

相生
産業

焼肉屋

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
焼肉のたれ 本醸造白醤油	こだわりの逸品“焼肉のたれ”本醸造白醤油ここにあり。 03
焼肉のたれ りんご&ハチミツ	漬け込んでから調理して美味しさUP! 04
唐辛子味噌	お肉や野菜スティックと抜群の相性!人気No.1! 05
和風コチジャンだれ	成熟した風味で伸びがよく、肉類・ホルモン・魚介にもお使い頂けます。 07
海賊焼のたれ	スパイスの効いた味噌です。 08
山賊焼のタレ	4種の胡椒の豊かな香り醤油だれです。 09
香味塩だれ	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。 10
バジルソース 仕込み用	オリーブとバジルで香り最高!パスタや鶏肉にも相性抜群! 11
宮廷プルコギのタレ	風味豊かな本場の味を気軽に楽しめます! 12
梅塩ダレ	梅肉の風味と甘みが抜群にでています。 13
柚子塩ダレ	柚子胡椒のパンチを利かせました。 14
海鮮スープの素 (8~10倍濃縮)	化学調味料不使用! 15
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。 16
和風ドレッシング	化学調味料不使用ドレッシング 17
ごまドレッシング	冷凍対応ドレッシング 18
フレンチドレッシング	化学調味料不使用ドレッシング 19
イタリアンドレッシング	冷凍対応ドレッシング 20
食べる焼肉のたれ 醤油味	製造方法が味の秘訣です! 21
食べる焼肉のたれ 味噌味	他社には、真似が出来ない旨さは、本物です。 22
糸唐辛子	鮮やかな色と香りで、お料理を彩ります! 23
フライドガーリック	何にでも気軽にトッピング!香ばしいガーリックチップ! 24
商品紹介 (タレ・ソース)	25
商品紹介 (丼たれ・ドレッシング)	27
商品紹介 (ラーメンスープ・鍋スープ)	28
商品紹介 (トッピング・シーズニング)	29
会社概要	30



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お肉の味を最大限に引き出す上品な甘さに仕上げました。

焼肉のたれ 本醸造白醤油

こだわりの逸品“焼肉のたれ”本醸造白醤油ここにあり。

商品概要

本醸造白醤油ベースで高い透明度を演出したタレです。さらっとした質感でつけ過ぎを気にする事無く、果汁の酸味効果でお肉のしつこい油っこさを程良く抑えながらも、つけダレとしてしっかりと味を楽しめます。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

本醸造しょうゆ、発酵調味料、りんご果汁、洋梨果汁、砂糖、こんにゃく、かつおエキス、昆布エキス、チキンエキス、はちみつ、レモン果汁、かつお粉末、(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、りんご、鶏肉

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

- ・焼肉
- ・チャーハン
- ・炒めもの

焼肉のたれ 本醸造白醤油 de お手軽レシピ



かぼちゃ茄子ピーマンの白醤油煮



焼肉のたれ本醸造白醤油 de サーモンのユッケ風



焼肉のたれ本醸造白醤油 de 簡単つけめん



焼肉のたれ本醸造白醤油 de いちじくとパストラミビーフのサラダ



りんご&ハチミツ

焼肉のたれ

漬け込みダレ

お肉をさらにおいしく!

焼肉のたれ りんご&ハチミツ

漬け込んでから調理して美味しさUP!

商品概要

りんご (11.5%) とハチミツ (9.7%) を豊富に使用し、調味料 (アミノ酸等) の代わりにコクのある「たまり醤油 (高級醤油)」でうま味を引き立てました。



パッケージイメージ

商品イメージ

詳細情報

原材料

本醸造しょうゆ、りんご、発酵調味料、はちみつ、異性化液糖、砂糖、野菜類、ごま、ごま油、香辛料、でん粉、(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、りんご

