



原料系商品 総合カタログ



「美味しいものは新鮮な材料から」このあたりまえの原則に忠実です。  
 新鮮な原料から長年研究を続けてきた技術によって風味と旨味を抽出したのが「マロウゼット」です。  
 いずれも力強いポテンシャルを持ち、様々な料理や商品のベースや隠し味を担う存在として、  
 実績と定評をいただいております。

## Contents

### 目次

■ ポークエキス	3P
■ チキンエキス	5P
■ ビーフエキス	8P
■ その他エキス、調理ソース	9P
■ コラーゲン	10P
■ プレーンオイル	11P
■ シーズニングオイル	13P
■ 背脂	17P
■ 野菜加工品	18P

※ **小サイズ有** 表示のある商品は同スペックで荷姿の異なる業務用商品がございます。  
 ※「一般的な表示例」はあくまで記入例です。貴社製品の原材料表示は、加工食品品質表示基準に基づき、貴社にてご判断ください。ご不明な点は最寄の保健所等にご相談ください。  
 ※掲載の内容は2023年4月現在のもので、仕様は予告なしに変更される場合がございます。

## ■ 畜産エキスの一般的製造工程



## ■ 畜産エキスの使用効果

<b>呈味増強効果</b>	アミノ酸・ペプチド・核酸系の物質・有機酸等により、うま味を中心に呈味を増強する。
<b>コク味の付与増強</b>	うま味調味料のみでは表現できないコク（濃厚感・幅・まるやかさ）の付与と増強。
<b>風味付与増強効果</b>	チキン・ポーク・ビーフなどの特徴のある風味を付与し、さらに増強する。
<b>風味の改良効果</b>	原料や製造工程に起因する異味（苦味など）、異臭（大豆たん白臭など）を改良する。
<b>その他の機能</b>	調味作用に加えて酸化防止・防腐・健康機能などの特殊の機能を有する。

## ■ 加工エキス・オイル使用上の利点

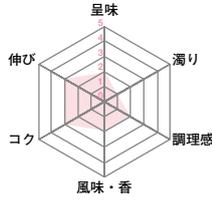
<b>価格安定</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 価格の変動が少なく、原価計算がしやすい。</li> <li>● 原料の価格高騰時にも一定価格での仕入れが可能。</li> </ul>
<b>作業環境の衛生向上</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 生原料の搬入による、泥・虫などの持ち込みや、腐敗部位や残さなどの廃棄がない。</li> </ul>
<b>商品の呈味・品質管理が容易</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 菌数・物性値（水分・pH・酸度など）の規格があり、原料のトレースが可能。</li> </ul>
<b>利便性</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 水溶性であるので任意に溶解し、高濃度エキスは水分調整に最適である。</li> </ul>
<b>輸送・保管が容易</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● 高濃度エキスや粉末エキスは常温での流通・保管ができる。また、必要量を取り出し再保管が可能。</li> </ul>

# ポークエキス

新鮮な豚骨をベースに当社独自の製法で炊き出した豚本来の旨味・風味が活かしている底力のあるポークエキスです。ビーフエキスの代替としても使用可能で、定番のラーメンメニュー系から調理加工品まで幅広くお使い頂けます。



常温品

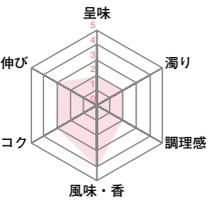


品番：0124202

## mz ポークエキス 609NDW

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 高濃度の定番のクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 1
標準規格値			水分(%) 50.0 塩分(%) 10.0

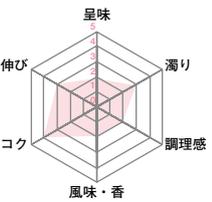


品番：0124203

## mz ポークエキス 612NDW

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 高濃度の豚味の強いクセのあるクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚皮豚頭豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 2
標準規格値			水分(%) 46.0 塩分(%) 10.0

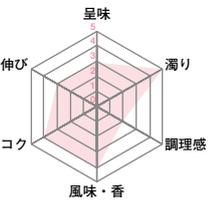


品番：0124201

## mz ポークエキス 607NDW

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 高濃度・高粘度の半濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 3
標準規格値			水分(%) 47.0 塩分(%) 10.0

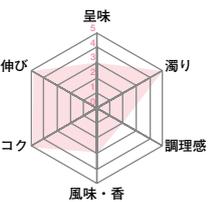


品番：0124200

## mz ポークエキス 601NDW

荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 濁りの強い高濃度・高粘度の定番の白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 5
標準規格値			水分(%) 35.0 塩分(%) 10.0

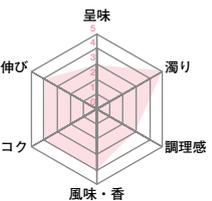


品番：0124119

## mz ポークエキス 605NDW

荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 濁りの強いミルク感のある高濃度・高粘度の白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 5
標準規格値			水分(%) 36.5 塩分(%) 11.5

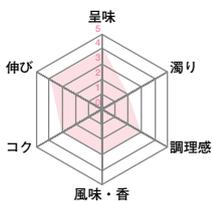


品番：0124205

## mz ポークエキス 619NDW

荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 高濃度の豚味の強いクセのある白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚皮豚頭豚骨抽出エキス、食塩	豚肉	ポークエキス	性状 ペースト 濁り 5
標準規格値			水分(%) 35.0 塩分(%) 10.0

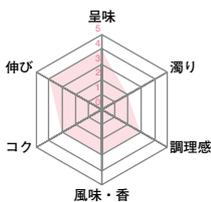


品番：0125204

## mz ポークエキス 6924NDW

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 豚骨と香味野菜と一緒に抽出した、マイルドな高濃度・高粘度の調味白濁エキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩、野菜エキス、デキストリン、調味料(アミノ酸等)	豚肉	ポークエキス調味料／調味料(アミノ酸等)	性状 ペースト 濁り 2
標準規格値			添加物 調味料(アミノ酸等) 水分(%) 56.0 塩分(%) 15.0



品番：0125203

## mz ポークエキス 6500NDW

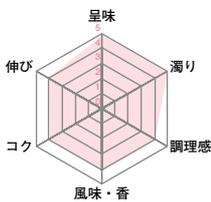
荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 ポークベースに野菜の風味をバランス良く加え調味したタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
ポークエキス、食塩、蛋白加水分解物、焼酎、かつおエキス、香辛料、ネギエキス、調味料(アミノ酸等)	大豆 豚肉	ポークエキス調味料／調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉・大豆を含む)	性状 ペースト 濁り 2 添加物 調味料(アミノ酸等) 標準規格値 水分(%) 57.0 塩分(%) 17.0



品番：0125201

## mz ポークエキス 6030NDW

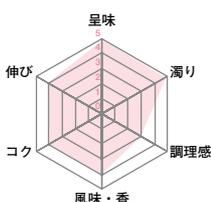
荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚骨エキスをベースに胡麻油とラー油で特徴付けた調味型白濁エキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、動植物油脂、食塩、蛋白加水分解物、還元水あめ、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)	ごま 豚肉	ポークエキス調味料／調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉・ごまを含む)	性状 ペースト 濁り 5 添加物 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 水分(%) 32.0 塩分(%) 14.0



