

アルカフーズ製品一覧表

令和4年10月12日

製品名		製品特徴	製品形状	荷姿	賞味期限 (製造日より未開封)	使用方法	
アルカ 焼パウダー シリーズ	無添加	焼あごパウダー	長崎県産あご(トビウオ)を使用した無添加調味料 広島県産かきを使用した無添加調味料 中国産ふぐ(シロサバフグ・クロサバフグ)を使用した無添加調味料	粉末	1kg × 15	12ヶ月	お好みの料理に少量加えるだけで、隠し味から味のベースまで幅広くご利用頂けます。
		焼かきパウダー					
		焼ふぐパウダーC					
	添加物 入り	焼あごパウダーAL					
		焼かきパウダーAL					
		焼ふぐパウダーALC					
	万能 スープの 素	焼あご		粉末	1kg × 15	12ヶ月	ラーメン・中華麺・うどん・どんぶりに本品13gを入れ、熱湯300~350ccを注ぎ、茹でた麺を入れて出来上がり。 雑炊: 本品10gに水350cc、ご飯180~200gを入れ熱し、仕上げに溶き卵を1個入れて出来上がり。
		焼かき					
		焼ふぐ					
アルカ 無限スパイス		調味料屋が思考を重ねて作り上げた秘伝のスパイス調味料	粉末	100g	12ヶ月	使用方法はお客様のお好みで! 無限の使い方!!	
アルカ 味噌調味料 粉末		みそ汁やお調理に! 粉末なので色々な使い方が出来ます。	粉末	1kg × 15	12ヶ月	みそ汁: 本品5~10gをお湯150ccで溶かしてお好きな具材を入れてください。	
アルカ シーズニングパウダー(和風)		梅風味のシーズニングパウダー あらゆる料理に振りかけてご使用ください。	粉末	1kg × 15	12ヶ月	例えば、フレッシュ野菜約50gに対して小さじ約1杯(3~5g)を振りかけて粉末ドレッシングとして!	
アルカ シーズニングパウダー(洋風)		マヨネーズ風味のシーズニングパウダー あらゆる料理に振りかけてご使用ください。					

アルカフーズ製品一覧表

令和4年10月12日

製品名		製品特徴	製品形状	荷姿	賞味期限 (製造日より未開封)	使用方法																											
アルカ かつおだし の素	アルカ かつおだしの素 顆粒	特定アレルギー物質28品目を不使用。上質なかつお節を原料に各種調味料を加えた、風味豊かでおいしさとコクのある風味調味料	顆粒	1kg × 15	12ヶ月	1人分のだし汁:水またはお湯150ccに本品1g																											
	アルカ かつおだしの素 粉末 ライト	特定アレルギー原材料物質28品目を不使用。かつおエキス、かつお節エキス、かつお節粉末を使用したかつおの風味とうま味とコクのある、透き通った出汁です。	粉末	1kg × 15	15ヶ月	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th><th>出来上がり量</th><th>使用量</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>みぞ汁</td><td>10人分</td><td>10g</td></tr> <tr> <td>すまし汁</td><td>10人分</td><td>10g</td></tr> <tr> <td>煮物</td><td>10人分</td><td>7g</td></tr> <tr> <td>めん類のかけつけ</td><td>10人分(2.5L)</td><td>20g</td></tr> <tr> <td>めん類のつけつけ</td><td>10人分(0.9L)</td><td>9g</td></tr> <tr> <td>おでん</td><td>10人分</td><td>11g</td></tr> <tr> <td>丼もの</td><td>10人分</td><td>6g</td></tr> <tr> <td>煮出し汁(わりした・だし)</td><td>1L</td><td>6.6g</td></tr> </tbody> </table>			出来上がり量	使用量	みぞ汁	10人分	10g	すまし汁	10人分	10g	煮物	10人分	7g	めん類のかけつけ	10人分(2.5L)	20g	めん類のつけつけ	10人分(0.9L)	9g	おでん	10人分	11g	丼もの	10人分	6g	煮出し汁(わりした・だし)	1L
	出来上がり量	使用量																															
みぞ汁	10人分	10g																															
すまし汁	10人分	10g																															
煮物	10人分	7g																															
めん類のかけつけ	10人分(2.5L)	20g																															
めん類のつけつけ	10人分(0.9L)	9g																															
おでん	10人分	11g																															
丼もの	10人分	6g																															
煮出し汁(わりした・だし)	1L	6.6g																															
アルカ かつおだしの素 粉末 ゴールド	特定アレルギー原材料物質28品目を不使用。かつお原料の一部に焼津産かつおを使用し、かつおエキス、かつお節エキス、かつお節粉末をブレンドした風味高い透き通った出汁です。	粉末	1kg × 15	15ヶ月	(小さじすりきり1杯で約3g、大さじすりきり1杯で約9gです。)																												
アルカ チキンコンソメ		コンソメの本来の意味である「透き通った」本格的なチキン風味のスープ	粉末	1kg × 15	15ヶ月	1リットルの熱湯に対して本品20g 和・洋・中華の隠し味・ベースとして。																											
アルカ 万能中華の素 好湯(ハオタン)		チキンと野菜の旨味を凝縮した鶏ガラスープ。粉末なので、手軽に振りかけて、中華スープ、ラーメンスープ、チャーハン等、あらゆる料理にどうぞ！香辛料控えめ。	粉末	1kg × 15	15ヶ月																												
アルカ 豚骨スープ		あっさりながらもコクと深みのある昔ながらの粉末豚骨スープ。ラーメン、ちゃんぽん、チャーハン等にどうぞ！	粉末	1kg × 10	12ヶ月	ラーメン:どんぶりに本品25gを入れ、熱湯300～340ccを注ぎ、茹でた麺を入れて出来上がり。																											
アルカ 唐揚げ粉		特定アレルギー物質28品目を使用していないグルテンフリーの唐揚げ粉	粉末	2kg × 6	12ヶ月	本品を1.5～2.5倍に加水して溶かし、一口大に切った鶏肉を溶いた液に浸けて、170℃の油で揚げるだけ！																											
うまい調味料	アルカ グルタミン酸ナトリウム	サトウキビ・タピオカを原料としたうま味調味料	粉末	1kg × 20	2年間	あらゆる料理にうま味とコクを加える																											
	アルカ 味ホープS	L-グルタミン酸ナトリウム99%、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム1%のうまいみ調味料。	粉末	1kg × 20	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/2以下の使用量																											
	アルカ うまい調味料AR	L-グルタミン酸ナトリウム95%、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム5%のうまいみ調味料。	粉末	3kg × 5	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/3以下の使用量																											
	アルカ うまいW(ダブル)	L-グルタミン酸ナトリウム92%、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム8%のうまいみ調味料。	粉末	1kg × 20	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/4以下の使用量																											
	アルカ 複合調味料AL	L-グルタミン酸ナトリウム92%、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム8%のうまいみ調味料。	顆粒	1kg × 10	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/4以下の使用量																											

製造ロットはご相談ください。

その他、お客様のご要望に応じた商品を製造いたします。