

相生産業自慢の



タレ
ソース
ソース
プ

ご満足いただける味を求めて



毎日の食卓に
欠かせない一品を…。



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



ニンニク、ごま、胡椒をアクセントに梅の酸味でお料理をさっぱりと仕上げます。

梅塩ダレ 国産梅

調理例 多彩なメニュー!

- 蒸し鶏
- 焼肉
- きゅうり和え
- おにぎりの塩代わりに

柚子皮と柚子胡椒の爽やかな風味が素材の味を香り高く引き立てます。

柚子塩ダレ 国産柚子

調理例 多彩なメニュー!

- 焼き魚
- スティック野菜
- おかゆの風味付け
- 浅漬けの素

まろやかなコクが食材の美味しさを一層引き立てます。

塩ダレ なんとお肉にも合う! 焼肉・炒め物で大活躍!

調理例 多彩なメニュー!

- 野菜炒め
- 焼うどん
- 豆腐ステーキ
- お肉の下味

鶏肉、豚肉、牛肉をはじめ、ホルモンなどの香味付けにピッタリです。

香味塩だれ 漬け込み用

調理例 多彩なメニュー!

- お肉の味付け
- スパイシー塩焼きそば
- ペッパーガーリックライス
- イカ・タコの炒め物

旨味たっぷりのシーフードエキスでお料理がさっぱりと仕上がります。

海鮮塩だれ 炒め物・塩焼きそば、つけだれに!

調理例 多彩なメニュー!

- 塩焼きそば
- 肉野菜炒め
- 揚げだし豆腐
- 中華スープ

韓国味噌(コチュジャン)をふんだんに使い、和風ベースのエキス、しょうゆで味を整えました。

和風コチュジャンダレ 漬け込み用

調理例 多彩なメニュー!

- お肉の味付け
- 魚介の味付け
- 炒め物
- チャーハン

鶏肉と野菜を豪快に炒めて! スタミナ料理にピッタリ!

ダッカルビのタレ コチュジャンの辛さとコクが炒めをそとる! スタミナ料理にピッタリ!

調理例 多彩なメニュー!

- ダッカルビ
- 豆腐ステーキ
- ピリ辛焼うどん
- ナムルの味付け

お子様にも好評。マイルドな辛みの旨口たれ。食卓のバリエーションに幅広く活躍!

唐辛子味噌 とうがらしみそ

人気 No.1

調理例 多彩なメニュー!

- 肉料理
- 生野菜
- 焼鳥
- 焼おにぎり

豊かな醤油風味で照りが抜群。

照り出しのタレ 照り出しのタレ

調理例 多彩なメニュー!

- うなぎの蒲焼
- 焼鳥
- プリ照り
- ハンバーグ

食材に和えるだけで、本格イタリアンの風味が味わえます。

バジルソース Basil Sauce

調理例 多彩なメニュー!

- パスタ
- サラダ
- ステーキ
- ムニエル

オリーブとバジルの香り豊かなソースです。

バジルソース 仕上げ用

調理例 多彩なメニュー!

- お肉の下味
- 魚介の下味
- ピザ用ソース
- サラダパスタ

黒コショウたっぷりのタレ漬けを豪快に揚げて。

山賊焼のタレ 揚げ物・塩焼きそば、つけだれに!

調理例 多彩なメニュー!

- 鶏もも肉揚げ
- シーフード炒め
- サイコロステーキ
- お肉の下味

風味豊かな本場の味を気軽に楽しめます。

宮廷フルコギのタレ 風味豊かな本場の味

調理例 多彩なメニュー!

- フルコギ (豚肉・牛肉・魚・いか)

本格的な味をご家庭でも。コクのある味わいです。

ハンバーグソース

調理例 多彩なメニュー!

- 煮込みハンバーグ
- ミートソース
- ハヤシライス
- ビーフシチュー

にんにくとたまねぎの風味豊かな万能ソースです。

和風のタレ 本醸造白醤油

調理例 多彩なメニュー!

- 和風ステーキ
- 豚しゃぶ
- サラダ
- 冷や奴

本醸造白醤油ベースのタレにりんご&ハチミツの風味を加え上品な甘さに仕上げました。

焼肉のたれ 本醸造白醤油

調理例 多彩なメニュー!

- 焼肉つけだれ
- ユッケ
- レバ刺
- 漬け丼

お肉をさらにおいしく! 漬け込みダレとしてご使用いただけます。

焼肉のたれ 漬け込みダレ

調理例 多彩なメニュー!

- 漬け込みダレ
- 焼肉
- チャーハン
- 炒めもの

スパイシーなトマトソースです。

Soft Salsa ソフトサルサソース

調理例 多彩なメニュー!

- グリルチキン
- ガーリックトースト
- 白身魚

一度食べたらずみつきになる! こんなソースを待っていた!

やみつきソース BBQ味 揚げ物・塩焼きそば、つけだれに!

調理例 多彩なメニュー!

- フライ
- スベアリブ
- 春巻き
- 野菜炒め

唐辛子味噌にハーブとにんにくをブレンドしました。

唐辛子味噌

調理例 多彩なメニュー!

- 焼鳥
- 石焼ピピンバ
- モツ鍋
- 餃子のタレ

鶏肉・豚肉との相性が抜群で、スープがさらに美味しく仕上がります。

すっぽん高麗人参スープの素 8-10倍濃縮タイプ

調理例 多彩なメニュー!

- おかゆ
- うどん
- ほうれん草のお浸し
- 柳川煮込み

かに、ホタテ、鶏肉で仕上げた旨味たっぷりの白醤油ベースのスープです。

海鮮スープの素 8-10倍濃縮タイプ 本醸造白醤油

調理例 多彩なメニュー!

- お雑煮、お雑炊
- ラーメン
- 煮魚
- 茄子の煮び出し

野菜ブイヨンの旨味たっぷり。深いあじわいのスープです。

ラーメンスープの素 醤油

調理例 多彩なメニュー!

- 醤油ラーメン
- 焼豚の仕上げ
- 中華風炊き込みご飯
- いかげその炒め物

にんにくと豆板醤がアクセントのコクのある味噌スープです。

ラーメン味噌スープの素 味噌

調理例 多彩なメニュー!

- 味噌ラーメン
- 肉みそ炒め
- 味噌焼きそば
- 鍋スープの素

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。

ラーメン塩スープの素 塩

調理例 多彩なメニュー!

- 塩ラーメン
- 海鮮焼うどん
- 鍋スープの素
- 出汁巻き玉子

そのままかけるだけ! コクのある肉味噌がたっぷり。甘口 辛口 お好みに合わせて。

ジャンナー麺の素 そのままかけるだけ!

調理例 多彩なメニュー!

- 担々麺
- 麻婆豆腐
- ライス
- 冷や奴

大容量 業務用サイズ 全商品各サイズ取り揃えてあります

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。

たまり使用の2000g 何れも1000g 普段使いの200g

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



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 埼玉県入間郡毛呂町中央4-22-3

TEL:049-295-2191 (代) FAX:049-295-5718

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