

ご満足いただける味を求めて

相生産業自慢の



シーズニシグ





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	1
目次	2
揚げピタ粉	3
辛くない食べれるラー油の素セット	4
さつま揚げの素	5
ハンバーグの素	6
サクサクチキン	7
レッドホットチキン	8
ジューシー唐揚げ粉	9
もちもちポテトの素	10
タレ・ソースの一覧表	11・12
スープ・トッピング・具材の一覧表	13
会社概要	14





卵を使わず、トンカツなど揚げ物の衣が
ピタツ、サクツのたまらない食感に!

揚げピタ粉

衣がピタッとくっつき、極上の揚げ物に!



原材料
小麦粉、食塩、香辛料、増粘剤(加工でん粉、タマリンドガム)

アレルギー
小麦

規格
・20g・20g×6袋・1kg・2kg・10kg

商品説明
揚げ物の悩みであった「衣の剥離」が「揚げピタ粉」を使用する事で、剥がれにくく密着性の高い揚げ物に生まれ変わります。また、歩留まり改善、打ち粉不要による作業工程の簡素化、卵未使用により卵アレルギーの方でも食せる等、衣の密着性以外にも数多くの特性があります。



一般的な仕上がり...
従来品と比べ一目瞭然!
歩留り約5%UP



揚ピタ粉100gとお水200gをボウルで混ぜます。



1にお肉やお魚などお好みの素材を付けます。



次にパン粉を付けます。



170℃の油できつね色になるまでじっくり揚げれば出来上がり。



香ばしいフライドガーリックたっぷり

辛くない 食べれる

ラー油の素セット



原材料(粉)
フライドガーリック、ごま、食塩、粉末醤油、唐辛子、パプリカ末、砂糖、オニオン末、酸化防止剤(V.E)、(原材料の一部に小麦を含む)

アレルギー(粉)
大豆、小麦

原材料(旨油)
植物油(大豆、なたね)、ラー油、ごま油、香辛料、香辛料抽出物

アレルギー(旨油)
大豆

規格
・粉10g+旨油40g・粉10g×4+旨油40g×4
・粉40g+旨油150g・粉2kg+旨油8kg

商品説明
「素」は2種のサイズのフライドガーリックに、すりごま、高級塩「国産藻塩」、粉末醤油、唐辛子3種などをブレンドし、「油」はラー油、ごま油等のミックスオイルに唐辛子ペーストで辛さと色を抽出。「素」と「油」をボールに入れて混ぜるだけで、お手軽に自家製食べるラー油メニューが作れます。



ラー油の素セットの粉40gと旨油150gを混ぜます。



約1時間そのままの状態でごかして出来上がり。

ラー油の素に適した油も添付しており美味しさアップ!



噛めば噛むほど旨味が出てきて、カリカリとしたフライドガーリックの食感がクセになります。

極上! 新感覚
ラーメン・餃子・ご飯・冷奴
ガーリックトースト・きゅうり和え
山羊たんごくにもピッタリ!



さつまいも揚げの素

根菜
プラスで
ヘルシー

鶏挽肉と混ぜるだけ
もちりと美味しい逸品です。



原材料
砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料、オレンジ繊維粉末、
トレハロース、pH調整剤

アレルギー
卵、オレンジ

規格
・10g・10g×6・1kg・2kg・10kg

商品説明
安価な鶏ムネ肉の使用を前提に開発しました。リン酸塩を使用せず、高い保水力と歩留まりを実現しました。混ぜて揚げるだけで、ふっくらとしたさつまいも揚げが出来上がります。ごぼう、ニンジンなどの彩りある野菜を加えることにより、オリジナルのさつまいも揚げも簡単に作れます。

お手軽にできる
**簡単!
ポイント**



1 さつまいも揚げ粉10gとお水20~30gと鶏挽肉100gをボウルにて混ぜます。(お好みで野菜適量)



2 お好みの大きさに形を整え、170℃の油で揚げて出来上がり。

冷蔵庫の余りもので作れる!

人参、ごぼう、ブロッコリー、大葉や玉ねぎなどのあり合わせの野菜を混ぜれば、簡単つまみ揚げが作れます。

もちろんそのままでも!

野菜がなくても、シンプルで美味しいさつまいも揚げが楽しめます。



びっくり! 新食感

魚のすり身で作る従来のさつまいも揚げと違い安価な、鶏ムネ肉やひき肉で作ります。



hamburger steak

まぜて焼くだけ!

