

# 調味料

料理の味つけ、決め手となる調味料。

日本の伝統の味を守る調味料、食生活の変化に対応するように開発された調味料、旨味を加えて新しく生まれた調味料などその種類はさまざま。自然素材やきれいな水に恵まれた広島だからこそ、料理の味を支えるメーカーがあります。

## 海外での評価

日本食の人気とともに、  
味わいを豊かにする  
日本の調味料も選ばれています！



広島は穀物や水の豊かな土地柄。  
調味料メーカーは日本の食文化と調理文化を  
支えています。

## お好みソースってなんだろう？

広島を代表する料理、お好み焼きの美味しさを引き立てるお好みソース。料理によくからむ粘りと食材になじむ甘辛の味が特徴の専用ソースは広島で生まれました。店舗だけでなく家庭でも親しまれ、さまざまな料理の味つけに使われています。



## 出汁ってなんだろう？

出汁は日本料理の基本で、重要な調味料のひとつ。鰹節、煮干し、昆布などを煮て旨味成分を抽出して作ります。鰹節で出汁をとる時に、鰹節を入れてすぐに火をとめてこす一番出汁は澄まし汁に、それをとった後にさらに鰹節に水を入れて火をかけてとる二番出汁は味噌汁や煮物に。最近は液体や固体の風味調味料もあります。



## オタフクソース株式会社

URL <http://www.otafukusauce.com/>

お好み焼きはもちろん、とんかつ、揚げ物などにもぴったり

### お好みソース500g

戦後の屋台のお好み焼き屋さんといっしょに開発されたソース。お好み焼きに最適なソースとして、当時のウスターソースをもとに、粘度や甘味を加えて誕生しました。野菜やフルーツのまろやかさの中に塩分・酸味を抑えた味わいです。

※同社ウスターソース比



- 商品名／お好みソース500g
- 品目名／濃厚ソース
- 主な原材料／野菜・果実(トマト・たまねぎ・りんご・デーツ・その他)、糖類、醸造酢、食塩、香辛料
- 内容量／500g
- 国内希望小売価格／330円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦34.4cm×横17.4cm×高さ22.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／6.6kg・12本
- 出荷可能時期／通年(対象国により変動あり)
- 最低ロット／10ケース
- 保存方法／常温(未開封)・要冷蔵(開封後) ●賞味期限／2年
- JANコード／4970077101138
- 輸出国・地域／米国・韓国・中国

#### 企業DATA

■設立年/1922年 ■資本金/1億円 ■従業員数/528名  
■住所/〒733-8678 広島県広島市西区商工センター5-2-10  
■TEL/81(82)277-7168 ■FAX/81(82)277-2468  
■E-mail/hmiyata@otafuku.co.jp



## サンフーズ株式会社

URL <http://www.sunfoods.net/>

お好み焼きフードテーマパーク全店で使用のプロ推奨品

### ミツワお好みソース420g

濃厚な風味とすっきりした味覚がとけあうこだわりのお好みソース、広島市認定「ザ・広島ブランド」商品。お好み焼きはもちろん、ハンバーグステーキなどの肉料理、オムレツ、生野菜、焼きそばにもよくあいます。激辛口、ガーリック味、減塩タイプもあります。



- 商品名／ミツワお好みソース420g
- 品目名／濃厚ソース
- 主な原材料／野菜、果実(トマト・りんご・たまねぎ・にんにく)、砂糖、醸造酢、蛋白加水分解物、食塩、コーンスターチ(遺伝子組換えで無い)、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、カラメル色素 ※原材料の一部に大豆、小麦を含む
- 内容量／420g
- 国内希望小売価格／294円(税込) ※国内商社経由の場合
- ケースサイズ／縦28.0cm×横44.0cm×高さ26.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)／14kg・20本 ●出荷可能時期／通年
- 最低ロット／15ケース ●保存方法／常温 ●賞味期限／1年
- JANコード／49555325
- 輸出国・地域／米国・英国・香港・台湾・シンガポール等

#### 企業DATA

■設立年/1951年 ■資本金/2,000万円 ■従業員数/28名  
■住所/〒734-0013 広島県広島市南区出島1-26-1  
■TEL/81(82)250-2511 ■FAX/81(82)250-2512  
■E-mail/info@sunfoods.net

醤油ってなんだろう？

醤油は、大豆、小麦、塩を原料に、発酵させて作る液体の調味料です。調理時の煮物の味つけ、汁やたれのベースにするほかに、食卓では醤油さしに入れた醤油を出来上がった料理にかけたりするなど幅広く使われます。濃口、淡口、溜り、再仕込み、白などの種類があります。

酢ってなんだろう？

米などの穀物や果実から酒を醸造し、酢酸菌を加えて発酵させて作る、独特の風味をもつ液体調味料です。寿司の酢飯のほかにも、酸味や清涼感を加えたり、味を調えるために使われます。酢は殺菌力が強く、酢漬けに加工すれば味わいを楽しむだけでなく、食品の保存性を高めることもできます。