品番：0125206

## mz ポークエキス 6902NDW

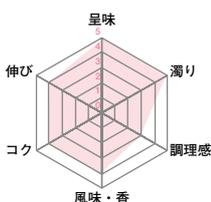
荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 香味野菜と一緒に抽出した、調味感のあるミルクィな白濁エキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩、動物油脂、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘多糖類	豚肉	ポークエキス調味料／調味料(アミノ酸等)	性状 ペースト 濁り 5 添加物 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘多糖類 標準規格値 水分(%) 40.0 塩分(%) 13.5



品番：0125200

## mz ポークエキス 6915NDW

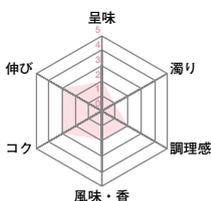
荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚骨・香味野菜・鶏油と一緒に抽出した、マイルドな高濃度・高粘度の調味白濁エキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス、食塩、動物油脂、蛋白加水分解物、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉 豚肉	ポークエキス調味料／調味料(アミノ酸等)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	性状 ペースト 濁り 5 添加物 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 水分(%) 30.0 塩分(%) 17.0



品番：0124206

## mz ポークエキス 602NFW

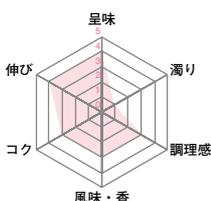
荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管

賞味期限 720日

最終加工地 日本

特徴 高濃度の無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス	豚肉	ポークエキス	性状 液体 濁り 1 標準規格値 水分(%) 69.0 塩分(%) 1.5以下

品番：0124216 小サイズ有

## mz 冷凍清湯ポークガラスープ B10K

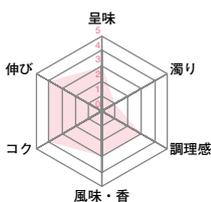
荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
1kgタイプ(特級厨师 上々豚清湯)

賞味期限 720日

最終加工地 日本

特徴 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープのクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚骨抽出エキス	豚肉	ポークエキス	性状 液体 濁り 1 標準規格値 水分(%) 10.0 塩分(%) 1.0以下



品番：0124209

## mz 豚足スープ (清湯)

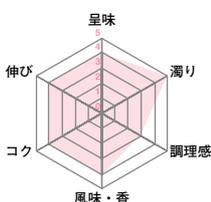
荷姿・保管 6kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管

賞味期限 720日

最終加工地 日本

特徴 豚足を主原料にじっくりと煮出した風味の強いタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚足豚骨抽出エキス	豚肉	ポークエキス	性状 液体 濁り 1 標準規格値 水分(%) 69.0 塩分(%) 1.5以下



品番：0124211

## mz 豚頭スープ (白湯)

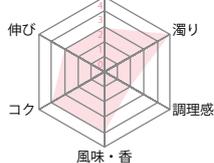
荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管

賞味期限 720日

最終加工地 日本

特徴 豚頭骨を主原料にじっくりと煮出した風味の強いタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚頭豚骨抽出エキス	豚肉	ポークエキス	性状 液体 濁り 5 標準規格値 水分(%) 62.0 塩分(%) 1.0以下



### mz ポークエキス 606NFW

**荷姿・保管** 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 濁りの強い高濃度・高粘度の定番の冷凍無塩白濁タイプ

豚骨抽出エキス

豚肉

ポークエキス

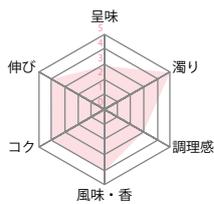
性状 ベースト

濁り 5

標準規格値

水分(%) 40.0

塩分(%) 1.5以下



品番: 0124208 **小サイズ有**

### mz ポークエキス 618NFW

**荷姿・保管** 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 1kgタイプ(特級厨师 豚骨ガラスープD1K)  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 高濃度の豚味の強いウセのある冷凍無塩白濁タイプ

主な原材料

アレルギー該当物質

一般的な表示例

DATA

豚皮豚頭豚骨抽出エキス

豚肉

ポークエキス

性状 ベースト

濁り 5

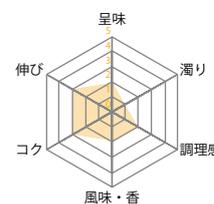
標準規格値

水分(%) 40.0

塩分(%) 1.5以下

## チキンエキス

新鮮な肉付鶏骨をベースに当社独自の製法で炊き出した鶏本来の旨味・風味が活かしているチキンエキスです。和・洋・中・エスニックメニューとその用途は幅広く、高濃縮タイプからホテルユースタイプのブイヨンまで、あらゆるメニューのシーンに活躍します。



品番: 0122201

### mz チキンエキス 309NDW

**荷姿・保管** 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 高濃度の定番クリアタイプ

主な原材料

アレルギー該当物質

一般的な表示例

DATA

鶏骨抽出エキス、食塩

鶏肉

チキンエキス

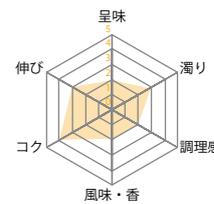
性状 ベースト

濁り 1

標準規格値

水分(%) 50.0

塩分(%) 10.0



品番: 0122203

### mz チキンエキス 305NDW

**荷姿・保管** 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 高濃度・高粘度の半濁タイプ

主な原材料

アレルギー該当物質

一般的な表示例

DATA

鶏骨抽出エキス、食塩

鶏肉

チキンエキス

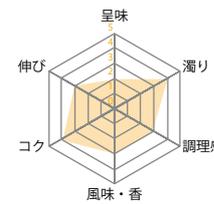
性状 ベースト

濁り 3

標準規格値

水分(%) 50.0

塩分(%) 10.0



品番: 0123200

### mz チキンエキス 393NDW

**荷姿・保管** 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** mzチキンエキス301NDWよりやや濁りが弱く高濃度・高粘度の白濁タイプ

主な原材料

アレルギー該当物質

一般的な表示例

DATA

鶏骨抽出エキス、食塩

鶏肉

チキンエキス

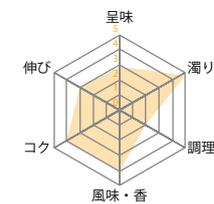
性状 ベースト

濁り 4

標準規格値

水分(%) 43.0

塩分(%) 12.0



品番: 0122200

### mz チキンエキス 301NDW

**荷姿・保管** 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 濁りの強い高濃度・高粘度の定番の白濁タイプ

主な原材料

アレルギー該当物質

一般的な表示例

DATA

鶏骨抽出エキス、食塩

鶏肉

チキンエキス

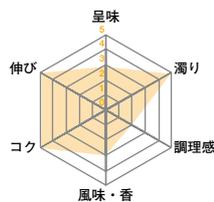
性状 ベースト

濁り 5

標準規格値

水分(%) 35.0

塩分(%) 10.0

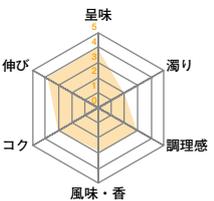


品番：0123058

## mz チキンエキス 303NDW

荷姿・保管 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 濁りの強いミルク感のある  
高濃度・高粘度の白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、食塩	鶏肉	チキンエキス	性状 ペースト 濁り 5
			標準規格値
			水分(%) 35.0
			塩分(%) 10.0