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

- ・漬け込みダレ
- ・焼肉
- ・チャーハン
- ・炒めもの

焼肉のたれ de お手軽レシピ



焼肉のたれ de 簡単豚バラ炒め



焼肉のたれ de 名古屋風手羽先



焼肉のたれ de 簡単肉巻きおにぎり



焼肉のたれ de 牛すじ煮

唐辛子味噌

とうがらしみそ

お子様にも好評！😊
マイルドな辛みの旨口だれ



唐辛子味噌



日本の味ともいえる信州系
合わせ味噌と、カプサイシン
いっぱい天然唐辛子を使
用した、様々なお料理を引き
立てる万能だれです。
こってりとした旨味たっぷ
りの味噌に、お子様にも好評
のマイルドな唐辛子の辛さ
で、いつものメニューにアク
セントをつけてみてはいか
がでしょうか。

唐辛子味噌

お肉や野菜スティックと抜群の相性！人気No.1！

商品概要

にんにくと唐辛子のブレンド、リンゴの甘さがほのかに香る一品です。老若男女問わず、お肉、お魚、お野菜に合う万能味噌です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、しょうゆ、発酵調味料、リンゴピューレ、ごま、しょうが、ごま油、香辛料、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、着色料（カラメル、紅麹）、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、着色料（カラメル、紅麹）

アレルギー

大豆、小麦、りんご

賞味期限 商品規格

180日 5g・10g・20g・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

- ・お肉料理
- ・生野菜
- ・焼鳥
- ・焼おにぎり



大根サラダ

生き生きキヤベツ

野菜スティック

ふろふき大根

焼おにぎり

唐辛子味噌 de お手軽レシピ



生芋こんにゃくの唐辛子味噌和え



レンジで簡単！さばの唐辛子味噌煮



かぼちゃのごま唐辛子味噌和え



生芋こんにゃくとくるみの唐辛子味噌和え

唐辛子味噌 de 美味しい！



唐辛子味噌の焼おにぎり



唐辛子味噌deかた焼きそば



温豆腐の唐辛子味噌たまごのせ



唐辛子味噌めんたい風味の冷やし茶漬け

和風コチジャンだれ

漬け込み用

韓国味噌(コチジャン)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。



和風コチジャンだれ

成熟した風味で伸びがよく、肉類・ホルモン・魚介にもお使い頂けます。

商品概要

コチジャン、しょうゆをベースにかつお節エキス・昆布エキスを加え、和風に仕上げました。焼肉、魚介類、炒め物、和え物など幅広い料理にお使いいただけます。



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、コチジャン、水あめ、発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、ニンニク、ごま油、かつお節エキス、昆布エキス、生姜、香辛料、ごま、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、着色料(紅麹、パプリカ色素)、酒精、(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)、着色料(紅麹、パプリカ色素)、調味料(アミノ酸等)、酒精

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

- ・お肉の味付け
- ・魚介の味付け
- ・炒め物
- ・チャーハン



海鮮食材の
美味しさを
そのまま活かす
コクのある
味噌だれです。

海賊焼のたれ

スパイスの効いた味噌です。

商品概要

赤味噌をベースに3種類の香辛料と2種類のごまをブレンドし、ピリッとインパクトのある辛味の中にも、ごまの風味豊かな香りと上品な甘味が広がる味噌だれです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

味噌、発酵調味料、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、ごま、香辛料、ニンニク、パプリカ色素

添加物

パプリカ色素

アレルギー

大豆

賞味期限	商品規格
180日	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

- ・もつ焼
- ・焼きうどん
- ・焼肉

和風コチジャンだれ de お手軽レシピ



ひき肉とビーンズの
コチジャンスープ



鶏もも肉の
コチジャンだれ焼き



コチジャンのたれde
うな玉のつけそうめん



かぼちゃとレバーの
コチジャン炒め

海賊焼のたれ de お手軽レシピ



葉ごぼうと豚トロの
海賊焼き



ごぼうと人参の
海賊焼のたれ風味



もやしとにんにく
たっぷり海賊焼



海賊焼のたれ de
海老芋のこっくりバター煮



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

4種の胡椒の豊かな香り醤油だれです。

商品概要

薄口しょうゆをベースに生おろしニンニクと様々な大きさの黒コショウをブレンドしました。名前の由来は『漬け込んでの唐揚げ』→『鶏揚げる』→『取り上げる』=『山賊』という説など諸説あるようです。



