

相生産業自慢の

スープ

味彩
国賓





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
海鮮スープの素（8～10倍濃縮）	化学調味料不使用！ 03
すっぽん高麗人参スープの素（8～10倍濃縮）	鶏肉・豚肉との相性が抜群の美味しいスープに仕上がります。 04
醤油ラーメンスープの素	まろやかな味わい、風味が際立つラーメンスープです。 05
味噌ラーメンスープの素	信州系赤みそと香り高いごまが決め手！ 06
塩ラーメンスープの素	魚介の旨味が味の決め手！ 07
豚骨ラーメンスープの素	国産ポークエキスを2回使用「激うま」とんこつスープ！ 08
味噌ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）	ほっとする！懐かしい味噌鍋スープです。 09
塩ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）	化学調味料不使用！ 10
とんこつちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）	豚肉と魚介の旨味が詰まった鍋スープです。化学調味料不使用！ 11
カレーちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）	国産豚肉使用ポークエキスの旨味とカレーのパンチが食欲を増進します。… 12
八百屋さんの鍋スープ（しょうゆ味）	ベジタリアン向け旨味たっぷりスープ！ 13
八百屋さんの鍋スープ（みそ味）	ほっとする！懐かしい味噌鍋スープです。 14
八百屋さんの鍋スープ（しお味）	フィッシュコラーゲンを使用した鍋スープです。 15
八百屋さんの鍋スープ（とんこつ味）	豚肉と魚介の旨味が詰まった鍋スープです。 16
寄せ鍋スープ（8倍濃縮）	1年間以上の熟成しょうゆが味の決め手！化学調味料不使用！ 17
石狩鍋スープ（8倍濃縮）	北海道で加工した鮭醤油で旨味倍增！化学調味料不使用！ 18
坦々鍋スープ（8倍濃縮）	ごまの香りとピーナッツの焙煎が味の決め手！ 19
豆乳飛鳥鍋スープ（8倍濃縮）	まろやかな味と旨味たっぷり魚介味！化学調味料不使用！ 20
商品紹介（タレ・ソース）	21
商品紹介（丼たれ・ドレッシング）	23
商品紹介（ラーメンスープ・鍋スープ）	24
商品紹介（トッピング・シーズニング）	25
会社概要	26



海鮮スープの素（8～10倍濃縮）

化学調味料不使用！

商品概要

国産鶏肉から抽出した旨味成分と、かに、ホタテ、アサリのコハク酸の旨味成分が、高級感のある鍋スープに仕上げました。



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、食塩、砂糖、チキンエキス、発酵調味料、酵母エキス、かにエキス、ホタテエキス、アサリエクス、（原材料の一部に小麦、乳を含む）

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉、カニ

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・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

- ・お雑煮
- ・お雑炊
- ・ラーメン
- ・茄子の煮び出汁

海鮮スープの素 de お手軽レシピ



海鮮スープの素de
簡単水餃子



海鮮スープの素de
簡単パエリア



海鮮スープの素de
モロヘイヤスープ



ゴーヤと貝ヒモの
海鮮スープ炒め



すっぽん高麗人参スープの素（8～10倍濃縮）

鶏肉・豚肉との相性が抜群の美味しいスープに仕上がります。

商品概要

本醸造白しょうゆベースにコラーゲンが豊富なすっぽんと、栄養価が豊富な高麗人参エキスを贅沢に使用し、あっさりとした上品な味わいのスープに仕上げました。



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、食塩、砂糖、すっぽんエキス、発酵調味料、高麗人参エキスパウダー、酵母エキス、アサリエクスパウダー、（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

180日

商品規格

30g・50g・200g・500g・1,200g・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

- ・ほうれん草のお浸し
- ・うどん
- ・おかゆ
- ・煮込み豆腐

すっぽん高麗人参スープの素 de お手軽レシピ



すっぽん高麗人参スープの
ゼリー寄せ



すっぽん高麗人参スープ
de酸辣湯（サンラータン）



すっぽん高麗人参スープde
モチモチ焼きれんこん饅頭



すっぽん高麗人参スープ
de簡単サムゲタン

ラーメン スープの素

野菜ブイヨンの旨味たっぷり。
深い味わいのスープです。

醤油



醤油ラーメンスープの素

まろやかな味わい、風味が際立つラーメンスープです。

商品概要

丸大豆醤油を使用し、野菜のブイヨン、ガーリック、ジンジャーなどの香味野菜をバランス良く調合したまろやかな味わいの醤油ラーメンスープです。また、ローストしたネギオイルを加え、風味が際立つ醤油ラーメンスープに仕上げました。

詳細情報

原材料

しょうゆ、植物たん白加水分解物、果糖ぶどう糖液糖、食塩、ブイヨン、香辛料、調味料（アミノ酸等）、香料、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、香料