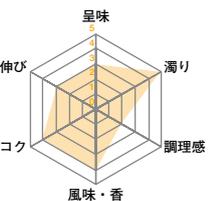


品番：0123202

## mz チキンエキス 3902NDW

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 360日  
最終加工地 日本  
特徴 鶏骨と香味野菜を一緒に抽出した、  
高濃度・高粘度の調味半濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、食塩、野菜エキス、調味料(アミノ酸等)	鶏肉	チキンエキス調味料／調味料(アミノ酸等)	性状 ペースト 濁り 2
			添加物 調味料(アミノ酸等)
			標準規格値
			水分(%) 57.0
			塩分(%) 15.0

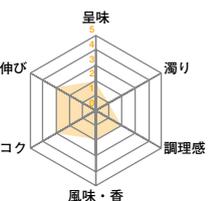


品番：0437063

## mz J 白湯チキンエキス 301

荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 十文字丸善スープ製造品  
濁りの強い高濃度・高粘度の定番の白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、食塩	鶏肉	チキンエキス	性状 ペースト 濁り 5
			標準規格値
			Bx(%) -

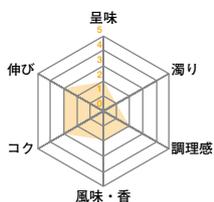


品番：0437064

## mz J 清湯チキンエキス 309

荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 十文字丸善スープ製造品  
高濃度の定番クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、食塩	鶏肉	チキンエキス	性状 ペースト 濁り 1
			標準規格値
			Bx(%) -

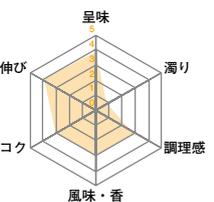


品番：0122206

## mz チキンエキス 307NFW

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 高濃度の無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			水分(%) 69.0
			塩分(%) 1.5以下

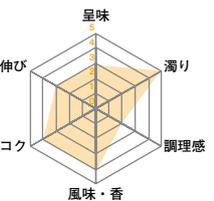


品番：0122208

## mz チキンエキス 351NFW

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープ

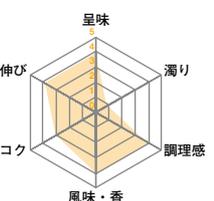
主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			水分(%) 87.0
			塩分(%) 1.0以下

品番：0122205 小サイズ有

## mz チキンエキス 306NFW

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
1kgタイプ(特級厨师 上々鶏白濁)  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 濁りの強い高濃度・高粘度の無塩・冷凍白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 ペースト 濁り 5
			標準規格値
			水分(%) 40.0
			塩分(%) 1.5以下



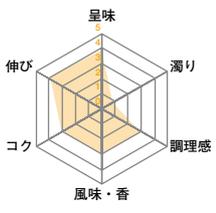
品番：0122209

## mz チキンブイヨンマルゼン

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 鶏骨・洋野菜を炊き出し、やや褐色で  
ホテルグレードの濃縮チキンブイヨン

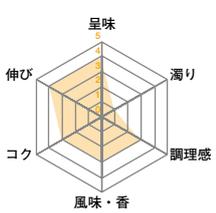
主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、野菜抽出エキス、香辛料	鶏肉	チキンブイヨン	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			水分(%) 89.0
			塩分(%) 1.5以下

冷凍食品



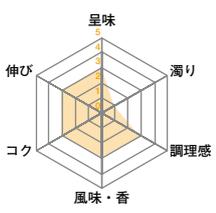
品番：0122211  
**mz 冷凍清湯チキンガラスープ D10K**  
 荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			10.0
塩分(%)			1.0以下



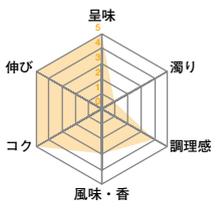
品番：0136202  
**mz 冷凍清湯チキンガラスープ D1K**  
 荷姿・保管 1kg×10ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			10.0
塩分(%)			1.0以下



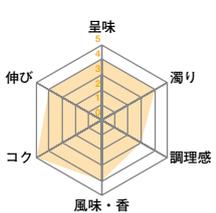
品番：0123208  
**mz 冷凍チキンガラスープ JP30**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 緩やかに炊き出した高濃度の無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			30.0



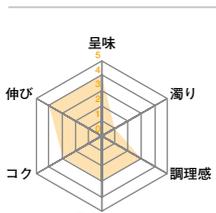
品番：0124318  
**mz 冷凍清湯チキンガラスープ MD20**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 丸鶏スープをイメージした、肉感のある無塩冷凍ガラスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
丸鶏エキス、チキンエキス、ゼラチン、酵母エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			20.0



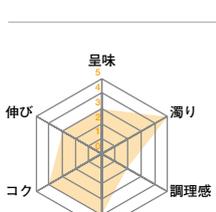
品番：0124304  
**mz 鶏肉スープ**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 常圧抽出で炊き出し感があり、鶏肉の固形感・残渣感がある、まろやかな半濁スープ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏肉抽出エキス、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉	チキンエキス	性状 エキス 濁り 3
標準規格値			
Bx(%)			5.0前後



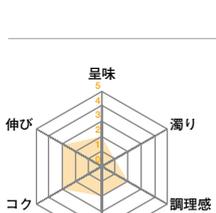
品番：0437062  
**mz J 冷凍清湯チキンガラスープ C15**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 十文字丸善スープ製造品 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍ガラスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			15.0



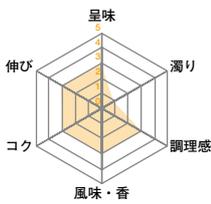
品番：0437065 **小サイズ有**  
**mz J 冷凍白湯チキンエキス 306**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 十文字丸善スープ製造品 濁りの強い高濃度・高粘度の無塩・冷凍白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 ペースト 濁り 5
標準規格値			
Bx(%)			-



品番：0437066  
**mz J 冷凍清湯チキンエキス 307**  
 荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
 賞味期限 720日  
 最終加工地 日本  
 特徴 十文字丸善スープ製造品 高濃度の無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
標準規格値			
Bx(%)			-

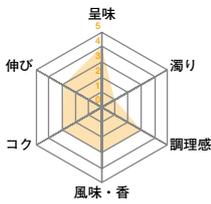


品番：0437067

### mz J 冷凍チキンガラスープ JP30

**荷姿・保管** 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 十文字丸善スープ製造品  
 緩やかに炊き出した高濃度の無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			Bx(%) 30.0

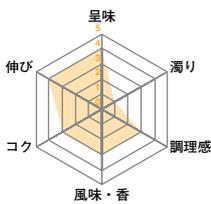


品番：0437068

### mz J 冷凍モミジスープ

**荷姿・保管** 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 十文字丸善スープ製造品  
 原料は鶏足骨を使用し、緩やかに炊き出したゼラチン感が強い無塩冷凍クリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏足抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			Bx(%) -

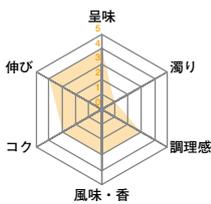


品番：0437089

### mz J 冷凍清湯チキンスープ 20 2K

**荷姿・保管** 2kg×6ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 十文字丸善スープ製造品  
 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍チキンスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			Bx(%) 20.0
			塩分(%) 1.0以下

