

米飯調味料

炊き込むだけで簡単においしい「かやくご飯」が出来上がる米飯調味料のほか
ちらしずしなど混ぜ込みタイプも各種揃えています。

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 五目ごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 たけのごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 たけのごはん 濃口タイプ		かやくご飯の素 炊き込み用 あさりごはん	
製品写真								
品名コード	25856	25854	89210	89207	19904	19906	63368	11536
容量・規格	540g袋×10(レトルト)	1.08kg袋×10(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)	210g袋×20(レトルト)	700g袋×10(レトルト)
特長	鶏肉・にんじん・ごぼう・たけのこ・しいたけ・こんにゃく・油揚げを彩りよく入れ、上品な風味に仕上げました。素材の持ち味を生かしたかやくご飯の定番です。		たけのこ本来のおいしさをそのまま生かして、上品な味に仕上げました。見た目もうれしいふっくらとした味わいです。		たけのこ本来のおいしさをそのまま生かして、上品な味に仕上げました。見た目と食感も楽しめる、濃口タイプのたけのごはんが出来上がります。		あさりの風味を生かした炊き込みご飯の素です。あさり、たけのこ、油揚げ等の具材が入っており、さまざまな食感を楽しめます。	
使用例	—		—		—		—	
使用量の目安	本品1袋(540g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.08kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(210g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(700g)に対して 生米1.5kg(約1升)
原材料	野菜(にんじん、ごぼう、たけのこ、しいたけ)、しょうゆ(国内製造)、こんにゃく、鶏肉、発酵調味料、米サラダ油、たん白加水分解物、油あげ、食塩、砂糖、還元水あめ、魚介エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		たけのこ(中国)、油あげ、たん白加水分解物、発酵調味料、還元水あめ、食塩、米サラダ油、しょうゆ、砂糖、魚介エキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)		たけのこ(中国)、油あげ、しょうゆ、たん白加水分解物、還元水あめ、発酵調味料、米サラダ油、食塩、砂糖、かつお節エキス、ほたてエキス // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉を含む)		あさり(中国)、たけのこ、油あげ、たん白加水分解物、米サラダ油、貝エキス、しょうゆ、みりん、砂糖、しょうが、清酒、かつお節エキス、還元水あめ、食塩 // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆を含む)	
賞味期間	720日間		720日間		720日間		720日間	
品名	かやくご飯の素 炊き込み用 帆立ごはん		かやくご飯の素 炊き込み用 きのごはん			かやくご飯の素 炊き込み用 ひじきと麦のごはん		
製品写真								
品名コード	63354	59202	63350	14632	14630	39818		
容量・規格	180g袋×20(レトルト)	600g袋×10(レトルト)	165g袋×20(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)		
特長	帆立貝柱をまるごと入れ、品よく仕上げた帆立ごはんの素です。たけのこの組み合わせもおいしさを一層引き立てます。		きのご本来のおいしさを味わうため、具材にきのごだけを使用しました。きのごの持ち味を生かし、上品でまろやかなだして仕上げました。			ひじき・大麦・油揚げ・にんじんを使い、しょうゆとかつお節が効いた炊き込みご飯の素です。素材の持ち味を生かして仕上げました。		
使用例	—		—			—		
使用量の目安	本品1袋(180g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(600g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(165g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)		
原材料	ほたて貝(日本)、たけのこ、たん白加水分解物、ほたてエキス、食用植物油、しょうゆ、砂糖、食塩、清酒、小麦たん白発酵調味料、こんぶエキスパウダー、かつおぶしパウダー // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、(一部に小麦・大豆を含む)		きのご(ひらたけ(中国)、しいたけ、舞茸)、しょうゆ、米サラダ油、たん白加水分解物、清酒、食塩、還元水あめ、かつお節エキス、砂糖、みりん、ほたてエキス、ぶどう糖、酵母エキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)			ひじき(韓国)、しょうゆ、大麦、油あげ、食用油脂(コーンサラダ油、加工油脂)、食塩、乾燥にんじん、砂糖、チキンエキス、酵母エキスパウダー、かつおぶしエキスパウダー、かつおぶしパウダー、こんぶパウダー、しいたけエキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉)、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		
賞味期間	720日間		720日間			720日間		