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、水あめ、発酵調味料、コショウ、ニンニク、牛脂、乾燥玉ねぎ、植物油（大豆、なたね）、ビーフブイヨン、ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦、乳を含む）

添加物

ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦、牛肉、乳

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

- ・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



ごま油の風味・旨味を活かし、
にんにく、しょうがのアクセントで
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

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。

商品概要

3種類の香味野菜（オニオン、ジンジャー、ガーリック）をふんだんに使用し、黒こしょうでピリッとインパクトのある辛味を利かせました。お肉の漬け込みをはじめ、あらゆる炒め物に抜群の相性です。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

牛脂、発酵調味料、食塩、ごま油、コショウ、オニオンパウダー、ガーリック、ジンジャー、調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、増粘剤（キサンタンガム）、（原材料の一部に大豆を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、リン酸塩（Na）、酸化防止剤（V.C）、増粘剤（キサンタンガム）

アレルギー

牛肉、大豆

賞味期限 商品規格

180日 30g・50g・200g・500g・1,150g・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

- ・鶏肉の下味
- ・豚肉の下味
- ・牛肉の下味
- ・魚介の下味

山賊焼のタレ de お手軽レシピ



鶏もも肉とブロッコリーの
山賊焼のタレ焼き



ホタテと新玉ねぎの
山賊焼き



白身魚の山賊焼き



イカ下足とオクラの
山賊串焼き

香味塩だれ de お手軽レシピ



オクラともやしの
香味塩だれ炒め



ささみと新生姜の
香味塩だれサラダ



焼き茄子とトマトの
香味塩だれマリネ



帆立皮ヒモの
香味塩だれ和えカボス風味



バジルソース 仕込み用

オリーブとバジルで香り最高! パスタや鶏肉にも相性抜群!

商品概要

チキンブイヨンとバジルの風味を利かせたソースで、ディル、タイム、ニンニクで味にアクセントをつけた絶品のバジルソースです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

マルトデキストリン、しょうゆ、バジルペースト（バジル、なたね油、食塩）、発酵調味料、ニンニク、食塩、オリーブオイル、チキンエキス、バジル、チキンブイヨン、パセリ、コショウ、酵母エキス、レッドペッパー、ディル、タイム、パプリカ、酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、グリシン、トレハロース、（原材料の一部に小麦、乳成分を含む）

添加物

酒精、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉）、グリシン、トレハロース
アレルギー

鶏肉、大豆、小麦、乳成分

賞味期限	商品規格
180日	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

- ・サラダパスタ
- ・ピザ用ソース
- ・お肉の下味
- ・お魚の下味

バジルソース仕込み用 de お手軽レシピ



トマトとアボカドのバジルソースパスタ



バジルソースdeキムカツ風



しいたけポテトのバジルソース焼き



パプリカのサーモン詰めバジルチーズ焼き



宮廷プルコギのタレ

風味豊かな本場の味を気軽に楽しめます!

商品概要

しょうゆをベースにニンニク、生姜、ごま油を加え、風味豊かな味わいに仕上げました。お肉の漬込み、炒め物にご使用ください。



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、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、植物油（大豆、なたね）、本みりん、ラー油、ごま油、香辛料、ニンニク、乾燥玉ねぎ、生姜、ごま、調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物、（原材料の一部に小麦を含む）

添加物

調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物

アレルギー

大豆、小麦

賞味期限	商品規格
180日	30g・50g・80g・200g・260g・500g・520g・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