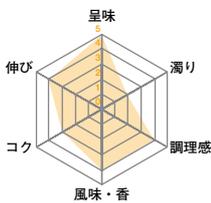


品番：0437095

### mz J 冷凍清湯チキンスープ 20 5K

**荷姿・保管** 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 十文字丸善スープ製造品  
 緩やかに炊き出した低濃縮無塩冷凍チキンスープクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス	鶏肉	チキンエキス	性状 液体 濁り 1
			標準規格値
			Bx(%) 20.0
			塩分(%) 1.0以下



品番：0437108 小サイズ有

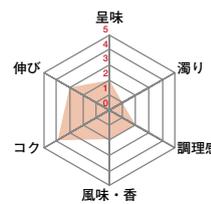
### mz J 菜彩鶏 BB10 10K

**荷姿・保管** 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
**賞味期限** 720日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 十文字丸善スープ製造品  
 特別飼育鶏菜彩鶏を緩やかに炊き出したボーンブロス1kgタイプ(味力SOUP 菜彩鶏BB10 1K)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
チキン野菜抽出スープ(鶏骨、たまねぎ、にんじん、米酢、なごねぎ、セロリ、しょうが、にんにく)	鶏肉	チキンボーンブロス	性状 液体 濁り 2
			標準規格値
			Bx(%) 10.0
			塩分(%) 1.0以下

## ビーフエキス

厳密に検査された牛骨をベースに当社独自の製法で炊き出した牛本来のパンチが効いているビーフエキスです。  
 高濃縮タイプからホテルコースのフンドボーまで用意しました。  
 日本・オーストラリア・ニュージーランドと品質の安全を満たした製品を揃えております。

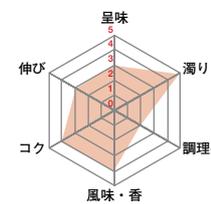


品番：0420200

### mz ビーフエキス 207NDW

**荷姿・保管** 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 高濃度のクリアタイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
牛骨抽出エキス、食塩	牛肉	ビーフエキス	性状 ペースト 濁り 1
			標準規格値
			水分(%) 42.0
			塩分(%) 12.0



品番：0127010

### mz ビーフエキス 205NDW

**荷姿・保管** 18kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 360日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 濁りの強い高濃縮の白濁タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
ビーフエキス、ビーフオイル、食塩、酸化防止剤(ビタミンE)	牛肉	ビーフエキス	性状 ペースト 濁り 5
			添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			水分(%) 35.0
			塩分(%) 10.0

冷凍食品

	<p>品番：0121200</p> <p><b>mz ビーフエキス 295NDW</b></p> <p>荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)</p> <p>賞味期限 360日</p> <p>最終加工地 日本</p> <p>特徴 高濃度で肉感のあるクリアタイプ</p>	<p>主な原材料</p> <p>ビーフエキス、食塩、酵母エキス</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>ビーフエキス</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>ペースト</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>47.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>10.0</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	ペースト	濁り	2	標準規格値		水分(%)	47.0	塩分(%)	10.0		
DATA																			
性状	ペースト																		
濁り	2																		
標準規格値																			
水分(%)	47.0																		
塩分(%)	10.0																		
	<p>品番：0420005</p> <p><b>mz ビーフエキス 203NFW</b></p> <p>荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管</p> <p>賞味期限 720日</p> <p>最終加工地 日本</p> <p>特徴 高濃度の無塩冷凍クリアタイプ</p>	<p>主な原材料</p> <p>牛骨抽出エキス</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>ビーフエキス</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>49.5</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>2.0以下</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	1	標準規格値		水分(%)	49.5	塩分(%)	2.0以下		
DATA																			
性状	液体																		
濁り	1																		
標準規格値																			
水分(%)	49.5																		
塩分(%)	2.0以下																		
	<p>品番：0220031 <small>小サイズ有</small></p> <p><b>mz フォンドヴォー NZ-M</b></p> <p>荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管 1kgタイプ(シェフサービス フォンド・ヴォー NZ-M)</p> <p>賞味期限 2年</p> <p>最終加工地 ニュージーランド</p> <p>特徴 仔牛骨・肉・香味野菜を丹念にローストし、じっくり煮込んだニュージーランド製のフォンドヴォー</p>	<p>主な原材料</p> <p>仔牛骨、トマト、たまねぎ、仔牛肉、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>フォンドボー</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>87.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	2	標準規格値		水分(%)	87.0	塩分(%)	-		
DATA																			
性状	液体																		
濁り	2																		
標準規格値																			
水分(%)	87.0																		
塩分(%)	-																		
	<p>品番：0220200 <small>小サイズ有</small></p> <p><b>mz フォンドボー マルゼン</b></p> <p>荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管 1kgタイプ(シェフサービス フォンド・ヴォー AUST D)</p> <p>賞味期限 2年</p> <p>最終加工地 オーストラリア</p> <p>特徴 ミルクフェッドの仔牛を100%使用したホテルグレードの本格的な高濃縮フォンドボー</p>	<p>主な原材料</p> <p>仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料(ローリエ、コショウ)</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>フォンドボー</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>87.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	2	標準規格値		水分(%)	87.0	塩分(%)	-		
DATA																			
性状	液体																		
濁り	2																		
標準規格値																			
水分(%)	87.0																		
塩分(%)	-																		
	<p>品番：0220201 <small>小サイズ有</small></p> <p><b>mz フォンドボー EX</b></p> <p>荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管 1kgタイプ(シェフサービス フォンド・ヴォー AUST EX)</p> <p>賞味期限 2年</p> <p>最終加工地 オーストラリア</p> <p>特徴 ミルクフェッドの仔牛を100%使用したホテルグレードの本格的な低濃縮フォンドボー</p>	<p>主な原材料</p> <p>仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料(ローリエ、コショウ)</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>フォンドボー</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>90.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	2	標準規格値		水分(%)	90.0	塩分(%)	-		
DATA																			
性状	液体																		
濁り	2																		
標準規格値																			
水分(%)	90.0																		
塩分(%)	-																		
	<p>品番：0127212 <small>小サイズ有</small></p> <p><b>mz フォンドヴォー AS</b></p> <p>荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管 1kgタイプ(シェフサービス フォンド・ヴォー AS)</p> <p>賞味期限 720日</p> <p>最終加工地 日本</p> <p>特徴 汎用性の高い安価版のフォンドヴォー</p>	<p>主な原材料</p> <p>フォンドボー(仔牛骨、仔牛肉、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料)、チキンエキス、ビーフエキス、トマトペースト、ゼラチン、たまねぎエキス、にんじんエキス、カラメル色素</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>牛肉、鶏肉、ゼラチン</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>フォンドボー/カラメル色素、(一部に牛肉・鶏肉・ゼラチンを含む)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>カラメル色素</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>Bx(%)</td> <td>11.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>0.5以下</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	2	添加物	カラメル色素	標準規格値		Bx(%)	11.0	塩分(%)	0.5以下
DATA																			
性状	液体																		
濁り	2																		
添加物	カラメル色素																		
標準規格値																			
Bx(%)	11.0																		
塩分(%)	0.5以下																		