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・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

- ・醤油ラーメン
- ・炊き込みご飯



パッケージイメージ



商品イメージ

醤油ラーメンスープの素
de
お手軽レシピ



醤油ラーメンスープの素de
いかげその炒め物



醤油ラーメンスープの素de
トマトそうめん



醤油ラーメンスープの素de
うどんパスタ



醤油ラーメンスープの素de
春雨もやしわかめの中華風サラダ

ラーメン スープの素

にんにくと豆板醬がアクセントの
コクのある味噌スープです。

味噌



味噌ラーメンスープの素

信州系赤みそと香り高いごまが決め手！

商品概要

信州系赤味噌をベースに「野菜ブイヨン」で旨味を出しました。豆板醬、ニンニクのアクセントにごま油の風味がとてもラーメンに合います。また、一切「動物由来の原料」を使っていない味噌ラーメンスープの素です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、ニンニク、しょうゆ、ごま、ブイヨン、食塩、ごま油、植物油（大豆、なたね）、豆板醬、醸造酢、香辛料、香味食用油、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・2kg・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

- ・味噌ラーメン
- ・炊き込みご飯

味噌ラーメンスープの素
de
お手軽レシピ



味噌ラーメンスープの素de
スンドゥブ



味噌ラーメンスープの素de
豆乳みそバターラーメン



野菜キムチ味噌ラーメン



味噌ラーメンスープの素de
海老とゴーヤのあんかけ風焼き

ラーメン スープの素

塩

Ramen soup base

ホタテ、アサリの貝類の旨味と
魚介の旨味を活かした濃縮スープです。



塩ラーメンスープの素

魚介の旨味が味の決め手！

商品概要

本醸造醤油をベースに、鰹、ホタテ、昆布、オイスター、アサリなどの5種類の魚介エキスをバランス良く調合し、あっさりとした中にも、コク深いまろやかな旨味が特徴の塩ラーメンスープです。



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、食塩、砂糖、ホタテエキス、ホタテエキスパウダー、かつおエキス、昆布エキス、オイスターソース、アサリエキスパウダー、調味料（アミノ酸等）、（原材料の一部に小麦、魚醤（魚介類）を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）

アレルギー

大豆、小麦、魚介類

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・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

- ・塩ラーメン
- ・炊き込みご飯

塩ラーメンスープの素
de
お手軽レシピ



塩ラーメンスープの素de
小松菜と新ショウガのクッパ



塩ラーメンスープの素de
セロリのカレースープ



塩ラーメンスープの素de
トマト春雨ヌードル



塩ラーメンスープの素de
簡単親子丼

ラーメン スープの素

豚骨

Ramen soup base

かつお節エキス、オイスターソースで
魚介風の味に仕上げました。



豚骨ラーメンスープの素

国産ポークエキス使用「激うま」とんこつスープ！

商品概要

国産豚肉から取ったポークエキス使用し、かつお節エキス、オイスターソースで特徴のある味に仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

ポークエキス、食塩、しょうゆ、砂糖、植物たん白加水分解物、ごま油、マルトデキストリン、かつお節エキス、ニンニク、生姜、オイスターソース、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、（原材料の一部に小麦、魚介類を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）

アレルギー

大豆、小麦、豚肉、魚醤（魚介類）

賞味期限

180日

商品規格

30g・200g・500g・1,200g・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

- ・ラーメン
- ・野菜炒め
- ・雑炊

随時更新して
いるので
要チェック！

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

にて

豚骨ラーメンスープの素を使用した
お手軽レシピを公開中です。





味噌ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）

ほっとする！懐かしい味噌鍋スープです。

商品概要

信州系の味噌ベースに、粉末味噌で後味に味噌の風味が出るようにしました。国産のチキンエキスと酵母エキスのブレンドによりさらに旨味を引き出しました。化学調味料不使用です。



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、砂糖、粉末味噌、チキンエキス、食塩、コーンスターチ、酵母エキス

添加物

なし

アレルギー

大豆、鶏肉

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



塩ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）

化学調味料不使用！

商品概要

12時間煮込んだ国産老鶏白湯スープの旨味とフランス産ロレーヌ岩塩の塩味が素材の旨味を活かします。国産の老鶏白湯エキスの濃厚な旨味、あさりの特徴ある旨味が、やみつきになります。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

しょうゆ、チキンエキス、食塩、砂糖、発酵調味料、酵母エキス、チキンブイヨン、アサリエキスパウダー、（原材料の一部に小麦、乳を含む）

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉、乳

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



随時更新して
いるので
要チェック！

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

にて

味噌ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）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

