



パパヤソース

PAPAYA SAUCE

- since 1949 -

ソース/お好み焼き/ハンバーグ Sauce & Okonomiyaki & Humberg sauce

本格ウスターソース甘口



新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素の働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(アミノ酸等)は使用しておりません。

希望小売 ¥380(税込411)
 内容量 300ml(10本入り)
 JAN 4907067101137
 賞味期限 24 カ月

本格ウスターソース辛口



新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素の働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。辛味を強調した辛口タイプのソースです。

希望小売 ¥380(税込411)
 内容量 300ml(10本入り)
 JAN 4907067101236
 賞味期限 24 カ月

特級ウスターソース



新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素の働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。JAS特級基準。

希望小売 ¥350(税込378)
 内容量 300ml(10本入り)
 JAN 4907067101328
 賞味期限 24 カ月

中濃ソース うす塩



新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素の働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。食塩を通常中濃ソースの約半分に減塩しております。

希望小売 ¥350(税込378)
 内容量 300ml(10本入り)
 JAN 4907067303111
 賞味期限 18 カ月

特級とんかつソース



新鮮な野菜と天然の香辛料を酵素の働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。

希望小売 ¥350(税込378)
 内容量 300ml(10本入り)
 JAN 4907067202124
 賞味期限 24 カ月

お好み焼きと焼きそばのソース



有機トマト、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活かしました。お好み焼きにも焼きそばにもどうぞ。

希望小売 ¥390(税込421)
 内容量 300g(10本入り)
 JAN 4907067202520
 賞味期限 24 カ月

お好み焼きたこ焼きソース



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活かしました。

希望小売 ¥410(税込442)
 内容量 500ml(10本入り)
 JAN 4907067202605
 賞味期限 12 カ月

お好み焼きソース2000'S



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活かしました。

希望小売 オープン
 内容量 1000ml(8本入り)
 JAN 4907067210006
 賞味期限 12 カ月

焼きそばソース2000'S



新鮮な野菜を酵素の働きで生のまま溶かし込み、しょうゆを加え、昆布・チキン・オイスター等の天然の旨味を活かしました。

希望小売 オープン
 内容量 1000ml(8本入り)
 JAN 4907067310003
 賞味期限 12 カ月

ハンバーグソース デミグラス風味



酵素のはたらきで液体にした野菜をベースにし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美味しく出来上がります。