- ・プルコギ
- ・お肉の漬込み
- ・炒め物

宮廷プルコギのタレ de お手軽レシピ



宮廷プルコギのタレde 簡単スペアリブ煮



宮廷プルコギのタレde 簡単スペアリブ丼



宮廷プルコギのタレde 簡単イカのチャブチェ



宮廷プルコギのタレde スペアリブ煮込み



梅塩ダレ

国産梅

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

梅肉の風味と甘みが抜群に出ています。

商品概要

国産梅肉の果肉をふんだんに使う事により、梅肉の風味と甘みが抜群に出ています。また梅のしつこい酸味がなく、ほのかな酸味を出しております。ごま油の風味とニンニクのアクセントが肉料理を引立てます。



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、マルトデキストリン、梅肉ペースト、発酵調味料、ニンニク、ごま油、香辛料、食塩、醸造酢、ごま、ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香料、紅麴色素、（原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、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、グリシン、香料、紅麴色素

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

- ・蒸し鶏
- ・焼肉
- ・きゅうり和え
- ・おにぎりの塩代わりに

梅塩ダレ de お手軽レシピ



えのきと貝われの梅塩ダレ和え



イカとセロリの梅塩ダレ炒め



梅塩ダレde こんにゃくパスタ



たたききゅうりの梅塩ダレ和え



柚子塩ダレ

国産柚子

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

柚子胡椒のパンチを利かせました。

商品概要

九州の柚子胡椒を使用することで味に深みを出し、国産柚子皮を使用することで、商品の見栄え良さや、香り豊かな風味・酸味を出しました。パンチの利いた柚子胡椒の風味がお魚料理の仕込み、浅漬け、焼肉と言った色々な料理にご使用頂けます。



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、マルトデキストリン、発酵調味料、ユズ果汁、ユズ皮、醸造酢、植物油（大豆、なたね）、食塩、ユズコショウ、ユズ粉末、香辛料、ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、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

ソルビット、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料

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

- ・焼魚
- ・スティック野菜
- ・お粥の風味付け
- ・鉄板焼き
- ・浅漬けの素

柚子塩ダレ de お手軽レシピ



ホタテのひも炒め 柚子塩ダレ風味



焼き野菜の柚子塩 マヨネーズディップ



ゴーヤ入りショートパスタ 柚子塩ダレ風味



オクラとトマトの柚子ヨーグルト ドレッシングサラダ

本醸造白醤油

海鮮 スープの素

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。



8~10倍濃縮タイプ

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 商品規格

180日 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

すっぱん 高麗人参 スープの素

すっぱんと高麗人参を旨沢に入れました。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。8~10倍濃縮タイプ



すっぱ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ぱんと、栄養価が豊富な高麗人参エキスを旨沢に使用し、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、すっぱんエキス、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 商品規格

180日 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

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

すっぱん高麗人参スープの素 de お手軽レシピ



すっぱん高麗人参スープのゼリー寄せ



すっぱん高麗人参スープ de 酸辣湯 (サンラータン)



すっぱん高麗人参スープ de モチモチ焼きれんこん饅頭



すっぱん高麗人参スープ de 簡単サムゲタン



和風ドレッシング

- サラダ
 - 焼魚
 - 刺身
 - しゃぶしゃぶ
- 化学調味料
不使用**

和風ドレッシング

化学調味料不使用ドレッシング

商品概要

国産大豆・小麦のしょうゆを使用し、オニオンの甘味をバランス良く調合した化学調味料不使用の和風ドレッシングです。また、サラダやしゃぶしゃぶ等にご使用でき、ごま油の香り高い風味により食欲が進む万能だれです。



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、醸造酢、かつおエキス、昆布エキス、ごま油、魚醤、オニオンペースト、ごま、チキンブイヨン、酸味料、増粘剤（加工でん粉）、（原材料の一部に小麦、鮭を含む）