塩ちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）を使用した
お手軽レシピを公開中です。





どんこつちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）

豚肉と魚介の旨味が詰まった鍋スープです。化学調味料不使用！

商品概要

白湯ベースに魚介旨味を出したスープです。数種の魚介エキス【アサリ、ホタテ、魚介(オキアミ)】を使用することによって、白湯の旨味、それぞれの魚介のうまみが相乗効果により、より一層の旨味を引き出します。香辛料（ガーリック、こしょう）でパンチ付け、ラード、オニオン末でまろやかさをだします。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

ポークエキス、発酵調味料、しょうゆ、食塩、ラード、香辛料、植物性たん白加水分解物、でん粉、アサリエキスパウダー、魚介エキス、酵母エキス、ごま油、ホタテエキスパウダー、（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、豚肉

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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					料理例
甘	味	★	★		・鍋物 ・炒め物 ・スープ
辛	味	★			
酸	味				
お子様向け		★	★	★	
ご年配向け		★	★	★	

銅物はもちろんリゾット、パスタ、炒め物としても。和風仕立てにしました。



カレーちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）

国産豚肉使用ポークエキスの旨味とカレーのパンチが食欲を増進します。

商品概要

ピリッとしたカレーの風味豊かな味わいと、国産豚肉を原料としたポークエキスの旨味が、野菜に絶妙にマッチ、お子様にもたくさん召しあがって頂けるよう、辛さを調節致しました。後味に和風の旨味が出るように仕上げました。化学調味料不使用です。



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、果糖ぶどう液糖、しょうゆ、ポークエキス、カレー粉、食塩、かつおエキス、昆布エキス、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、豚肉

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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					料理例
甘	味	★	★		・リゾット
辛	味	★	★	★	・パスタ
酸	味				・炒め物
お子様向け		★	★	★	
ご年配向け		★	★	★	



随時更新しているので要チェック!

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

にて

どんこつちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）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

カレーちゃんこ鍋スープ（8倍濃縮）を使用したお手軽レシピを公開中です。





八百屋さんの鍋スープ（しょうゆ味）

ベジタリアン向け旨味たっぷりスープ！

商品概要

しょうゆベースに魚介の旨味を引き出しました。ホタテ、アサリのコハク酸の旨味、昆布のアミノ酸の旨味、カツオのイノシン酸の旨味、オイスターの風味を相乗効果が出る様にブレンド致しました。



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、発酵調味料、食塩、砂糖、ホタテエキス、ホタテエキスパウダー、かつおエキス、昆布エキス、オイスターソース、アサリエキスパウダー、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	50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



八百屋さんの鍋スープ（みそ味）

ほっとする！懐かしい味噌鍋スープです。

商品概要

信州系の味噌ベースに、粉末味噌で後味に味噌の風味が出るようにしました。国産のチキンエキスと酵母エキスのブレンドによりさらに旨味を引き出しました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、発酵調味料、砂糖、粉末味噌、チキンエキス、食塩、コーンスターチ、酵母エキス

添加物

なし

アレルギー

大豆、鶏肉

賞味期限	商品規格
180日	50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



随時更新して
いるので
要チェック！

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

にて

八百屋さんの鍋スープ（しょうゆ味）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

八百屋さんの鍋スープ（みそ味）を使用した
お手軽レシピを公開中です。





八百屋さんの鍋スープ（しお味）

フィッシュコラーゲンを使用した鍋スープです。

商品概要

フィッシュコラーゲンを使用することで、コラーゲンが体に吸収されやすくなっております。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

発酵調味料、しょうゆ、マルトデキストリン、食塩、チキンエキス、ポークエキス、コラーゲンペプチド、アサリエキスパウダー、ゼラチン、寒天、レモン果汁、（原材料の一部に小麦、豚肉を含む）

添加物

なし

アレルギー

大豆、小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチン

賞味期限

180日

商品規格

50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



八百屋さんの鍋スープ（とんこつ味）

豚肉と魚介の旨味が詰まった鍋スープです。

商品概要

白湯ベースに魚介旨味を出したスープです。数種の魚介エキス【アサリ、ホタテ、魚介(オキアミ)】を使用することによって、白湯の旨味、それぞれの魚介の旨味を相乗効果により、より一層の旨味を引き出します。香辛料（ガーリック、こしょう）でパンチ付け、ラード、オニオン末でまろやかさをだします。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

ポークエキス、発酵調味料、しょうゆ、食塩、ラード、香辛料、植物性たん白加水分解物、でん粉、アサリエキスパウダー、魚介エキス、酵母エキス、ごま油、ホタテエキスパウダー、（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、豚肉、

賞味期限

180日

商品規格

50g・150g・200g・500g・1,200g・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
- ・炒め物
- ・スープ



随時更新して
いるので
要チェック!

