

アルカフーズ製品一覧表

平成30年8月20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	アルカ焼のどぐろパウダー	粉末	1kg×10	12ヶ月	添加量:原料に対し0.01%から					
		アルカ焼のどぐろパウダーHD					国産のどぐろ(アカムツ)の頭部のみを使用した無添加調味料				
		アルカ焼あごパウダー					長崎産あご(トビウオ)を使用した無添加調味料				
		アルカ焼かきパウダー					広島産かきを使用した無添加調味料				
		アルカ焼ふぐパウダー					国産ふぐ(シロサバフグ)を使用した無添加調味料				
		アルカ焼ふぐパウダーC					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				
	添加物 入り	アルカ焼のどぐろパウダーAL					上記製品に旨味調味料を加えて味を調えた製品				
		アルカ焼のどぐろパウダーALH									
		アルカ焼あごパウダーAL									
		アルカ焼かきパウダーAL									
		アルカ焼ふぐパウダーAL									
		アルカ焼ふぐパウダーALC									
	万能 スープの 素	焼のどぐろ					国産のどぐろを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ	粉末	1kg×10	12ヶ月	ラーメン:どんぶりに本品15gを入れ、熱湯350～400cc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。
		焼あご					長崎産あごを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ				
		焼かき					広島産かきを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ				
焼ふぐ		国産ふぐを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ									

アルカフーズ製品一覧表

平成30年8月20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	特定アレルギー物質27品目を使用せず、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×10	12ヶ月	1人前1g
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×10	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)	鶏ガラをベースにした中華風スープ 中華スープ、チャーハン等、あらゆる中華料理にどうぞ！	粉末	1kg×10	12ヶ月	
アルカ博多豚骨スープ	あっさりながらもコクと深みのある昔ながらの博多豚骨スープ 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30gを入れ、熱湯360～400ccを注ぎ、茹でた麺を入れて出来上がり。
アルカ唐揚げ粉	小麦粉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2～3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！
アルカ粉末ドレッシング(和風)	梅フレークが入った和風粉末ドレッシング	粉末	500g×30	12ヶ月	フレッシュ野菜約50gに対して小さじ約1杯(3～5g)を振りかけるだけ！
アルカ粉末ドレッシング(洋風)	マヨネーズ風味の洋風粉末ドレッシング				
アルカ複合調味料AL	昆布、かつお、しいたけのうま味にコクと深みのある呈味力アップの調味料	顆粒	1kg×10	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/8～1/10の使用量
アルカうまみ調味料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%の基礎調味料。 呈味力アップと価格訴求品。	粉末	3kg×5	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/5～1/6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。