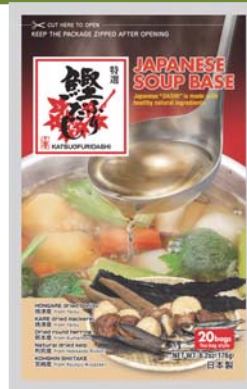
株式会社三幸産業

URL <http://www.w-sanko.co.jp/>

家庭で簡単に再現できる、プロの料理人顔負けのだし

鰹ふりだし

料理の基本であり、美味しさを左右する大切なだしへのこだわりをティーパックに凝縮。日本国内で厳選した原料に味を整えて、独自の黄金比率で最高の旨味と香りを引き出すようにブレンドしています。水加減ひとつで、吸い物から鍋物、煮物まで幅広く活用できます。



- 商品名/鰹ふりだし ●品目名/万能和風だし(ティーパック方式)
- 主な原材料/風味原料(鰹節、鯖節、うめ鰯節、出し昆布、椎茸粉末)、食塩、砂糖、粉末醤油、調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(L型醗酵乳酸カルシウム) ●内容量/176g ●国内希望小売価格/650円(税込)※国内商社経由の場合 ●ケースサイズ/縦37.5cm×横33.5cm×高さ27.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10.2kg・50袋 ●出荷可能時期/通年 ●最低ロット/3ケース
- 保存方法/高温・多湿を避け冷暗所(未開封)・冷蔵(開封後) ●賞味期限/1年半
- JANコード/4900325019311 ●輸出国・地域/北米・中国・台湾・韓国等

企業DATA

■設立年/1988年 ■資本金/7,000万円 ■従業員数/102名  
 ■住所/〒739-1752 広島県広島市安佐北区上深川町122-3 ■TEL/81(82)840-3135  
 ■FAX/81(82)840-3235 ■E-mail/naoya-yamada@w-sanko.co.jp



株式会社アサムラサキ

URL <http://www.asamurasaki.co.jp/>

日本で一番売られているだし醤油。世界18ヶ国でも販売中

かき醤油

広島県産の新鮮な牡蠣の旨味エキスだけを抽出し、鰹、椎茸、昆布などのだしに本醸造の醤油、みりん、砂糖で味を調えただし醤油。普通の醤油のようにさまざまな料理シーンで活躍、薄めれば、うどんや蕎麦のつゆとしても使える万能醤油です。モンドセレクション最高金賞受賞。



- 商品名/かき醤油
- 品目名/だし醤油
- 主な原材料/風味原料、かつおぶし、こんぶ、乾しいたけ、しょうゆ(本醸造)(脱脂加工大豆:遺伝子組み換えでない)、小麦を含む
- 内容量/300ml
- 国内希望小売価格/395円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦18.5cm×横24.0cm×高さ19.5cm
- 重量・入数(1ケース当り)/10.5kg・12本
- 出荷可能時期/受注後10日以内
- 最低ロット/5ケース
- 保存方法/常温 ●賞味期限/1年
- JANコード/4901177030394
- 輸出国・地域/米国・英国・中国・ロシア・香港・台湾等18ヶ国

企業DATA

■設立年/1910年 ■資本金/3,600万円 ■従業員数/63名  
 ■住所/〒714-8501 岡山県笠岡市茂平989  
 ■TEL/81(865)66-2727 ■FAX/81(865)66-1427  
 ■E-mail/james@asamurasaki.co.jp



センナリ株式会社

URL <http://www.sennari-oochi.jp/>

厳選ブランド米と天然地下水使用の限定生産の米酢

有機純米酢 米の酢360ml

生産に大変な手間と時間のかかる米酢は、ふくよかな香りとまろやかな酸味のお酢の最高峰。衛生的な工場ですべての工程を徹底管理し、秘伝の酢酸菌を加えじっくりと4ヶ月半寝かせて天然の地下水をあわせて仕上げます。安心、安全、健康的なおいしいお酢です。



- 商品名/有機純米酢 米の酢360ml
- 品目名/酢
- 主な原材料/有機米
- 内容量/360ml
- 国内希望小売価格/556円(税込)※国内商社経由の場合
- ケースサイズ/縦25.0cm×横30.0cm×高さ20.0cm
- 重量・入数(1ケース当り)/7.4kg・12本
- 出荷可能時期/通年 ●最低ロット/5ケース以上
- 保存方法/常温冷暗所
- 賞味期限/2年
- JANコード/4973418283135
- 輸出国・地域/台湾・シンガポール・香港・中国等

企業DATA

■設立年/1927年 ■資本金/4,000万円 ■従業員数/31名  
 ■住所/〒731-3362 広島県広島市安佐北区安佐町久地2683-25  
 ■TEL/81(82)810-3000 ■FAX/81(82)810-3111  
 ■E-mail/info@sennari-oochi.jp