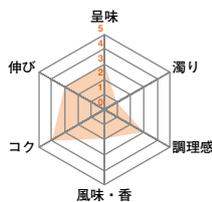
その他エキス  
調理ソース

ミックスタイプのエキス・調理ソースです。  
ミックスタイプ特有の、より複雑で複合的な呈味・風味を実現します。



Other Extract / Cooking Sauce

	<p>品番：0127200</p> <p><b>mz ミックスエキス 5914NDW</b></p> <p>荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)</p> <p>賞味期限 180日</p> <p>最終加工地 日本</p> <p>特徴 主にビーフエキスをベースに各種調味料を加えた、洋風料理のベースとして汎用性のあるタイプ</p>	<p>主な原材料</p> <p>醤油、蛋白加水分解物、にんじんエキス、酵母エキス、食塩、ビーフエキス、砂糖、ボーウエキス、デキストリン、調味料(アミノ酸等)、酸味料</p>	<p>アレルギー該当物質</p> <p>小麦、牛肉、大豆、豚肉</p>	<p>一般的な表示例</p> <p>ビーフ風味調味料/調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・大豆・豚肉・牛肉を含む)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">DATA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>性状</td> <td>液体</td> </tr> <tr> <td>濁り</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>添加物</td> <td>調味料(アミノ酸等)、酸味料</td> </tr> <tr> <td colspan="2">標準規格値</td> </tr> <tr> <td>水分(%)</td> <td>56.0</td> </tr> <tr> <td>塩分(%)</td> <td>15.0</td> </tr> </tbody> </table>	DATA		性状	液体	濁り	1	添加物	調味料(アミノ酸等)、酸味料	標準規格値		水分(%)	56.0	塩分(%)	15.0
DATA																			
性状	液体																		
濁り	1																		
添加物	調味料(アミノ酸等)、酸味料																		
標準規格値																			
水分(%)	56.0																		
塩分(%)	15.0																		

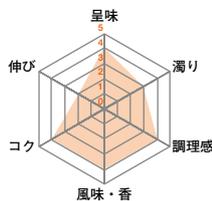


品番：0126201

## mz ミックスエキス 5900NFW

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 鶏、豚、こんぶ、野菜のまとまりのある清湯スープベース

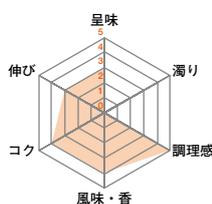
主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨エキス、豚骨豚足エキス、野菜エキス(たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく)、ゼラチン、還元水あめ、こんぶエキス、蛋白加水分解物、食塩、酵母エキス、かつおエキス、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、増粘剤(キサンタンガム)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉 ゼラチン	チキンポークエキス 調味料/調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・鶏肉・豚肉・大豆・ゼラチンを含む)	性状 液体 濁り 1 添加物 調味料(アミノ酸等) 標準規格値 水分(%) 76.5 塩分(%) 1.5以下

品番：0124357 小サイズ有

## mz フォンドヴィアンド M

荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 鶏・豚・香味野菜を炊き出した、洋風料理のベースに適した茶色いフォン1kgタイプ(シェフサービスフォン・ド・ヴィアンドM)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏骨抽出エキス、豚骨抽出エキス、トマト、たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、香辛料(ローリエ、コショウ)	豚肉 鶏肉	チキンポークエキス(又はチキンポークブイヨン)	性状 液体 濁り 3 標準規格値 水分(%) 87 Bx(%) 15



品番：0121202

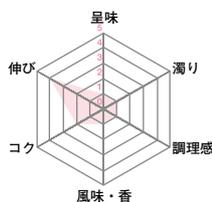
## mz デミグラスソースマルゼン

荷姿・保管 10kg×2ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 ビーフエキスをベースにトマト・玉葱等の野菜類を使用した風味豊かなワインの効いたホテルグレードのデミグラスソース

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
野菜、ワイン、小麦粉、動物油脂、砂糖、ビーフエキス、食塩、醤油、蛋白加水分解物、酵母エキス、香辛料、ポークエキス、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料	小麦 牛肉 大豆 豚肉	デミグラスソース/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・大豆・豚肉を含む)	性状 ベースト 濁り - 添加物 カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、酸味料 標準規格値 水分(%) 84.0 塩分(%) 1.1

## コラーゲン

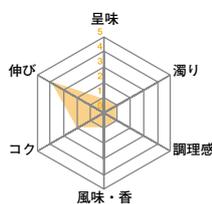
半世紀以上培った『畜産エキスの抽出技術』と『原料の調達能力』を活かし国産の原料だけを熱水抽出し、臭いと濁りを除去した、ハンドリングに優れた液状タイプのコラーゲンペプチドです。

品番：0124313 小サイズ有

## mz ポークコラーゲンペプチド

荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 豚足のみを熱水抽出し、臭いと濁りを除去した液体タイプ  
500g/100gタイプ(ポークコラーゲンスープ500g・100g)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
ポークエキス	豚肉	ポークエキス(又はポークコラーゲンペプチド)	性状 液体 濁り 1 標準規格値 Bx(%) -

品番：0124333 小サイズ有

## mz チキンコラーゲンペプチド

荷姿・保管 5kg×4ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
賞味期限 720日  
最終加工地 日本  
特徴 鶏足(モミジ)のみを熱水抽出し、臭いと濁りを除去した液体タイプ  
500g/100gタイプ(チキンコラーゲンスープ500g・100g)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
チキンエキス	鶏肉	チキンエキス(又はチキンコラーゲンペプチド)	性状 液体 濁り 1 標準規格値 Bx(%) -

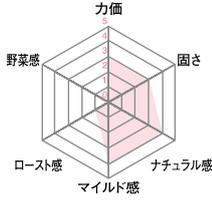
# プレーンオイル

素材の風味そのままの香り豊かなプレーンオイルです。  
豚・鶏・牛、単体ごとに用意しました。  
素材の風味を活かすメニューに最適です。



Plain Oil

## ポーク

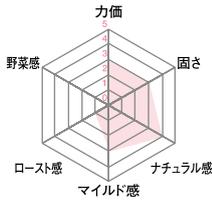


品番：0110200

## mz ラード S

荷姿・保管 16kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚脂を蒸気釜で抽出した、マイルドな粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			2.0以下
POV			3.0以下

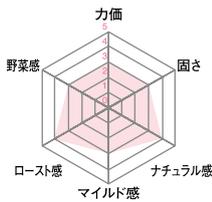


品番：0110201

## mz ラード A

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚脂を蒸気釜で抽出した、ややポーク臭の強いマイルドな粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			2.0以下
POV			3.0以下

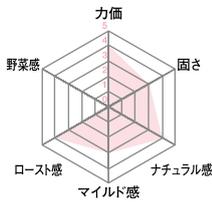


品番：0410200

## mz ローストポークオイル A

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚脂を直火釜で抽出し、ローストした香ばしい粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

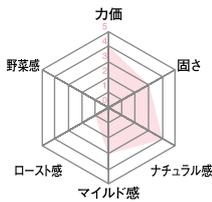


品番：0111061

## mz ローストミートオイル

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚肉をソテーした香ばしい香りを付与した、直火抽出のラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
ラード、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(豚肉)	豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

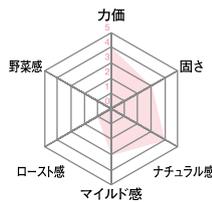


品番：0110202

## mz ポークオイル K

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚脂と豚皮を蒸気釜で抽出した、独特のポーク臭を有する粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂豚皮豚骨油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