品名	かやくご飯の素 炊き込み用 鶏ごぼう			かやくご飯の素 炊き込み用 カレーピラフ		かやくご飯の素 炊き込み用 チキンピラフ	
製品写真							
品名コード	64542	64550	64546	59728		59732	
容量・規格	165g袋×20(レトルト)	550g袋×10(レトルト)	1.1kg袋×10(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)		1kg袋×10(レトルト)	
特長	鶏肉・ごぼうのおいしさを生かした鶏ごぼうごはんの素です。ごぼうのほのかな香りとまろやかな味付けがご飯の味わいを一層引き立てます。			にんじん・スイートコーン・玉ねぎを彩りに、カレー粉・チキンコンソメで味付けした、風味豊かなカレーピラフの素です。素材の持ち味を生かして仕上げました。		鶏肉・スイートコーン・にんじん・玉ねぎを彩りに、トマト・バター等で味付けをした風味豊かなチキンピラフの素です。素材の持ち味を生かして仕上げました。	
使用例	-----			-----		-----	
使用量の目安	本品1袋(165g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(550g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)		本品1袋(1kg)に対して 生米3~3.5kg(約2升)	
原材料	野菜(ごぼう(日本)、にんじん)、鶏肉、食用植物油、発酵調味料、しょうゆ、食塩、たん白加水分解物、還元水あめ、かつおぶしエキス、コーンスターチ、砂糖、鶏脂、魚醤、酵母エキスパウダー、しいたけエキスパウダー、チキンパウダー、酵母エキス加工品 // 調味料(アミノ酸等)、香料、ビタミンB1、カラメル色素、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)			野菜(にんじん(日本)、スイートコーン、玉ねぎ)、食用植物油、食塩、チキンエキス、小麦たん白発酵調味料、カレー粉、チキンコンソメパウダー、砂糖、酵母エキスパウダー、香辛料、オニオンエキスパウダー // 増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、香料、(一部に小麦・鶏肉を含む)		鶏肉(日本)、野菜(スイートコーン、にんじん、玉ねぎ、にんにく)、たん白加水分解物、醸造酢、砂糖、チキンエキス、バター、食用植物油、食塩、トマトペースト、酵母エキスパウダー、バターパウダー、ぶどう糖、チキンコンソメパウダー、乳酸発酵トマトエキスパウダー、香辛料 // 増粘剤(加工でん粉)、香料、甘味料(ステビア)、パブリカ色素、(一部に乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・りんごを含む)	
賞味期間	720日間			720日間		720日間	
品名	かやくご飯の素 混ぜ込み用 ちらしずし			かやくご飯の素 混ぜ込み用 五目ごはん		かやくご飯の素 混ぜ込み用 鮭ごはん	
製品写真							
品名コード	63362	58429	56801	16994	16992	08828	08798
容量・規格	180g袋×20(レトルト)	600g袋×10(レトルト)	1.2kg袋×10(レトルト)	162g袋×20(レトルト)	540g袋×10(レトルト)	150g袋×20(レトルト)	1kg袋×10(レトルト)
特長	彩りがきれいで見栄えのよい具材が入った華やかなちらしずしの素です。酸味と甘味をスッキリ効かせた上品な味わいです。			混ぜるだけで素材の持ち味が生きた、彩り豊かな五目ごはんが出来上がります。ほどよい味付けと歯ざわりのよい6種類の具材が入っています。		鮭の持ち味を生かすために、あっさりとした上品に味付けしました。昆布と香ばしい白いりごまが相まって、鮭のおいしさを一層あげています。素材の持ち味を生かして仕上げました。	
使用例	-----			-----		-----	
使用量の目安	本品1袋(180g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(600g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(1.2kg)に対して 生米3kg(約2升)	本品1袋(162g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(540g)に対して 生米1.5kg(約1升)	本品1袋(150g)に対して 生米450g(約3合)	本品1袋(1kg)に対して 生米3kg(約2升)
原材料	野菜(にんじん、れんこん、かんぴょう、しいたけ、たけのこ)、醸造酢(国内製造)、砂糖、還元水あめ、みりん、食塩、しょうゆ、たん白加水分解物、こんぶエキスパウダー、かつお節パウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・りんごを含む)			野菜(にんじん、ごぼう、しいたけ)、こんにゃく(国内製造)、しょうゆ、鶏肉、油あげ、還元水あめ、砂糖、たん白加水分解物、米サラダ油、食塩、清酒、かつお節エキス、ほたてエキス // 増粘剤(加工でん粉)、調味料(アミノ酸等)、塩化カルシウム、乳化剤、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)		鮭(日本、ロシア、アメリカ)、たん白加水分解物、清酒、食用大豆油、こんぶ、いりごま、食塩、コーンスターチ、砂糖、酵母エキス // 香料、(一部にえび・ごま・さけ・大豆・鶏肉・豚肉を含む)	
賞味期間	720日間			720日間		720日間	

