

パパヤソース

商品ラインナップ



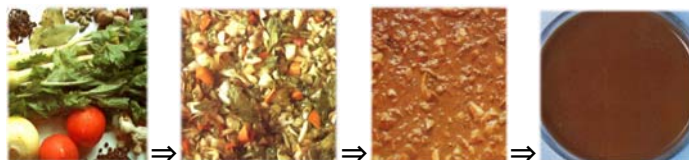
平成 13 年 8 月 20 日 有機認定工場 認可

有機 JAS 認証取得

原料(水・塩を除く)の95%以上に、3年以上、無農薬・無化学肥料のほ場で栽培された**有機農産物**と、**有機農産物加工食品**を使用しています。

酵素分解法

新鮮な野菜と香辛料を酵素のはたらきで、生のまま溶かし込み、本来、野菜の持つうま味と成分を天然のまま生かしています。



酵素のはたらきで3昼夜かけて母液に。

有機JAS商品

				
有機ウスターソース	有機中濃ソース うす塩	有機とんかつソース	有機トマトケチャップ	有機トマトケチャップ
300ml・10本入	300ml・10本入	300ml・10本入	300g・10本入	400g・20本入
希望小売 480円	希望小売 480円	希望小売 480円	希望小売 400円	希望小売 480円
有機栽培のたまねぎ・セロリ・にんじんと香辛料を加熱せず、酵素の働きで溶かし込み、有機砂糖、天日塩、有機醸造酢等をブレンドしました。安心、安全、美味しさに徹底してこだわりました。	有機栽培のたまねぎ・セロリ・にんじんと香辛料を加熱せず、酵素の働きで生のまま溶かし込み、有機砂糖、有機醸造酢等をブレンドしました。特に塩は沖縄の天日塩を使用しうす塩タイプに仕上げました。	有機栽培のたまねぎ、にんじん、セロリと香辛料を、煮沸せず酵素によって生のまま溶かし込み、生野菜の旨味、香り、成分を引き出した濃厚ソースです。	有機栽培のトマトをふんだんに使用し、有機砂糖、天日塩、有機醸造酢(りんご酢・米酢)をあわせ、有機栽培のたまねぎを酵素の働きで生のまま溶かし込んだ、野菜の旨味豊かなトマトケチャップです。	

ソース

 <p>本格ウスター 甘口</p>	 <p>本格ウスター 辛口</p>	 <p>中濃ソース うす塩</p>	 <p>特級ウスターソース</p>	 <p>特級とんかつソース</p>
300ml・10本入	300ml・10本入	300ml・10本入	300ml・10本入	300ml・10本入
希望小売 310円	希望小売 310円	希望小売 310円	希望小売 270円	希望小売 270円
<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み熱を加えずにつくりだしました。化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用していません。</p>	<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み熱を加えずにつくりだしました。化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用していません。辛味を強調した辛口タイプです。</p>	<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み熱を加えずにつくりだしました。トマトやチャツネ・果実を豊富に使用し、食塩を通常中濃ソースの約半分に減塩しております。</p>	<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み熱を加えずにつくりだしました。化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用していません。なめらかな味に仕上げました。</p>	<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み、トマトやプルーンとからませたマイルドな濃厚ソースです。化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用していません。</p>
 <p>本格ウスター 甘口 卓上タイプ</p>	 <p>本格ウスター 辛口 卓上タイプ</p>	 <p>お好み・たこ焼ソース</p>	 <p>お好み焼きと焼そばのソース</p>	
150ml・20本入	150ml・20本入	500ml・10本入	300g・10本入	
希望小売 220円	希望小売 220円	希望小売 380円	希望小売 360円	
<p>新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素のはたらきで生のまま溶かし込み熱を加えずにつくりだしました。化学調味料・合成保存料・合成着色料は使用していません。</p>		<p>新鮮な野菜を酵素の働きで生のまま溶かし込みトマトとあわせてベースにし、昆布・チキン・オイスター等の天然の旨味を生かしました。</p>	<p>有機トマトペースト、りんごなどの野菜・果実をたっぷり使用し、オイスターの旨味を生かしました。お好み焼きにも焼きそばにもどうぞ。</p>	

専用ソース・たれ類・他

			
ハンバーグソース てりやき風味	ハンバーグソース デミグラス風味	九条ねぎ入り チャーハンの素	カレーチャーハンの素
200ml・10本入	200ml・10本入	200ml・10本入	200ml・10本入
希望小売 350円	希望小売 350円	希望小売 370円	希望小売 350円
りんごをベースにたまねぎをブレンドし、まるやかな甘さに仕上げました。焼き上げた後の肉汁とからめて温める煮込みタイプのハンバーグソースです。	化学調味料を使用せずに作ったデミグラスタイプのハンバーグソースです。焼き上がりにかけて肉汁とからめるといっそうおいしく出来上がります。	鶏骨・豚骨スープをベースに仕上げ、京都産の九条ねぎを加えました。焼き上がりにかけて炒めるだけでおいしいチャーハンが出来上がります。	化学調味料を使用せずに作りました。カレーの風味がよく効いており、またエビの旨味が味に深みをもたせています。から揚げや煮込みハンバーグにもどうぞ。

ぼん酢・ドレッシング

				
ぼん酢 一番	ごまだれ	えごまとごまの ドレッシング	クリーミーハニー ドレッシング	トマトとバジルの パスタサラダドレッシング
300ml・10本入	300ml・10本入	200ml・10本入	200ml・10本入	200ml・10本入
希望小売 390円	希望小売 450円	希望小売 465円	希望小売 380円	希望小売 350円
化学調味料は使用せず、徳島産のゆず、すだち、ゆこうをたっぷり使用し、昆布・かつをの旨味をいかしたしょうゆベースのぼん酢です。	胡麻を豊富に使用し、昆布やかつをの旨味をいかしたごまだれです。鍋物や野菜サラダ、蒸し鶏のタレなどさまざまな料理にご利用いただけます。	マヨネーズベースタイプの胡麻ドレッシングに国産のえごまをくわえたドレッシングです。えごまの風味や食感を味わえるドレッシングです。	濃厚なトマトと蜂蜜の甘さが特徴のまろやかでクリーミーなドレッシングです。生野菜や温野菜、エビフライや白身魚フライにもよくあいます。	ホールのトマトとトマトペーストを豊富に使用し、バジルの風味豊に作りました。サラダはもちろんパスタサラダや冷やし中華にもどうぞ。

*希望小売価格は全て税抜きです。