

【関西】外食ビジネスウィーク2019

調味料パビリオン出展企業をご紹介します♪

【(有)アンカー商事】

◆韓の素

韓国料理を手軽に作ることができるシーズニング韓の素を開発いたしました。タッカルビ、チョレギ、ストゥブなどのチゲ、キムチ類など殆どの韓国料理がこれ一つでできます。



【(株)イツツみそ】

◆讃岐白味噌

日本ブランド味噌のひとつ讃岐白味噌。濃厚でまったりしたコクと甘み、美しい黄白色が特徴です。西京漬けや煮物、和え物に、ラーメン用スープや洋風創作ソース、チーズやスイーツ用など幅広くご利用頂けます。



【(株)オーシャンズ】

◆八味唐辛子

花椒を大幅に配合し、香り豊かな八味となっております。ハバネロも加えて刺激的な辛さと香りが同時に楽しめます。特に肉料理、鍋物などに良く合います。



【(株)キョトク】

◆ソースの上からかける新感覚調味料ソースコ

ありそうでなかったソース味の辛味調味料。使い方は簡単！ソースを使った料理の上から数滴かけるだけ！数滴かけるだけで味を損わずに旨味と辛味をアップさせることができます。化学調味料・保存料不使用。



【キンコー醤油(株)】

◆心からあまくち

サッカリンを使用していない、鹿児島特有の甘口醤油です。居酒屋では鳥刺し・馬刺しとして、ラーメン屋ではスープのベースとして使用されています。容量は1L、1.8L、20KBなどで納品可能です。



【(株)スタースーパーフーズ・インターナショナルジャパン】

◆モリンガ

フィリピンの有機JASオーガニック認証品。契約農場の在来種のみ使用。国内で瞬間蒸気殺菌、100%無添加のパウダー、タブレット、ティーバッグ、抹茶モリンガなどの商品がございます。



【そらみつ(株)】

◆EXオリーブオイル 山のオリーブ
ギリシャ・ラコニア州のタイゲトス山の雪解け水で育ったオリーブを使用。オリーブ果実もフルーティな甘みと香りが特徴。



【(有)タケモリ】

◆具の多いタルタルソース

国産ゆで卵、玉葱をふんだんに使用し、コクのあるタルタルソースに仕上げました。具材感たっぷり、食材から垂れにくくフレッシュな味わいのあるタルタルソースです。



【ひかり味噌(株)】

◆みそ汁サーバー・サーバー用味噌

いつも出来立て新鮮なみそ汁をロス無くいつでも供給できる「みそ汁サーバー」にデザイン性に富んだ新型登場。「味の安定化」「作業の効率化」を同時に実現可能。



【(株)まるや八丁味噌】

◆無添加八丁味噌

八丁味噌は江戸時代から続く伝統製法、6尺木桶に円錐状に石を積み上げ、二夏二冬(2年以上)の熟成期間を経て出来上がります。米こうじを使わず、原料は大豆と食塩のみの豆味噌です。



【北海道食彩フーズ(株)】

◆ねこあし昆布だし

北海道根室歯舞産の希少な猫足昆布を使用した液体濃縮タイプの万能調味料。2~17倍に薄めて簡単にお使い頂けます。特有の甘い香りと濃厚な粘りが特徴。ミネラルが豊富に含まれ「健康力」を最大限に引き出します。



【(有)万友フードジャパン】

パクチャーペースト

自社栽培のパクチャーを原料に、オリーブオイルなどを用いてペーストにしました。パスタをはじめ、さまざまな料理にお使いください。



【関西】外食ビジネスウィーク2019

調味料パビリオン出展企業をご紹介します♪

【(資)ヤマキン】

◆ヤマぼん酢

甘辛醤油とまろやかなお酢、本みりん、地元ゆず果汁、地元ニンニクを使ったぼん酢。四季を問わず食卓に置かれる抗酸化容器を使用。豆腐・餃子・野菜とさまざまな料理に合う。おすすめは豚肉に合うポン酢が売ります。



【(株)京阪産業】

◆THE DASHI～食物繊維40%以上～

糖の吸収を穏やかにすると言われていた注目素材“難消化性デキストリン”を40%以上配合することで、一般的なだしよりカロリーを50%以上抑えた進化系だしです。



【(株)共栄食糧】

◆製麺所のおやじが造ったこだわりめんつゆ

香川県・伊吹島産イロコの汁をベースに小豆島の醤油で味付けした無添加つゆ。(ラインナップに白だしつゆ、うどんつゆ有)



【(株)勝僖梅】

◆梅の旨味だし塩

紀州南高梅の乾燥梅肉と海鮮のうまみが詰まっただし塩を混ぜ合わせた新しい「梅のだし塩」です。よくある梅酢から作る梅塩ではなく、梅+海鮮の調味塩。おにぎりはもちろん天ぷらやにゅうめんにもピッタリです。



【(株)太鼓亭】

◆DASHI CUP

紅茶や珈琲を飲むようにおだしを楽しんでもらいたいという想いから、ティーバッグタイプのおだし「DASHI CUP」を開発しました。ティータイムはもちろん、仕事の合間やお弁当のお供にお楽しみください。



【大洋産業(株)】

◆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本格的で美味しいミートソースが出来上がります。2分もあれば簡単に仕上がるので時短商品としても便利です。



【湯浅醤油(有)】

◆湯浅醤油 樽仕込み

国産原料にこだわり、杉樽で1年半以上じっくり熟成発酵させた濃口しょうゆ



【(株)二宮】

◆ハラールミート・ハラール基礎調味料

チキン、ビーフ、ラム、マトンをステーキカット、薄切り、ミンチなどご要望に応じて製造します。現在約50種類のミートの取り扱いがあります。ハラール食品専門会社が基礎調味料など、正式なハラール食材をご提案いたします。



【(株)能水商店】

◆鮭の魚醤「最後の一滴」

新潟県産サケを丸ごと醤油麹で仕込んで発酵させた、素材の味を引き立てる新しい魚醤。刺身醤油や卵かけご飯等への卓上使いから、料理や加工品への旨味・コク・香りの付与を目的に使用されます。



【(株)朋和商事】

◆海人の藻塩

日本の渚百選にも選ばれた海岸から汲み上げた美しい瀬戸内海の海水と天然の旨味が凝縮された国産のホンダワラが原料のお塩です。



★★入場料5,000円が無料になる★★
来場事前登録はこちらから

約300社の出展者による『新商品コレクション』をはじめ、『コールドアイスコレクション』・『フォトジェニックメニューコレクション』などメニュー開発のアイデアにつながる企画をたくさんご用意しております！