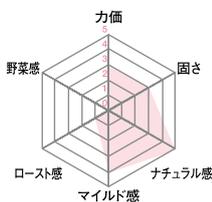


品番：0110203

## mz ポークオイル G

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚ガラ風味を有する粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂豚皮豚骨油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

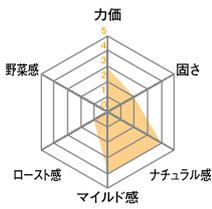


品番：0110094

## mz 背脂オイル

荷姿・保管 16kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
賞味期限 180日  
最終加工地 日本  
特徴 豚背脂を蒸気釜で抽出した、クセがなくすっきりとした粗製ラード

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

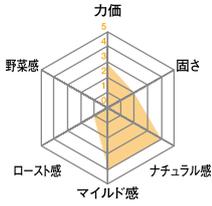


品番：0110220

## mz チキンオイル M

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 国産鶏脂を蒸気釜で抽出したマイルドで鶏の風味豊かな粗製チキンオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏脂鶏骨油、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉	チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 2.0以下
			POV 3.0以下

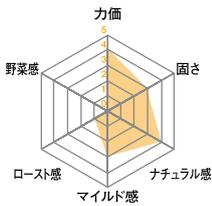


品番：0111218

## mz チキンオイル MC100

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 鶏脂を蒸気釜で抽出した、マイルドな粗製チキンオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉	チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 3.0以下
			POV 8.0以下

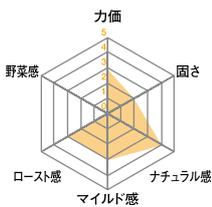


品番：0110221

## mz チキンオイル G3

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 鶏ガラ風味を有する粗製チキンオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏脂鶏骨油、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉	チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 3.0以下
			POV 5.0以下

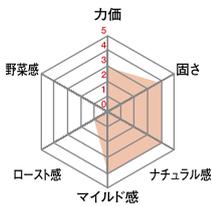


品番：0110205

## mz 鶏皮オイル B

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 鶏皮と鶏脂から抽出した、鶏皮由来の香ばしい風味の粗製チキンオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏皮鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	鶏肉	チキンオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 3.0以下
			POV 5.0以下

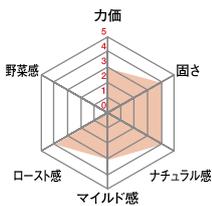


品番：0110206

## mz ビーフオイル A

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 270日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 牛脂を蒸気釜で抽出したマイルドな粗製ビーフオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
牛脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	牛肉	ビーフオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 2.0以下
			POV 3.0以下



品番：0410202

## mz ローストビーフオイル B

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 牛脂を直火釜で抽出し、ローストした香ばしい粗製ビーフオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
牛脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	牛肉	ビーフオイル/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
			標準規格値
			AV 3.0以下
			POV 5.0以下

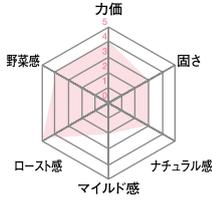
# シーズニングオイル

香料を極力使用せず、フレッシュな素材の香りをそのままに付与することをコンセプトに、豚・鶏・牛それぞれをベースに香味野菜から鯉節・煮干系まであらゆる素材と一緒に炊き出し、調理感を再現した素材の香りが活きているシーズニングオイル(調味油)です。



Seasoning Oil

## ポーク

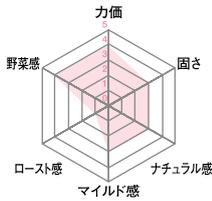


品番：0411200

## mz ローストガーリックオイルNDF

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 豚脂と大蒜を直火釜抽出し、ロースト感を付与したガーリック風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、ごま油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(にんにく、唐辛子)	ごま 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・ごまを含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

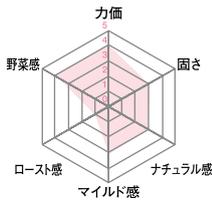


品番：0111200

## mz シーズニングオイル 6821NDW

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 豚脂と野菜を蒸気釜抽出し、野菜感を付与した香ばしいシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、ながねぎ、しょうが、にんにく、醤油)	小麦 大豆 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

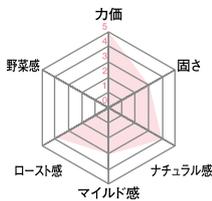


品番：0111201

## mz シーズニングオイル生姜

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 豚脂と生姜を蒸気釜抽出した生姜風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、コーン油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(しょうが)	豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉を含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

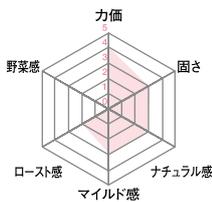


品番：0111078

## mz シーズニングオイルえび風味

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 直火釜で抽出したラードベースのえび風味シーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(おきあみ)	豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉を含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

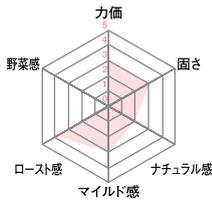


品番：0111223

## mz シーズニングオイルスモーク

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所保管(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 燻製した豚脂を直火抽出し、燻香を付与したラードベースのシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油(燻製油)、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	ポークオイル／酸化防止剤(ビタミンE)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

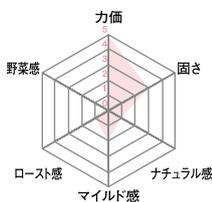


品番：0111222

## mz シーズニングオイル焦がしバター風味

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵保管(10℃以下)  
**賞味期限** 270日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 豚脂とバターを直火抽出し、焦がしバターの香りを付与した調理感のあるラードベースのシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
ラード、パーム油、バター、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(全粉乳)	乳	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に乳成分を含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 3.0以下 POV 5.0以下

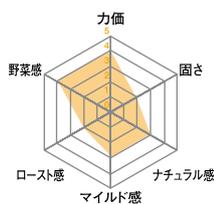


品番：0111088

## mz シーズニングオイル豚臭 YD

**荷姿・保管** 15kgロイヤル缶・冷蔵所(20℃以下)  
**賞味期限** 180日  
**最終加工地** 日本  
**特徴** 豚脂を蒸気釜抽出し、豚骨ラーメン特有の強い風味を付与したシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉 鶏肉	豚脂油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	<b>性状</b> オイル <b>添加物</b> 酸化防止剤(ビタミンE) <b>標準規格値</b> AV 5.0以下 POV 5.0以下



品番：0111203

## mz シーズニングオイル 3820NDW

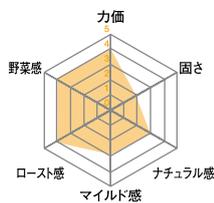
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 鶏脂と野菜を蒸気釜抽出し、野菜感を付与した香ばしいシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、ながねぎ、しょうが、にんにく、醤油)	小麦 大豆 鶏肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・鶏肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0111059

## mz 鶏油(チーユ)

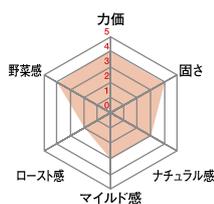
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 鶏脂と長葱を直火釜抽出し、ロースト感を付与した中華料理店では定番の香ばしい鶏油(チーユ)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、しょうが)	鶏肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0111204