ハンバーグの素

ふっくらとした食感と風味。肉汁を逃さず
ジューシーに焼き上がります。



原材料
パン粉、オレンジ繊維粉末、乾燥玉ねぎ、ガーリック、食塩、粉末状植物性たん白、オニオン末、粉末しょうゆ、チキンブイヨン、乾燥全卵、コショウ、ナツメグ末、オールスパイス末、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、グリシン、酸化防止剤(V.C)、pH調整剤、乳化剤、増粘剤(アルギン酸エステル)、イーストフード、香料、カロチノイド色素、(原材料の一部に乳を含む)

アレルギー
小麦、大豆、乳、鶏肉、乳成分、卵、オレンジ

規格
・20g×6・1kg・2kg・10kg

商品説明
「ハンバーグの素」は、オニオン、ガーリックをベースにコショウなど数種類の香辛料をブレンドしたシーズニングです。ハンバーグを作るのに必要な材料がすべて入っており、挽肉と水を加えて焼くだけで、肉汁を逃がさないふっくらとしたジューシーなハンバーグが出来上がります。

お手軽にできる
**簡単!
ポイント**



1 ハンバーグの素20gとお水20gと挽肉100gを混ぜます。



2 食べやすい形に空気を抜くように成形し、じっくり焼いて出来上がり。

ミートボールも簡単に作れる!



簡単! 混ぜるだけ

ハンバーグに必要な香辛料から卵、パン粉まで全てが配合されているので、挽肉と混ぜ合わせて焼くだけです。



サクサク チキン

醬辛

カリッとサクッと
美味しさUP!

和風醤油の風味が薫る天然香辛料が効いたスパイシー水溶き唐揚げ粉に
クリスピーなまぶし粉をプラスし、サクッと食感良く揚げられます。



原材料 (和風チキン粉)
小麦粉、コーンスターチ、粉末醤油、食塩、唐辛子、
ガーリック、チリパウダー、オニオン末、パプリカ末、
コショウ、酵母エキス、タイム末、ディル末、ローズマリー末、増粘剤 (加工でん粉)、トレハロース

アレルギー (和風チキン粉)
小麦、大豆

原材料 (サクサクブレダー粉)
パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、コーンスターチ、食塩、
パプリカ末、唐辛子、カロチノイド色素、香料、
(原材料の一部に大豆、乳を含む)

アレルギー (サクサクブレダー粉)
小麦、大豆、乳

規格
・和風チキン粉20g+サクサクブレダー粉10g
・和風チキン粉20g×4+サクサクブレダー粉10g×4
・和風チキン粉400g+サクサクブレダー粉200g
・和風チキン粉2kg+サクサクブレダー粉1kg

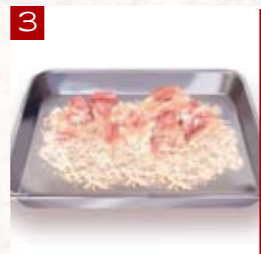
商品説明
スパイシーチキンの和風醤油味です。香り高い粉末醤油を用いて醤油風味が香るスパイシーな水溶き唐揚げ粉に仕上げ、クラッカー粉をベースにしたサクサクブレダー粉をまぶして揚げる事により、ほんのりした唐辛子の辛さが全体の味を引き締めながらもクリスピーな食感も楽しめる商品です。



和風チキン粉20gとお水20gをボウルで混ぜます。



1にお好みの大きさに切った鶏肉100gを入れて絡めます。



サクサクブレダー粉を10gまぶします。



170℃の油できつね色になるまでじっくり揚げれば出来上がり。

クリスピーなまぶし粉で
美味しさアップ!



RED HOT レッドホットチキン CHICKEN

サクッと
スパイシー!!



原材料 (スパイシーチキン粉)
小麦粉、コーンスターチ、唐辛子、食塩、チリパウダー、
ガーリック、オニオン末、パプリカ末、コショウ、
タイム末、ディル末、ローズマリー末、増粘剤 (加工でん粉)、
調味料 (アミノ酸)、トレハロース、(原材料の一部に大豆を含む)

アレルギー (スパイシーチキン粉)
小麦、大豆

原材料 (サクサクブレダー粉)
パン粉、小麦粉、馬鈴薯でん粉、コーンスターチ、食塩、
パプリカ末、唐辛子、カロチノイド色素、香料、
(原材料の一部に大豆、乳を含む)