希望小売 ¥380(税込410)
 内容量 200ml(10本入り)
 JAN 4907067601231
 賞味期限 10 カ月

ハンバーグソース 和風しょうゆ風味



りんごをベースに玉ねぎをブレンドし、まろやかな甘さに仕上げた、てりやき風味のハンバーグソースです。肉汁と合わせてお使いください。

希望小売 ¥380(税込410)
 内容量 200ml(10本入り)
 JAN 4907067601248
 賞味期限 10 カ月

パスタソース Pasta sauce

喫茶店の銀皿ナポリタンソース



パパヤウスターソースとトマトペーストをあわせて、昔懐かしい喫茶店のナポリタンの味を再現しました。かけて炒めるだけで懐かしい味が出来上がります。約4~5人前です。

希望小売	¥370(税込399)
内容量	200ml(10本入り)
JAN	4907067800016
賞味期限	10 ヶ月

喫茶店の鉄板ミートスパゲティ用ソース



挽き肉があれば簡単にミートソースが作れます。隠し味にワインを使用し、喫茶店の味を再現した、本格的パスタソース。約4人前です。

希望小売	¥370(税込399)
内容量	200ml(10本入り)
JAN	4907067800139
賞味期限	10 ヶ月

喫茶店の濃厚カルボナーラソース



炒めたベーコンと卵黄を混ぜるだけで簡単にカルボナーラを作る事が出来ます。チーズに豆乳をブレンドしまろやかに仕上げました。約4~5人前です。

希望小売	¥398(税込430)
内容量	1000ml(8本入り)
JAN	4907067800153
賞味期限	8 ヶ月

喫茶店の銀皿ナポリタンソース



パパヤウスターソースとトマトペーストをあわせて、昔懐かしい喫茶店のナポリタンの味を再現した、業務用パスタソースです。約20人前です。

希望小売	オープン
内容量	1000ml(8本入り)
JAN	4907067800023
賞味期限	10 ヶ月

喫茶店の鉄板ミートスパゲティ用ソース



挽き肉があれば簡単にミートソースが作れます。隠し味にワインを使用し、喫茶店の味を再現した、本格的パスタソース。約20人前です。

希望小売	オープン
内容量	1000ml(8本入り)
JAN	4907067800146
賞味期限	10 ヶ月

喫茶店の鉄板ボロネーゼソース



挽き肉があれば簡単にボロネーゼが出来上がります。隠し味に赤ワイン、ビーフイオン、バターなどを使用し、本格的な味わいに仕上げました。約12人前です。

希望小売	オープン
内容量	1000ml(8本入り)
JAN	4907067800214
賞味期限	10 ヶ月

九条ねぎの和風パスタソース



京都産の九条ねぎは、口当たりの柔らかさで香りと甘味が凝縮された野菜です。たっぷりの九条ねぎを使用。かけて炒めるだけ、塩胡椒が不要の和風パスタソースです。

希望小売	¥398(税込429)
内容量	200ml(10本入り)
JAN	4907067800054
賞味期限	11 ヶ月

聖護院かぶらのペペロンチーノ風パスタソース



京野菜の聖護院かぶらと青唐辛子のハラペーニョを合わせたペペロンチーノ風パスタソースです。塩胡椒が不要でこれ1本で簡単に調理できます。

希望小売	¥398(税込429)
内容量	200ml(10本入り)
JAN	490706800047
賞味期限	11 ヶ月

万願寺唐辛子のアラビアータソース



京野菜の万願寺唐辛子とハラペーニョ、2種類の唐辛子を効かせたアラビアータパスタソースです。唐辛子とにんにくのほど良い辛さと香りに仕上げました。

希望小売	¥398(税込429)
内容量	200ml(10本入り)
JAN	4907067800061
賞味期限	10 ヶ月

ドレッシング/たれ/ぽん酢 Dressing & Ponzu

えごまとごまのドレッシング



濃厚なねりごまをベースに国産のえごまを丸ごと使用。風味や食感を味わえる一味違うドレッシングです。

希望小売 ¥495(税込535)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067700286
賞味期限 8 ヶ月

すりおろし野菜を感じるドレッシング



たっぷりの野菜を見て感じる食べて感じるドレッシングです。国産の人参と玉ねぎをたっぷり使用。カルパッチョ等にもどうぞ。

希望小売 ¥398(税込430)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067700231
賞味期限 12 ヶ月

すりおろし野菜を感じるドレッシング



国産の人参、たまねぎ、トマト、りんごを使用し、野菜を見て感じる食べて感じる業務用ドレッシングです。

希望小売 オープン価格
内容量 1000ml(8本入り)
JAN 4907067700323
賞味期限 12 ヶ月

トマトとバジルのパスタサラダドレッシング



芳醇な生トマトと香り豊かなバジルのパスタサラダのドレッシングです。野菜サラダやチキンカツ、白身フライにも良く合います。

希望小売 ¥385(税込416)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067700262
賞味期限 8 ヶ月

トマトとはちみつのサウザンドレッシング



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、エビフライや白身フライにも良く合います。

希望小売 ¥415(税込449)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067700248
賞味期限 8 ヶ月

聖護院かぶらのおろしドレッシング



京野菜の聖護院かぶらをすりおろし、国産生ねぎとしょうゆを合わせた、コクのある和風ドレッシングです。

希望小売 ¥410(税込442)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067700255
賞味期限 8 ヶ月

香ばしいごまを使ったごまだれ



3種類のごまを豊富に使用し昆布、かつおの旨味を活かしたごまだれです。鍋物や野菜サラダ、蒸し鶏のタレなど色々な料理にご利用いただけます。

希望小売 ¥485(税込524)
内容量 300ml(10本入り)
JAN 4907067601200
賞味期限 8 ヶ月

聖護院かぶらのおろしぽん酢



京野菜の聖護院かぶらをすりおろして加え、まろやかに仕上げました。だしの風味を効かせ酸味を抑えたぽん酢です。鍋物はもちろん焼き魚や揚げ物にもどうぞ。

希望小売 ¥530(税込573)
内容量 300ml(10本入り)
JAN 4907067604089
賞味期限 12 ヶ月

九条ねぎ入りチャーハンの素



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美味しいチャーハンが出来上がります。

希望小売 ¥398(税込430)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067401261
賞味期限 10 ヶ月

チャーハンと唐揚げの素



にんにくなどの香味野菜を揚げたものでつくった香味油(マー油)を加え、オイスターや生姜を加えてつくりました。チャーハンと唐揚げの両方に使えます。

希望小売 ¥398(税込430)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067401312
賞味期限 10 ヶ月

かけて炒めるだけ 回鍋肉の素



化学調味料(アミノ酸等)は使用せず、甜麺醤と豆板醤を使用し本格的な味わいに仕上げました。これ1本で簡単に回鍋肉や焼きうどんが作れます。

希望小売 ¥398(税込430)
内容量 200ml(10本入り)
JAN 4907067401305
賞味期限 10 ヶ月

有機ウスターソース



有機栽培の玉ねぎ・セロリ・人参と香辛料を加熱せず、酵素の働きで溶かし込み、有機砂糖、有機醸造酢等をブレンドしました。塩は沖縄の天日塩を使用しています。安心、安全、美味しさに徹底してこだわりました。

希望小売 ¥400(税込432)
 内容量 200ml(10本入り)
 JAN 4907067102011
 賞味期限 24 ヶ月

有機中濃ソース



有機栽培の玉ねぎ・セロリ・人参と香辛料を加熱せず、酵素の働きで溶かし込み、有機砂糖、有機醸造酢等をブレンドしました。塩は沖縄の天日塩を使用したうす塩タイプに仕上げました。

