

ご満足いただける味を求めて

相生産業自慢の



シリーズ
ニンゲ



毎日の食卓に彩りを…。



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



国味
寶彩





○○だけで簡単!シリーズ

基本の調味料はもちろん、ご家庭では用意しにくい調味料までが最初から入っているので、材料と混ぜるだけで簡単に本格プロの味が楽しめます!



相生産業のシーズニング商品ラインナップ



相生産業が自信を持ってお勧めするシーズニングです。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。

大容量業務用サイズ

普段使うサイズから、たっぷり使える大容量サイズまでご用意いたしました。

全商品各サイズ取り揃えております



お肉の旨味を閉じ込め、ジューシーな仕上がりに!

ジュシー唐揚げ粉

秘伝のブレンドで味わい豊か!油汚れが少ない!

必要なもの
●本商品
●鶏肉
●お水
●揚げ油

まぜる → からめる → 揚げる

香辛料や卵はもちろんパン粉まで配合済み!

挽肉だけで簡単! ハンバーグの素

まぜて焼くだけ!

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。

必要なもの
●本商品
●挽肉
●お水

まぜる → 焼く

衣がピタッとくっつき、極上の揚げ物に!

揚げピタ粉

卵を使わず、トンカツなど揚げ物の衣がピタッ、サクッとのだまらない食感に!

一般的な仕上げ

必要なもの
●本商品
●豚肉等
●パン粉
●お水
●揚げ油

まぜる → からめる → まぶす → 揚げる

ピリ辛がたまらない美味しさ!

RED HOT レッドホットチキン CHICKEN

サクッとスパイシー!!

クリスピーなまぶし粉入り

チキンの旨味を引き出す赤唐辛子入り水溶性粉でやめられない美味しさ!

必要なもの
●本商品
●鶏肉
●お水
●揚げ油

まぜる → からめる → まぶす → 揚げる

和風醤油の風味が食欲をそそります!

サクサクチキン

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性唐揚げ粉に、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ます

必要なもの
●本商品
●鶏肉
●お水
●揚げ油

まぜる → からめる → まぶす → 揚げる

お家で簡単にできるさつま揚げです。

さつま揚げの素

鶏挽肉と混ぜるだけ
もちりと美味しい逸品です。

相茶プラスでヘルシー

必要なもの
●本商品
●鶏挽肉 or 魚すり身
●お水
●揚げ油
●(根菜)

まぜる → 揚げる

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

まぜるだけで簡単!

必要なもの
●本商品のみ (粉+油)

まぜる → 完成

お子様から大人まで大喜びの逸品です!

もてもてポテトの素

お弁当にも

お弁当におやつおつまみに

アツアツを召し上がれ!!

必要なもの
●本商品
●お水
●揚げ油

まぜる → 揚げる

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/>

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「あいおい相生産業」で検索！

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

一般小売り
個人様向け

YAHOO! ショッピング
JAPAN

相生産業

検索



Yahoo!ショッピングから「あいおい相生産業」で検索！

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



相生産業株式会社

営業本部

〒350-0461 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