

素井興食品工業株式会社

製品カタログ



1 がらスープ



1.1 中華シャンミー（業務用）

- 豚骨、鶏骨エキス、香味野菜をバランスよく配合し本格炊き出しスープにも劣らない濃縮スープです。ラーメンスープの他、炒め物、チャーハン等幅広い用途に使用できます。

使用方法 約 60 倍に希釈してお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 ポークエキス（国内製造）、動物油脂、チキンエキス、食塩、植物油脂、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー／調味料（アミノ酸等）、（一部にごま・鶏肉・豚肉を含む）

荷姿 1kg×12



1.3 ポークエキス（業務用）

- 新潟県産豚骨を使用したエキスを配合した濃縮スープです。

豚骨の風味を純粋に味わう事ができます。

使用方法 約 30 倍に希釈してお使い下さい。

内容量 900 g

原材料 ポークエキス（豚骨（新潟県産））、食塩、動物油脂、香辛料／調味料（アミノ酸等）、（一部に豚肉を含む）

荷姿 900g×12



1.4 新潟県産がらスープ P&C-20（業務用）

- 新潟県産豚骨と新潟県産鶏がらを使用したエキス、そこに国産野菜から抽出したエキスを配合したがらスープです。

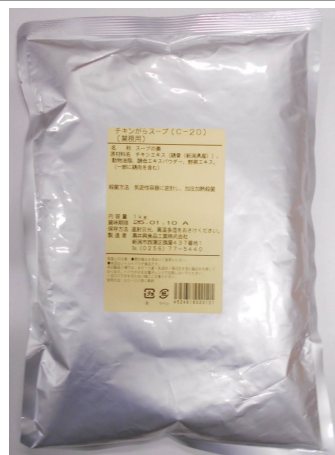
幅広い料理のベースにご使用いただけます。

使用方法 20～30 倍に希釈してお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 ポークエキス（豚骨（新潟県産））、チキンエキス（鶏骨（新潟県産））、動物油脂、酵母エキスパウダー、野菜エキス、（一部に鶏肉・豚肉を含む）

荷姿 1kg×12



1.5 新潟県産チキンがらスープ C-20（業務用）

- 新潟県産鶏がらを使用したエキス、そこに国産野菜から抽出したエキスを配合したがらスープです。純粋にチキンの風味をお楽しみいただけます。

使用方法 20～30 倍に希釈してお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 チキンエキス（鶏骨（新潟県産））、動物油脂、酵母エキスパウダー、野菜エキス、（一部に鶏肉を含む）

荷姿 1kg×12

2 ラーメンの素（たれ）



2.1 しょうゆラーメンの素（業務用）

- 2種類の本醸造濃口醤油を主配合、そこにポーク、チキン、そして香味野菜の風味をバランスよく配合した濃縮たれです。香辛料のアクセントも効いています。

使用方法 たれ 30cc に対して 330～360cc のがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 しょうゆ（国内製造）、ポークエキス、食塩、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、動物油脂、チキンエキス、発酵調味料、香辛料、植物油脂、たん白加水分解物、野菜エキス、肉エキス調味料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

荷姿 1kg×12



2.2 みそラーメンの素（業務用）

- 3種類の国産味噌をブレンド、ポーク、チキン、そして香味野菜を配合し濃厚に仕上げた味噌たれです。

使用方法 たれ 30g に対して 330～360cc のがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 みそ（国内製造）、ポークエキス、食塩、動物油脂、発酵調味料、チキンエキス、しょうゆ、植物油脂、香辛料、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む）

荷姿 1kg×12



2.3 しおラーメンの素（業務用）

- 複数種類のポーク、チキンエキスを配合しマイルドな後味に仕上げました。香辛料のアクセントも効いています。

使用方法 たれ 30g に対して 330～360cc のがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 ポークエキス（国内製造）、食塩、動物油脂、砂糖、香辛料、チキンエキス、植物油脂、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、（一部にごま・鶏肉・豚肉を含む）

荷姿 1kg×12



2.4 担々麺の素（業務用）

- 2種類の本醸造濃口醤油を配合し、白ごまと刻んだザーサイの食感がアクセントになっています。トマトとアップルビネガーの酸味でフルーティな後味に仕上げています。

使用方法 たれ 30g に対して 330～360cc のがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 しょうゆ（国内製造）、ごま、ポークエキス、ラー油、発酵調味料、食塩、トマトペースト、ザーサイ、植物油脂、醸造酢、香辛料、たん白加水分解物／調味料（アミノ酸等）、香辛料抽出物、香料、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む）

荷姿 1kg×12



2.5 豚骨ラーメンの素（業務用）

- 2種類のポークエキスをベースにねりごま、すりごま、そして複数の香辛料の配合でコクのある豚骨スープに仕上げました。

使用方法 本品 30g に対して 330～360cc のがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 ポークエキス(国内製造)、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、ごま、食塩、植物油脂、動物油脂、香辛料、たん白加水分解物、オイスターソース／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・豚肉を含む)

荷姿 1kg×12



2.6 黒ごま担々麺ベース（業務用）

- 黒ねりごまと黒すりごまを主原料に、コチジャンと豆板醤を合わせ本場の辛さをお楽しみいただけます。豆味噌の配合でコク深く仕上げてます。

使用方法 本品 50g に対して 300cc のお湯、またはがらスープで割ってお使い下さい。

内容量 1kg

原材料 ねりごま(国内製造)、芝麻醬、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、すりごま、動物油脂、食塩、清酒、ラー油、しょうゆ、コチジャン、トウバンジャン、みそ、香辛料、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・ごま・大豆・豚肉を含む)

荷姿 1kg×12



2.7 和風混混麺のたれ（業務用）

- かつおと煮干しの風味を効かせた汁なしラーメンの素です。クセになる味わいです。

使用方法 本品を麺に絡めてご使用ください。

内容量 1kg

原材料 植物油脂(国内製造)、しょうゆ、ポークエキス、砂糖、チキンエキス、食塩、かつお節エキス、動物油脂、かつお粉末、にぼし粉末、香辛料、醸造酢、たん白加水分解物、酵母エキスパウダー／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉を含む)

荷姿 1kg×12

3 めんつゆ



3.1 和風ごまだれの素（業務用）

- ごまと味噌の風味が食欲をそそる一品です。
- 使用方法 ざるそば、ざるうどん、そうめんなどのつけ汁としてご使用の場合は、本品 1 に対してもり汁 1 の割合が基準です。ただし、自店のもり汁又はお好みに応じて本品を加減して下さい。

内容量 850g

原材料 ねりごま(国内製造)、みそ、水あめ混合ぶどう糖果糖液糖、砂糖、発酵調味料、かつお節エキス、食塩／調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部にごま・大豆を含む)

荷姿 850g×14

4 小売用商品



5.1 炒にんにく

- 辛みを効かせたスパイシーなローストガーリックです。

使用方法 ラーメン、うどん、ほうとう、カレー、ピザ、サラダ、漬物、スパゲッティ、豚汁などに少量かけてお召し上がります。

内容量 70g、500g（業務用）

原材料 フライドガーリック（にんにく（中国産）、植物油）、七味唐辛子（唐がらし、ごま、その他）、（一部にごまを含む）

荷姿 70g ビン×30
業務用 500g 袋×10



素井興食品工業株式会社

〒959-0423 新潟市西蒲区旗屋 437 番地 1

☎ (0256) 77-5440

TEL

(0120) 073-073

FAX

(0256) 77-5484 （24 時間受付）

e-mail

suikoh-shokuhin@athena.ocn.ne.jp （24 時間受付）

HP

<http://suikoh-shokuhin.jp/>