添加物

酸味料、増粘剤（加工でん粉）

アレルギー

大豆、小麦、鮭、鶏肉

賞味期限

365日

商品規格

15g・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

- ・サラダ
- ・焼魚
- ・刺身
- ・しゃぶしゃぶ



Goma dressing ごまドレッシング

- サラダ
 - 野菜のフライ
 - 肉料理
 - 魚料理
- 化学調味料
不使用**

ごまドレッシング

冷凍対応ドレッシング

商品概要

風味豊かな胡麻をふんだんに使用し、オニオンの甘味、りんご酢の爽やかな酸味を加えたクリーミーで香り高いごまドレッシングに仕上げました。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

半固体状ドレッシング、果糖ぶどう糖液糖、味噌、オニオンペースト、発酵調味料、水あめ、すりごま、醸造酢、りんご酢、しょうゆ、乾燥玉ねぎ、増粘剤（加工でん粉）、酸味料、カラメル色素、（原材料の一部に卵、乳、ゼラチンを含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉）、酸味料、カラメル色素

アレルギー

卵、乳、大豆、りんご、ゼラチン

賞味期限

365日

商品規格

15g・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

- ・サラダ
- ・野菜のフライ
- ・肉料理
- ・魚料理



随時更新して
いるので
要チェック!

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

にて

和風ドレッシングを使用した
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

ごまドレッシングを使用した
お手軽レシピを公開中です。





フレンチドレッシング

化学調味料不使用ドレッシング

商品概要

爽やかな酸味の効いた、マイルドなフレンチドレッシングです。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

半固体状ドレッシング、植物油（大豆、なたね）、水あめ、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、香辛料、食塩、乳等を主要原料とする食品、レモン果汁、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、トレハロース、香料、香辛料抽出物、ウコン色素、酸味料、（原材料の一部に卵、小麦、ゼラチンを含む）

添加物

増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、トレハロース、香料、香辛料抽出物、ウコン色素、酸味料

アレルギー

大豆、小麦、卵、乳、ゼラチン

賞味期限 商品規格

365日 15g・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

- ・サラダ
- ・焼魚
- ・野菜のフライ
- ・チキンステーキ

イタリアンドレッシング

冷凍対応ドレッシング

商品概要

たっぷりのエキストラバージンオリーブオイルに黒コショウとバジルの豊かな香りが食材を引き立てます。



パッケージイメージ



商品イメージ

詳細情報

原材料

醸造酢、りんご酢、米油、果糖ぶどう糖液糖、オリーブオイル、食塩、酵母エキス、レモン果汁、チキンエキス、香辛料、砂糖、増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、酒精

添加物

増粘剤（加工でん粉、キサンタンガム）、酒精

アレルギー

りんご、鶏肉

賞味期限 商品規格

365日 15g・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

- ・サラダ
- ・焼魚
- ・カルパッチョ
- ・青魚のマリネ

随時更新している
ので
要チェック!

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

にて

フレンチドレッシングを使用した
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

イタリアンドレッシングを使用した
お手軽レシピを公開中です。





のせても 和えても 包んでも! ご飯・焼肉・ステーキ野菜・豆腐

6種の野菜と香り高い薬味を醤油ベースで食感豊かに仕上げました。

食べる焼肉のたれ醤油味

製造方法が味の秘訣です!

商品概要

6種類以上の食材を使用し、独自の製造方法で、香味野菜の旨味を引き出し、さらに48時間熟成をすることにより、味わい深く仕上げました。

詳細情報

原材料

しょうゆ、人参ペースト、植物油(大豆、なたね)、乾燥玉ねぎ、砂糖、ほうれん草ペースト、果糖ぶどう糖液糖、生姜、ニンニク、発酵調味料、ごま、フライドガーリック、南瓜ペースト、本みりん、トマトピューレ、ラー油、大根おろし、ごま油、酵母エキス、ネギ、りんごピューレ、ガーリック、唐辛子、りんご果汁、はちみつ、カラメル色素、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、香辛料抽出物

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

- ・ご飯
- ・焼肉
- ・ステーキ野菜
- ・豆腐



パッケージイメージ



商品イメージ

随時更新しているので要チェック!