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

にて

八百屋さんの鍋スープ（しお味）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

八百屋さんの鍋スープ（とんこつ味）を
使用したお手軽レシピを公開中です。





寄せ鍋スープ（8倍濃縮）

1年間以上の熟成しょうゆが味の決め手！化学調味料不使用！

商品概要

1年間以上ゆつくりと熟成させた木桶仕込み醤油が味を濃厚にし、かつおエキス、昆布エキス、数種類の酵母エキスでしょうゆの旨味を引き出しました。



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、食塩、かつおエキス、昆布エキス、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

180日

商品規格

30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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

- ・炊き込みごはん
- ・鍋物



石狩鍋スープ（8倍濃縮）

北海道で加工した鮭醤油で旨味倍增！化学調味料不使用！

商品概要

鮭醤油の使用により、奥深い味わいに仕上げました。アメリカ産の減塩岩塩と減塩味噌の使用により、体に優しいスープに仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、発酵調味料、こんぶエキス、食塩、かつおエキス、鮭醤油、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、鮭

賞味期限

180日

商品規格

30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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

- ・チャンチャン焼き
- ・味噌汁
- ・鍋物



随時更新して
いるので
要チェック！

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

にて

寄せ鍋スープ（8倍濃縮）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

石狩鍋スープ（8倍濃縮）を使用した
お手軽レシピを公開中です。





坦々鍋スープ（8倍濃縮）

ごまの香りとピーナッツの焙煎が味の決め手！

商品概要

ごまとピーナッツを焙煎することにより、旨味と風味を倍増！辛みの少ない唐辛子で赤色を出しました。国産の鶏肉と豚肉を使ったエキスを調合することにより、旨味が口に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

ごま、しょうゆ、味噌、砂糖、ピーナッツ、ニンニク、魚介エキス、米油、ねり唐辛子、ポークエキス、醸造酢、チキンエキス、食塩、乾燥玉ねぎ、ブイヨン、香辛料、酵母エキス、生姜、（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、落花生、豚肉、鶏肉

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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	料理例			
甘	味	★	★	・ラーメン ・鍋物 ・スープ
辛	味	★	★	
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★

豆乳飛鳥鍋スープ（8倍濃縮）

まるやかな味と旨味たっぷり魚介味！化学調味料不使用！

商品概要

豆乳ベースに数種類の魚介エキス（ホタテ、かつお、昆布、あさり、オイスター）のブレンドにより、奥ゆきのある味に仕上げました。食塩は、減塩塩を使用しております。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

発酵調味料、しょうゆ、調整豆乳、乳糖を主原料する食品、植物性たん白加水分解物、ニンニク、食塩、砂糖、練乳、ホタテエキス、ホタテエキスパウダー、コーンスターチ、かつおエキス、昆布エキス、酵母エキス、オイスターエキス、アサリエキスパウダー、（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、乳

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・150g・200g・500g・1,200g・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	料理例			
甘	味	★	★	・鍋物 ・炒め物 ・スープ
辛	味	★		
酸	味			
お子様向け		★	★	★
ご年配向け		★	★	★



随時更新して
いるので
要チェック！

<http://www.a103.jp/>
 にて

坦々鍋スープ（8倍濃縮）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

豆乳飛鳥鍋スープ（8倍濃縮）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





100% 国産油
ごま油の代わりにごま油!

Wafu Dressing

和風
ドレッシング

化学調味料 不使用

サラダ
焼魚
炒め物
冷やし中華



業務用パック例…唐辛子味噌



200g 500g 1,200g

業務用ハツク例..唐辛子味噌

ラーメン
スープの素

Ramen soup base

醤油

鶏湯・ブイヨンの風味たっぷり、
濃い味わい、お湯でスープです。



熟成木桶仕込醤油

寄せ鍋スープ

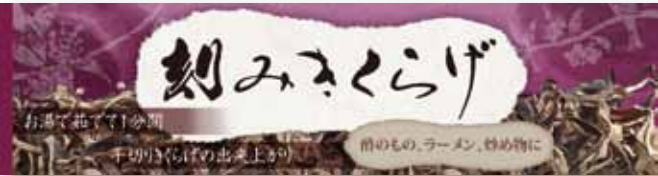
8倍濃縮タイプ

副物、炊込みごはん等に

味の素株式会社



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

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

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
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

【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、
日本イタリアン料理協会、日本バーベキュー協会

【弁護士】 顧問：吉岡桂輔弁護士、駒場豊弁護士

【E-Mail】 info@a101.jp

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

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

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
受託包装部門
小袋包装1g～1kgまでの液・粘・粉体



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/>



あいいい
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/>



あいいい
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



あいおい
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



あいおい
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