の旨味がほのかに残るよう魚介のだしを合わせました。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

味噌、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、合わせだし(かつお節、宗田かつお節、むろあじ節)、カレー粉、昆布エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、酒精、(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

酒精

#### アレルギー

大豆、小麦

#### 賞味期限

180日

#### 商品規格

30g・50g・80g・150g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★			
辛	味	★	★	★		
酸	味					
お子様向け		★	★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★	★

### 料理例

- ・鍋物
- ・煮込み
- ・炒め物
- ・井

## ○○井のたれ

希釈率を変えるだけ、和風煮込みなんでも作れます。

### 商品概要

天井・牛井・かつ井・親子井などの井ものから、肉じゃがや炊き込みご飯など、何にでも使える万能だれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

### 詳細情報

#### 原材料

しょうゆ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、昆布エキス、かつお節エキス、食塩、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素(原材料の一部に小麦を含む)

#### 添加物

調味料(アミノ酸等)、カラメル色素

#### アレルギー

大豆、小麦

#### 賞味期限

180日

#### 商品規格

20g・30g・50g・200g・500g・1,200g・2,100g・12kg

#### 保管場所

直射日光を避け、常温で保存して下さい。

### 味グラフ

甘	味	★	★	★		
辛	味					
酸	味					
お子様向け		★	★	★	★	★
ご年配向け		★	★	★	★	★

### 料理例

- ・牛井・かつ井
- ・天井・親子井
- ・柳川煮込み
- ・肉じゃが
- ・炊き込みご飯
- ・照り焼き

随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

和風カレー井のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



随時更新して  
いるので  
要チェック!

<http://www.a103.jp/>

にて

○○井のたれを使用した  
お手軽レシピを公開中です。





### タコスミート

挽肉とたまねぎを各種スパイスでじっくり煮込んだメキシコの代表的な料理です。

#### 商品概要

日本人向けの味にするためにソースを加えて味を整えました。トマトケチャップの酸味と香辛料の香りで食が進みます。



パッケージイメージ



商品イメージ

#### 詳細情報

##### 原材料

鶏肉(国産)、植物油(大豆、なたね)、トマトケチャップ、ソース、牛肉、粒状植物性たん白、ニンニク、水あめ、乾燥玉ねぎ、チリパウダー、ブイヨン、食塩、コショウ、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、カラメル色素、酸味料、(原材料の一部にりんごを含む)

##### 添加物

増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)

##### アレルギー

鶏肉、大豆、牛肉、りんご

##### 賞味期限 商品規格

365日 100g・100g×5個・1kg

##### 保管場所

冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。

#### 味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	
酸	味		
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★

#### 料理例

- ・丼物
- ・オムレツ
- ・パスタ
- ・パン調理



## ルーロー飯の具

lüròu fàn

やや甘めの味付け、ほのかに香る八角と  
たけのこの食感が食欲をそそります。

台湾の伝統屋台料理の魯肉飯。  
豚挽肉としょうゆをベースに

### ルーロー飯の具

簡単!解凍してかけるだけで台湾丼が作れます。

#### 商品概要

台湾の伝統屋台料理の魯肉飯(ルーロー飯)。豚挽肉としょうゆをベースにやや甘めの味付けで、ほのかに香る八角とたけのこの食感が食欲をそそります。



パッケージイメージ



商品イメージ

#### 詳細情報

##### 原材料

豚肉(国産)、水あめ、しょうゆ、砂糖、発酵調味料、たけのこ、粒状植物性たん白、しょうゆ加工品、生姜、植物油(大豆、なたね)、ガラスープ、ニンニク、ごま、乾燥玉ねぎ、食塩、XO醤、乾燥しいたけ、香辛料、増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、(原材料の一部に小麦、乳、牛肉、えびを含む)

##### 添加物

増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)

##### アレルギー

豚肉、大豆、小麦、鶏肉、乳、牛肉、エビ

##### 賞味期限 商品規格

365日 100g・100g×5個・1kg

##### 保管場所

冷凍(-18℃以下)で保存して下さい。

#### 味グラフ

甘	味	★	★
辛	味	★	★
酸	味		
お子様向け		★	★
ご年配向け		★	★

#### 料理例

- ・丼物
- ・ラーメン



<http://www.a103.jp/>

にて

ルーロー飯の具を使用した  
お手軽レシピを公開中です。



<http://www.a103.jp/>

にて

タコスミートを使用した  
お手軽レシピを公開中です。



## 「相生産業の商品ラインナップ」

相生産業が自信を持ってお勧めする商品です。  
お客様のご要望にお応えするため、創意工夫につとめ、  
必ずご満足いただける商品をご提供いたします。

### Tare・Sauce タレ・ソース





DonTare 丼たれ



Dressing ドレッシング



業務用パック各種  
取り揃えております!