アレルギー (サクサクブレダー粉)
小麦、大豆、乳

規格
・スパイシーチキン粉20g+サクサクブレダー粉10g
・スパイシーチキン粉20g×4+サクサクブレダー粉10g×4
・スパイシーチキン粉400g+サクサクブレダー粉200g
・スパイシーチキン粉2kg+サクサクブレダー粉1kg

商品説明
赤唐辛子等の数種類のスパイス、ハーブ、香辛野菜をブレンドしたスパイシーな唐揚げ粉、食感も楽しめるよう配合したサクサクブレダー粉、この2種類の粉を使用する事により、外はカリッと中はジューシーに。赤唐辛子の辛さの中にも食欲をそそるスパイスが香る辛口レッドホットチキンに仕上がります。



スパイシーチキン粉20gとお水20gを溶きます。



1にお好みの大きさに切った鶏肉100gを入れて絡めます。



サクサクブレダー粉を10gまぶします。



170℃の油できつね色になるまでじっくり揚げて出来上がり。

クリスピーなまぶし粉で
美味しさアップ!

水に溶くだけで簡単!

ジューシー唐揚げ粉

秘伝のブレンドで味わい豊か!油汚れが少ない!

水に溶くだけで簡単!

もちもちポテトの素

mochimochi potato

アツアツを召し上がれ!!

おがす
おやつ
おつまみに

お弁当にも



原材料
小麦粉、コーンスターチ、食塩、コショウ、パプリカ末、ジンジャー末、ガーリック末、砂糖、酵母エキス、ナツメグ末、オニオン末、調味料(アミノ酸)、膨張剤、(原材料の一部に大豆を含む)

アレルギー
大豆、小麦

規格
・20g・20g×6・200g・1kg・2kg・10kg

商品説明
鶏肉の旨味、水分を逃がさない「ジューシー唐揚げ粉」は、とてもジューシーで鶏肉の旨味を凝縮した美味しさに仕上がります。また、独自の香辛料ブレンドにより、畜肉臭のあるお肉でも匂いを抑え、香ばしい風味に仕上げます。揚げ上がり後の油が汚れにくい為、油替えの少ないエコ商品でもあります。

魔法の時短粉

漬け込む時間と手間をカット!!
下味いらずで溶いた唐揚げ粉に絡めて、すぐに揚げられます。



1 ジューシー唐揚げ粉20gとお水20gをボウルで混ぜます。



2 1にお好みの大きさに切った鶏肉100gを入れて絡めます。



3 170℃の油できつね色になるまでじっくり揚げて出来上がり。

お手軽にできる
簡単!
ポイント



ジューシーな秘密!!

水溶性唐揚げ粉がお肉を包み込み、旨味を閉じ込め、お肉が柔らかくジューシーに仕上がります。



原材料
馬鈴薯でん粉、乾燥ポテト、砂糖、食塩、粉末チーズ、チキンブイヨン、トレハロース、調味料(アミノ酸等)、乳化剤、pH調整剤、(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

アレルギー
乳、小麦、大豆、鶏肉

規格
・20g・20g×6・200g・1kg・2kg・10kg

商品説明
ポテトの風味はそのままに「モチモチ!新食感!!」今までは無い不思議な食感のポテトもちです。作り方も簡単で、水で溶いて油で揚げるだけ。お子様のおやつからお酒のおつまみにまで、オススメです。

お手軽にできる
簡単!
ポイント



1 もちもちポテトの素20gとお水35gをボウルで混ぜます。



2 お好みの形に空気を抜くように成形し、170℃の油で揚げて出来上がり。

お子様のお弁当の一品に!!



アイデア次第!!

砂糖、きなこ、ココア等をまぶし、おやつにも最適です。
牛乳、豆乳等で溶けば栄養価もバツグンです。



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。

タレ・ソース



▶業務用パック例：唐辛子味噌



1,200g



500g



200g

業務用
パック各種
取り揃えて
おります!

販促ラベル

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。



スープ



トッピング



具材



【会社名】 相生産業株式会社 Aioi industry Co.,LTD

【所在地】 営業本部
〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央4-22-3
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697-1
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】 日本全国47都道府県

【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

【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。

一般小売り用パッケージ
&レシピ集

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



相生産業が銀座めざマルシェ等で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/>



相生産業国産味彩ヤフーストア店

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



Yahoo!ショッピングから「相生産業」で検索!

味彩
国寶

毎日の食卓に
彩りを…。



営業本部

〒350-0461 埼玉県入間郡毛呂山町中央4-22-3

TEL:049-295-2191 (代) FAX:049-295-5718

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



相生産業株式会社