## mz シーズニングオイル 2821NDW

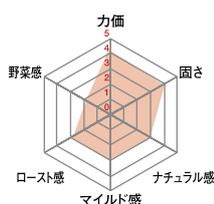
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 牛脂と野菜を蒸気釜抽出し、調理感を付与した香ばしいシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
牛脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、にんにく、醤油)	小麦 牛肉 大豆	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0411204

## mz ローストシーズニングオイルビーフ

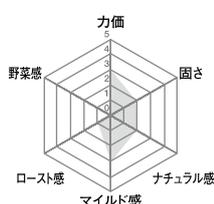
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 牛脂と野菜を直火釜抽出し、ロースト感を付与した香ばしいシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
牛脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、にんにく、醤油)	小麦 牛肉 大豆	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・牛肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0111099

## mz チキン香味油 S

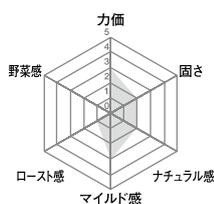
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と鶏脂と鶏ガラを蒸気釜で抽出した鶏風味を有するシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
バーム油、なたね油、チキンオイル、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(鶏骨)	鶏肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0110212

## mz シーズニングオイルチキン S

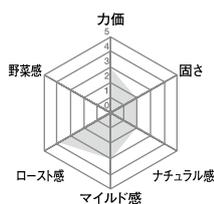
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と鶏脂と鶏ガラを蒸気釜で抽出した鶏風味を有するシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
バーム油、なたね油、チキンオイル、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(鶏骨)	鶏肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0111216

## mz ローストシーズニングオイルチキン N

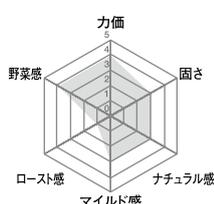
荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と鶏脂と鶏ガラを直火釜で抽出した鶏風味を有するシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
バーム油、なたね油、チキンオイル、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(鶏骨)	鶏肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下



品番：0111206

## mz シーズニングオイル 5830NDW

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 豚脂と鶏脂を蒸気釜抽出し、野菜感を付与したシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、ながねぎ、しょうが、にんじん、にんにく)	鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0411205**  
**mz シーズニングオイル 5833NDF**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂と鶏脂と野菜を直火釜抽出し、ロースト感を付与した野菜風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、ごま油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(ながねぎ、にんにく、しょうが)	ごま 鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉・ごまを含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0411206**  
**mz シーズニングオイル 5834NDF**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂と鶏脂と野菜を直火釜抽出し、ロースト感を付与した野菜風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、ごま油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(ながねぎ、にんにく)	ごま 鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉・ごまを含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0411202**  
**mz シーズニングオイル煮干**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂と鶏脂と煮干を直火釜抽出した煮干風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、鶏骨油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(煮干、たまねぎ、ながねぎ、しょうが、にんにく、にんにく)	鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・鶏肉を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0111207**  
**mz シーズニングオイル長葱**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂と植物油と長葱を蒸気釜抽出した長葱風味の強いシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、大豆油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(ながねぎ)	大豆 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に豚肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0111205**  
**mz シーズニングオイル和風**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂と鶏脂と節類を蒸気釜抽出した、和風(経節類)風味の強い香ばしいシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(経節、さば節、うるめ節、平子節、醤油)	小麦 さば 大豆 鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・さば・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0111048**  
**mz シーズニングオイルチャーシュー**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 豚脂を蒸気釜抽出した、チャーシュー風味のシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(醤油、ながねぎ、しょうが、香辛料)	小麦 大豆 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

**品番：0111211**  
**mz シーズニングオイル焦がし醤油**  
 荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)  
 賞味期限 180日  
 最終加工地 日本  
 特徴 直火釜で抽出した焦がし醤油風味のシーズニングオイル

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂油、鶏脂油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、にんにく、醤油、三温糖)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・鶏肉・大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

品番：0411207

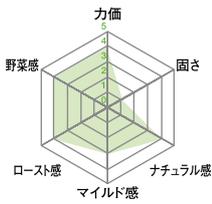
### mz ネギオイル S

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と長葱を直火釜抽出した長葱風味の強いシーズニングオイル



主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
植物油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ、ながねぎ、しょうが)	大豆	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

品番：0411208

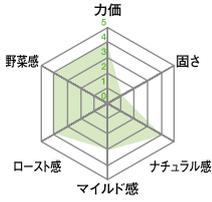
### mz ガーリックオイル S

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と大蒜を直火釜抽出した大蒜風味の強いシーズニングオイル



主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
植物油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(にんにく)	大豆	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

品番：0411209

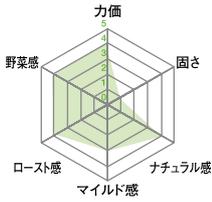
### mz オニオンオイル S

荷姿・保管 15kgロイヤル缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 植物油と玉葱を直火釜抽出した玉葱風味の強いシーズニングオイル



主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
大豆油、酸化防止剤(ビタミンE)、加工副材(たまねぎ)	大豆	食用香味油／酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に大豆を含む)	性状 オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE) 標準規格値 AV 3.0以下 POV 5.0以下

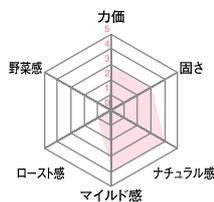
## 背脂

豚の背骨の周りにある、豚背脂を当社独自の製法で仕上げた、ラーメンでは定番の豚背脂の固形オイルです。形はダイスカット形状・チョッパー形状、サイズは約1~10mmまでバリエーション豊富なシリーズです。用途に合わせて調理加工からラーメンまでご使用頂けます。



Back fat

## ポーク



品番：0112200

## mz 背脂 CM1K

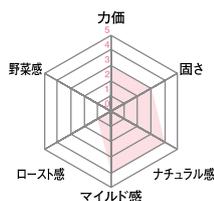
荷姿・保管 1kg×10ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約3mm大にチョッピング(ミンチ)した固形脂の豚背脂(実寸:約1mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、食塩、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0112201

## mz 背脂 CM2K

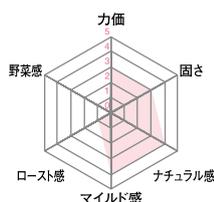
荷姿・保管 2kg×6ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約3mm大にチョッピング(ミンチ)した固形脂の豚背脂(実寸:約1mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、食塩、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0437053

## mz 冷凍背脂 CM8K

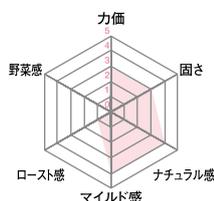
荷姿・保管 8kg×2ダンボール箱・冷凍保管(-18℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を3mm大にチョッピング(ミンチ)した固形脂の豚背脂(実寸:約1mm)  
豚背脂の風味と固形率が優れた無塩冷凍タイプ

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0112203

## mz クッキングダイス L

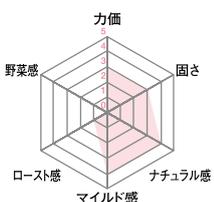
荷姿・保管 2kg×6ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約10mm大にダイスカットした固形脂の豚背脂(実寸:約8mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、食塩、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0112204