スーパー店舗様用に

惣菜用、精肉用10枚1セットの  
販促ラベルもご用意しております。



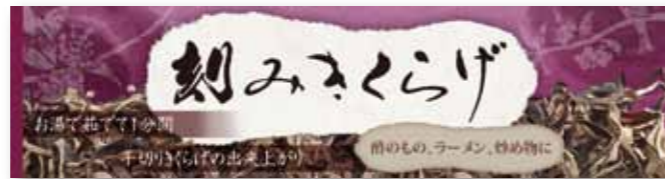
RamenSoup ラーメンスープ



NabeSoup 鍋スープ



Topping トッピング



Seasoning シーズニング



【会社名】 相生産業株式会社 Aioi industry Co.,LTD

【所在地】 営業本部  
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角697-6  
TEL:049-295-2191(代) FAX:049-295-5718  
E-mail:info@a101.jp

研究開発室 プレゼン室  
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角697-6  
TEL:049-276-3101(代) FAX:049-276-3103  
E-mail:kenkyu@a101.jp

特販部  
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角664-1  
TEL:049-295-4711(代) FAX:049-276-3103

液体工場・粉体工場  
〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角664-1  
TEL:049-295-4641(代) FAX:049-295-4661

本社  
〒145-0076 東京都大田区田園調布南23-6  
TEL:03-3757-3431(代) FAX:03-3757-3436

【設立】 1986年3月<昭和61年>

【資本金】 1,500万円

【代表者】 代表取締役社長 大沢 道博

【社員数】 70名(常勤50名 非常勤20名)

【取引銀行】 埼玉りそな銀行:越生毛呂山支店、武蔵野銀行:坂戸支店、三井住友銀行:川越支店  
商工中金:浦和支店、三菱東京UFJ銀行:川越支店、群馬銀行:川越支店

【販売先】 日本国内(47都道府県)、オーストラリア、ニュージーランド、マレーシア、シンガポール、アメリカ合衆国、カナダ、イギリス、ドイツ、フランス、UAE

【営業品目】 **製造部門**  
タレ、ソース、スープ、シーズニング、ミックス粉、調味料、香辛料

**営業部門**  
調味料、香辛料、香味野菜、天然エキス、天然色素、食品添加物、チーズ、包装資材、衛生商品

**受託製造部門**  
タレ、ソース、スープ、冷凍ソース、シーズニング

**受託包装部門**  
小袋包装1g~1kgまでの液・粘・粉体

【営業許可】 ソース類製造業、そうざい製造業、食品添加物製造業、食肉販売業、その他製造業

【加盟団体】 日本惣菜協会、東日本包装工業会、埼玉経営者協会

【弁護士】 顧問:吉岡桂輔弁護士、駒場豊弁護士

【E-Mail】 info@a101.jp



業者様用無料サンプル注文 & オリジナル製品紹介

<http://www.a101.jp/>

200種類以上の素材毎にカテゴリー分けされた相生産業こだわりの製品の中からご希望の商品サンプルをお申込みいただけるサイトです。

一般小売り用 @ioi通販オンラインショップ

<http://www.a102.jp/>

@ioi通販オンラインショップは、個人のお客様でも安心してクレジットカード決済ができるようにSSLに対応し、セキュリティにも万全を期したサイト制作を行っております。

一般小売り用パッケージ&レシピ集

<http://www.a103.jp/>

相生産業が銀座めざまし等一般小売りに販売しているパッケージ商品の詳細な説明とレシピを掲載しています。

相生産業国産味彩楽天市場店

<http://www.rakuten.co.jp/aioi/>

**楽天** ICHIBA

あいおい 楽天市場から「相生産業」で検索!

相生産業国産味彩ヤフーストア店

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/aioi/>

**YAHOO!** JAPAN ショッピング

あいおい Yahoo!ショッピングから「相生産業」で検索!

## 相生産業ホームページ

業者様向け

無料でお試し頂ける商品サンプルをインターネットからご注文できます。

<http://www.a101.jp/>



個人様向け  
通販サイト

一般小売り用パッケージ商品が通信販売で購入することができます。

<http://www.a102.jp/>



パッケージ  
商品  
レシピ集

一般小売り用パッケージ商品の詳細情報と各商品のレシピ集をご覧ください。

<http://www.a103.jp/>



## 相生産業商品 通信販売サイト

一般小売り  
個人様向け



相生産業

検索

楽天市場から「相生産業」で検索！

<http://www.rakuten.co.jp/aioi/>

一般小売り  
個人様向け



相生産業

検索

Yahoo!ショッピングから「相生産業」で検索！

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/aioi/>



# 相生産業株式会社

営業本部

〒350-0436 埼玉県入間郡毛呂山町川角697-6

TEL:049-295-2191 (代) FAX:049-295-5718

<http://www.a101.jp/> E-Mail:info@a101.jp