品名	香りご飯の素® ゆかり	香りご飯の素® 青菜	香りご飯の素® 赤かぶ青菜	香りご飯の素® 青じそN
製品写真				
品名コード	14710	49062	49070	70614
容量・規格	200gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10	250gチャック付袋×10
特長	赤しそを梅酢に漬け込み、さわやかな梅しその香りと風味をほどよく効かせた、彩り鮮やかな赤しそご飯ができます。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜を摘みとり、青じそを加えて風味豊かにつくりました。青菜の緑色も鮮やかに、味わい深いヘルシーな青菜ご飯の素です。また白飯にそのままふりかけてもご利用いただけます。	やわらかな大根の若菜でつくった青菜に、梅酢漬けの赤かぶをミックスしました。青菜と赤かぶの色鮮やかで、味わい深いヘルシーなご飯の素です。やわらかくなるまでむらして出来上がりです。	青じそのさわやかな香りと素材感を生かした、色鮮やかな青じそご飯の素です。
使用例	—	—	—	—
使用量の目安	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品200g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)	生米6kg～7.5kg(約4升～5升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品5g～6g)
原材料	塩蔵赤しそ(中国製造)、食塩、ぶどう糖、砂糖、デキストリン、梅酢 // 酸味料、調味料(アミノ酸等)	大根葉(日本)、食塩、麦芽糖、ぶどう糖、塩蔵青じそ // 調味料(アミノ酸等)	味付赤かぶ(国内製造)、(赤かぶら漬、食塩、乳糖、梅酢、ぶどう糖)、大根葉、麦芽糖、食塩、オリゴ糖、塩蔵青じそ、ぶどう糖 // 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に乳成分を含む)	乾燥青じそ(ベトナム製造)、なたね油、食塩、砂糖、デキストリン // 調味料(アミノ酸等)、香料、酸化防止剤(V.E、V.C)、(一部に大豆を含む)
賞味期間	360日間	360日間	360日間	300日間
品名	わかめご飯の素 鮭	わかめご飯の素 花むすび®		
製品写真				
品名コード	65852	65302		
容量・規格	250gチャック付袋×10	300gチャック付袋×10		
特長	わかめの磯風味と鮭の風味をミックスしたわかめご飯の素です。素材の風味を生かしてうす塩味に仕上げました。	炊き上がったご飯に混ぜるだけで、さわやかな磯の香りのわかめご飯が出来上がります。		
使用例	—	—		
使用量の目安	生米7.5kg～9.5kg(約5升～6.3升)に対して本品250g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)	生米9kg～11kg(約6升～7.3升)に対して本品300g(生米150g(約1合)に対して本品4g～5g)		
原材料	わかめ(韓国)、味付鮭フレーク(鮭、食塩、砂糖)、還元水あめ、食塩、昆布エキス、酵母エキスパウダー // 酸化防止剤(V.E)、紅麴色素、(一部にさけを含む)	わかめ(韓国、日本)、還元水あめ、食塩、小麦たん白発酵調味料、みりん、デキストリン、昆布エキスパウダー、ほたてエキスパウダー // 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦を含む)		
賞味期間	360日間	360日間		