## mz クッキングダイス M

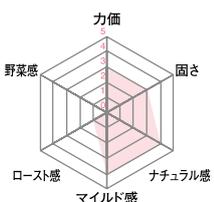
荷姿・保管 2kg×6ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約5mm大にダイスカットした固形脂の豚背脂(実寸:約3mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0112205

## mz クッキングダイス S

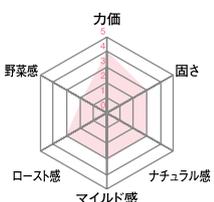
荷姿・保管 2kg×6ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 360日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約3mm大にダイスカットした固形脂の豚背脂(実寸:約2mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、酸化防止剤(ビタミンE)	豚肉	豚脂加工品/酸化防止剤(ビタミンE)	性状 固形オイル 添加物 酸化防止剤(ビタミンE)
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下



品番：0112039

## mz 背脂チャーシュー(改)

荷姿・保管 2kg×6ダンボール箱・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 180日

最終加工地 日本

特徴 豚背脂を約3mm大にチョッピング(ミンチ)し、チャーシューダレと煮込んだ甘味のある豚背脂(実寸:約1mm)

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
豚脂、チャーシュー調味液(醤油、甜面醬、砂糖、食塩、豆板醬)、大蒜、生姜、調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤	小麦 ごま 大豆 豚肉	豚脂加工品/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、(一部に小麦・豚肉・大豆・ごまを含む)	性状 固形オイル 添加物 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(ビタミンE)、pH調整剤
標準規格値			
AV			3.0以下
POV			5.0以下

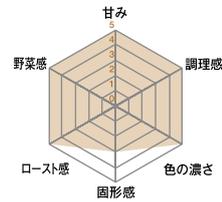
# 野菜加工品

カレー、ホワイトソース、デミグラスソース、ミートソース……、あらゆる料理にご使用いただける野菜加工品です。調理工程の短縮や光熱費のコストダウン、均一な仕上げのお役に立ちます。



Processed Vegetables

## 炒め野菜



品番：0399078 小サイズ有

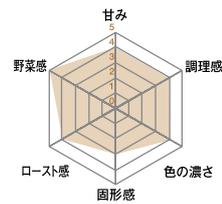
### mz ソテーオニオン 30-5K

荷姿・保管 5kg×4 ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
1kgタイプ(シェフサービスソテーオニオン30-1K)

賞味期限 2年  
最終加工地 中国

特徴 飴色になるまで炒めたダイスカットオニオンデミグラスソースなど色の濃いブラウン系ソースともよく調和します

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
たまねぎ、コーン油	-	炒めたまねぎ	標準規格値
			Bx(%) 17.0%以上



品番：0336002 小サイズ有

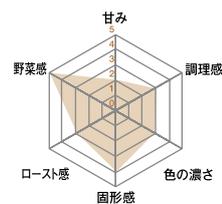
### mz ソテーオニオン 50-5K

荷姿・保管 5kg×4 ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
1kgタイプ(シェフサービスソテーオニオン50-1K)

賞味期限 2年  
最終加工地 中国

特徴 狐色になるまで炒めたダイスカットオニオンカレーをはじめ、多くの調理品のベースとしてご使用ください

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
たまねぎ、コーン油	-	炒めたまねぎ	標準規格値
			Bx(%) 13.0%以上



品番：0336003 小サイズ有

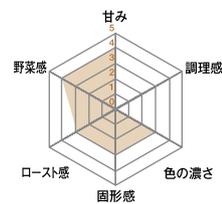
### mz ソテーオニオン 70-5K

荷姿・保管 5kg×4 ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
1kgタイプ(シェフサービスソテーオニオン70-1K)

賞味期限 2年  
最終加工地 中国

特徴 軽く炒めて水分を飛ばしたダイスカットオニオン色調が穏やかで生の風味を残しており、ホワイトソースやコロッケなどに向いております

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
たまねぎ、コーン油	-	炒めたまねぎ	標準規格値
			Bx(%) 9.0%以上



品番：0399072 小サイズ有

### mz ソテーマッシュルームダイス 50-5K

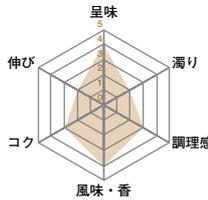
荷姿・保管 5kg×4 ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
500gタイプ(シェフサービスソテーマッシュルームダイス50)

賞味期限 2年  
最終加工地 中国

特徴 5mmサイズにダイスカットし、重量50%までソテーしたマッシュルーム

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
マッシュルーム、コーン油	-	炒めマッシュルーム	標準規格値
			Bx(%) 12.0

## マッシュルームエキス



品番：0399076

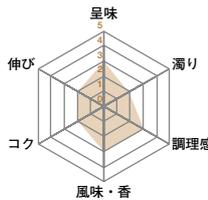
### mz マッシュルームエキス T

荷姿・保管 20kg天切缶・冷暗所保管(20℃以下)

賞味期限 2年  
最終加工地 中国

特徴 マッシュルームの煮汁を濃縮した高濃度のエキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
マッシュルームエキス	-	マッシュルームエキス	標準規格値
			性状 液体
			濁り 2
			標準規格値
			Bx(%) 55%以上



品番：0437039 小サイズ有

### mz シャンピニオンエキス30

荷姿・保管 1kg×10ダンボール箱・冷凍(-18℃以下)保管  
200gタイプ(シェフサービス グラス・ド・シャンピニオン)

賞味期限 720日  
最終加工地 日本

特徴 マッシュルームの煮汁を濃縮した中濃度のエキス

主な原材料	アレルギー該当物質	一般的な表示例	DATA
マッシュルームエキス	-	マッシュルームエキス	性状 液体
			濁り 2
			標準規格値
			Bx(%) 31前後

extract

ポークエキス

チキンエキス

ビーフエキス

その他エキス

調理ソース

コーラーゲン

OIL

ブレインオイル

シーズニングオイル

背脂

other

野菜加工品



 **丸善食品工業株式会社**  
MARUZEN FOOD INDUSTRY CO.,LTD. [www.maruzenfood.co.jp](http://www.maruzenfood.co.jp)

首都圏営業部：〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13	TEL.03-5998-0202 FAX.03-5998-0207
東日本営業部：〒175-0094 東京都板橋区成増1-30-13	TEL.03-5998-0212 FAX.03-5998-0207
仙台営業所：〒981-3133 宮城県仙台市泉区泉中央3-10-3	TEL.022-771-6506 FAX.022-771-6508
札幌営業所：〒004-0041 北海道札幌市厚別区大谷地東1-3-23	TEL.011-895-2654 FAX.011-895-2619
大阪支店：〒564-0062 大阪府吹田市垂水町3-4-4	TEL.06-6368-6775 FAX.06-6368-6768
名古屋営業所：〒465-0025 愛知県名古屋市名東区上社1-1304	TEL.052-778-6670 FAX.052-778-6671
福岡営業所：〒810-0012 福岡県福岡市中央区白金1-3-1	TEL.092-534-5525 FAX.092-534-5526
鶴岡工場 〒997-0011 山形県鶴岡市宝田3-6-31	TEL.0235-25-1191 FAX.0235-25-1194