希望小売 ¥400(税込432)
 内容量 200ml(10本入り)
 JAN 4907067300011
 賞味期限 18 ヶ月

有機とんかつソース



有機栽培の玉ねぎ・セロリ・人参と香辛料を、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。

希望小売 ¥400(税込432)
 内容量 200ml(10本入り)
 JAN 4907067200014
 賞味期限 24 ヶ月

有機トマトケチャップ



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、有機栽培の玉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。

希望小売 ¥435(税込470)
 内容量 300g(10本入り)
 JAN 4907067501203
 賞味期限 18 ヶ月

パパヤソースの小売用商品は調味料(アミノ酸等)は使用しておりません

※商品内容については、やむを得ない理由により一部変更、終売する可能性があります。

※カタログの商品は印刷物の為実際の商品と異なる場合がございます。

パパヤ独自の製法

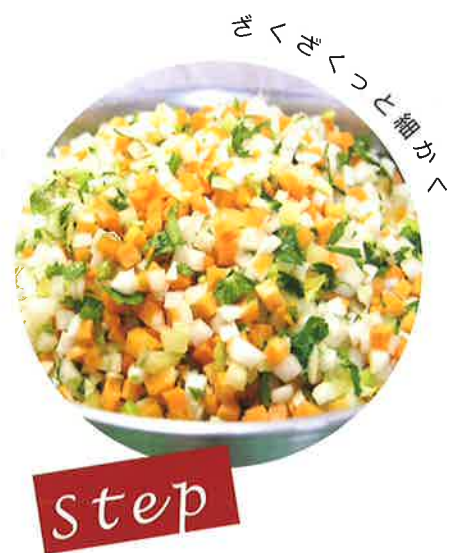
朝入荷した野菜をすぐに洗い、カットします。そして10種類以上の香辛料と酵素をブレンド。人肌ぐらいの温度で温めながら3日間ゆっくりと攪拌し野菜を溶かし込むことで、独自の「野菜液」を作り出します。この「野菜液」を使うことにより、独特のうま味と風味を持つソースが生まれます。



1 良質な畑で育った野菜を朝入荷します



2 届いた生野菜を直ぐに洗浄します



3 生野菜を細かく丁寧にカットします



4 生野菜に香辛料を加え3日間かき混ぜます



5 野菜液の完成です。これ使いソースを作ります

野菜液が詰まったソースの完成!!



パパヤのこだわり

PAPAYA' S Quality

パパヤのこだわりは、40年間続く独自のソース製法と、自然の素材を活かした味づくりです。ソースの味を決める重要な素材の1つは野菜です。昭和46年頃まで当社のソース製法は、生野菜を煮込んでソースの下地をつくる方法でした。この方法では、煮込んでも溶けきれない野菜の繊維が残り、それを残渣として捨てていました。「もったいない、なんとか捨てないで、野菜をまるごとソースに使えば、もっと美味しいソースになるはず」と思い、色々な方法を試み研究を重ねた末に生野菜を煮込まずに酵素の力で野菜を溶かし込む製法を開発しました。この製法により野菜に余分な熱を加えることも野菜の繊維が残ることもなくなり、それまでのパパヤソースよりも野菜のうま味と独特の風味があるソースに生まれ変わりました。同時に生野菜のうま味を活かす製法でソースをつくっているのに、ソースに不必要な添加物が入っていると、せっかくの自然素材の味わいを損ねてしまう。自然の味に勝る添加物はないと考え、化学調味料や甘味料、香料、着色料、保存料などを使わない商品づくりを始めました。以来40年この考えはパパヤの商品づくりの基本となり、現在は有機JAS認定工場として、有機JAS認証のソース・ケチャップをはじめ、パパヤの家庭用商品に貫かれています。

有機JASの取組

Approaching JAS-organic plants organic processed foods plant

ソースづくりを始めてから、より美味しいもの作りを目指してきました。「より良い原料、製法でもっと美味しいものを作りたい。良い野菜から良いソースができる。」この思いから「有機」にたどり着きました。広く知られているように、有機食品は非常に厳しい規格に基づいて生産されています。国内においては「有機JAS法」という法律で定められた基準をクリアした物だけが「有機〇〇〇」と表示をすることが許されています。パパヤでは、これらの有機農産物（玉ねぎ、人参、セロリ、トマト等）や有機製品（酢、砂糖、醤油等）を原料とし、有機製品造りをする事でお客様に『美味しく、安心な』商品をお届けしたいと思い、これからも『有機JAS製品』の製造、企画に取り組んで参ります。

有機JASマーク



新商品

パパヤソース

大洋産業株式会社

〒611-0033

京都府宇治市大久保町平盛71-1

TEL 0774-45-0888

<https://www.papaya-sauce.co.jp>