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

にて

食べる焼肉のたれ醤油味を使用したお手軽レシピを公開中です。



のせても 和えても 包んでも! ご飯・焼肉・ステーキ野菜・豆腐

50種類の材料を食感豊かにブレンドした信州味噌が香ばしい味わいです。

食べる焼肉のたれ味噌味

他社には、真似が出来ない旨さは、本物です。

商品概要

信州こうじ味噌に、炒めたニンニクや野菜類をブレンドすることで、独特の香ばしさを引き出し、丁寧に煮詰めた味噌だれです。

詳細情報

原材料

味噌、しょうゆ、人参ペースト、植物油(大豆、なたね)、乾燥玉ねぎ、砂糖、ほうれん草ペースト、果糖ぶどう糖液糖、生姜、ニンニク、発酵調味料、ごま、フライドガーリック、南瓜ペースト、本みりん、トマトピューレ、ラー油、大根おろし、ごま油、酵母エキス、ネギ、りんごピューレ、ガーリック、コチジャン、唐辛子、りんご果汁、はちみつ、カラメル色素、カラメル色素、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、調味料(アミノ酸等)、香料、酒精、香辛料抽出物、(原材料の一部に小麦を含む)

添加物

調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、カラメル色素、酒精、香辛料抽出物

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

- ・ご飯
- ・焼肉
- ・ステーキ野菜
- ・豆腐



パッケージイメージ



商品イメージ

随時更新しているので要チェック!

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

にて

食べる焼肉のたれ味噌味を使用したお手軽レシピを公開中です。



鮮やかな色と香りで、お料理を彩ります。

糸唐辛子



糸唐辛子

鮮やかな色と香りで、お料理を彩ります！

商品概要

鮮やかな色と香りで、華やかな一品に仕上がります。担々麺、韓国料理、パスタ、その他トッピングとして幅広くご使用して頂けます。



商品イメージ

詳細情報

原材料

唐辛子 (中国)

添加物

なし

アレルギー

なし

賞味期限 商品規格

365日 1g・20g・100g

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

- ・担々麺
- ・韓国料理
- ・パスタ
- ・その他トッピング

何にでも
気軽に
トッピング!

ステーキ・焼肉・チャーハン
サラダやラーメンにもOK!

フライド ガーリック Fried Garlic



フライドガーリック

何にでも気軽にトッピング! 香ばしいガーリックチップ!

商品概要

何にでも気軽にトッピングし、簡単に味にインパクトをプラスできる香ばしいガーリックチップです。ステーキ、焼肉、チャーハン、サラダ、ラーメンなどのトッピングとして幅広くご使用いただけます。

詳細情報

原材料

ニンニク、パーム油

添加物

なし

アレルギー

なし

賞味期限 商品規格

180日 2g・25g・50g・300g

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

- ・炒め物
- ・ラーメン
- ・サラダ



商品イメージ

糸唐辛子 de お手軽レシピ



鶏むね肉の唐辛子味噌
ハーブにんにく焼き



茄子ともやしの
糸唐辛子炒め



ホタテとキュウリの
八宝菜のたれ炒め



すっぱん&高麗人参エキス入り
スープde簡単サムゲタン

フライドガーリック de お手軽レシピ



フライドガーリックde
バーニャカウダ風



フライドガーリックのせ
バジルトースト



アボカドとトマトの
フライドガーリックサラダ



豚とろとトマトの焼肉のたれ
本醸造白醤油炒め

「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。



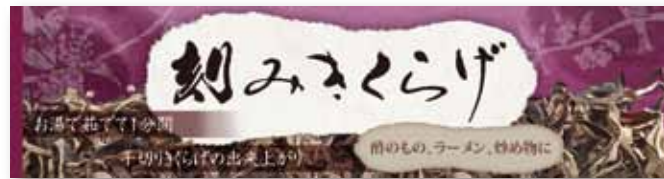
RamenSoup ラーメンスープ



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、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



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/>

楽天 ICHIBA

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/>

YAHOO! JAPAN ショッピング

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いただけます。

<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