



かつこんみ



—総合カタログ—

美味しい食の創造に——
京阪産業株式会社

粉末 無添加 鰹だし

500g チャック付きアルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110387

■使用例■(5人前)

- ・煮 物…本品 5g 程度
- ・鍋 物…本品 10g 程度

化学調味料などの食品添加物とアレルギー 28 品目不使用の無添加だしの素です。

厳選した鰹節をたっぷり使用することで無添加でありながら、しっかりした風味が特徴です。

■アレルギー■含まず



粉末 THE DASHI

100g チャック付きアルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110806

■使用例■(2人前)

- ・味噌汁…本品 3g 程度
- ・うどん・そば…本品 6g 程度

食物繊維（難消化性デキストリン）を 40%以上配合した、無添加でアレルギー 28 品目不使用の dashi の素です。一般的な風味調味料に比べるとカロリーも 50%以下と大幅に抑えました。

■アレルギー■含まず



液体 こんぶ 50 倍

10kg バックインボックス
JAN コード：設定なし

■使用例■

- ・味噌汁・お吸い物…50 倍希釈
- ・うどん・そばだし…40 倍希釈 + 醤油

食品添加物とアレルギー物質 28 品目を一切使用していない濃縮昆布だしです。大変濃厚で天然の昆布特有のまろやかな風味と上質なうま味が、素材を引き立てます。

■アレルギー■含まず



液体 うどんつゆ 浪華

1.8ℓ ペットボトル × 6 本
JAN コード：4981949160382

■使用例■

うどん：本品 1 に対してお湯 11 の割合（12 倍）でうすめてください。

味と原材料にこだわり、化学調味料を使用せず、本醸造醤油に鰹と昆布から抽出したエキスを豊富に配合したうどんつゆです。

うどん以外に鍋や煮物など幅広くお使いください。

■アレルギー■小麦・大豆



顆粒 かつこんみ 鰹昆味® 顆粒

1kg アルミ袋（化粧箱入り）× 10 ケ
JAN コード：4981949130019

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

厳選した数種の国産の鰹を主体に、昆布を合わせた高級感漂う顆粒だしの素です。

香り、味、コクの三拍子揃った上質な出汁がお湯に溶かすだけで、簡単に出来上がります。

■アレルギー■大豆



顆粒 和風だし 顆粒

1kg アルミ袋（化粧箱入り）× 10 ケ
JAN コード：4981949130125

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

国産の鰹を使用した風味豊かで、コクのある顆粒だしの素です。

和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。

■アレルギー■大豆



顆粒 だしのもと GOLD 顆粒

1kg アルミ袋（化粧箱入り）× 10 ケ
JAN コード：4981949130088

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

国産の鰹を使用した風味とうま味のバランスがとれた経済的な顆粒だしの素です。

和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。

■アレルギー■大豆



顆粒 とくだし 顆粒

1kg アルミ袋 × 10 ケ
JAN コード：設定なし

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

国産の鰹を使用した経済的な顆粒だしの素です。手間も時間も節約になり、まさにお得なだしです。

和風料理以外に下味や隠し味として様々な料理にもお使いいただけます。

■アレルギー■大豆



粉末 かつこんみ 鰹昆味® 1kg

1kg アルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110080

粉末 かつこんみ 鰹昆味® 500g

500g アルミ袋 × 10 ケ
JAN コード：4981949130057

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

弊社創業当初より大変人気の看板商品です。天然の鰹と昆布を豊富に使用した最高級だしの素で、だしの伸びが抜群です。

■アレルギー■小麦・大豆・さば



粉末 特上和風だし

1kg アルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110202

■使用例■(100人前)

- ・煮 物…本品 60g 程度
- ・味噌汁…本品 100g 程度

人気の「粉末 鰹昆味」に粉末醤油を効かせたタイプで、煮たき物に最適です。幅広い料理にお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・さば



粉末 白だし 金1kgアルミ袋×20ヶ
JANコード：4981949110226《鰹と鯖をたっぷり
使用した上位タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば

**粉末 白だし 銀**1kgアルミ袋×20ヶ
JANコード：4981949110271

《塩分を最も抑えたタイプ》

■アレルギー■大豆

**粉末 白だし**1kgアルミ袋×20ヶ
JANコード：4981949110097

《価格を最も抑えたタイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば



■使用例■（100人前）
・煮物…本品60g～80g程度
・味噌汁…本品80g～100g程度

「白だし」シリーズは味噌汁、お吸い物、おでん、煮物などに最適な粉末タイプの徳用だしの素です。お湯にサッと溶けるので簡単に風味豊かなだしが出来上がります。淡い色のだしに仕上がっているため、素材の味や色合いを活かした料理に大変便利です。3種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

粉末 おてごろだし1kgアルミ袋×10ヶ
JANコード：4981949110622■使用例■（100人前）
・煮物…本品60g程度
・味噌汁…本品100g程度

うま味の調和がとれたコクのある徳用だしの素です。

少量でも鰹の風味が引き立つまさに“おてごろ”なだしです。

■アレルギー■大豆

**粉末 特上昆布だし**1kgアルミ袋×10ヶ
JANコード：設定なし■使用例■（100人前）
・煮物…本品100g程度
・おでん…本品100g程度

北海道産昆布を主体に、鰹とさばを加えた昆布だしです。お好み焼きの生地に混ぜたり、パスタに和えても使えます。

■アレルギー■小麦・大豆・さば

**粉末 粉末 昆布だし**1kgアルミ袋×10ヶ
JANコード：4981949110462■使用例■（100人前）
・煮物…本品100g程度
・おでん…本品100g程度

厳選された昆布のうま味が引き立つ風味豊かな昆布だしの素です。漬物やキムチの味付け、中華や洋食の隠し味にも使えます。

■アレルギー■大豆

**粉末 うどんだし ブラック® P**1kgポリ袋×20ヶ
JANコード：設定なし《鰹・さば・昆布が一層入った
上級タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば

**粉末 上うどんだし**1kgポリ袋×20ヶ
JANコード：設定なし《鰹・さば・昆布を効かせた
スタンダードタイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば

**粉末 和風だし P**1kgポリ袋×20ヶ
JANコード：設定なし《鰹・昆布を使用した
価格訴求タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆



■使用例■
本品1kgを沸騰したお湯30～36ℓに溶かしてください。

天然の鰹や昆布を主体に、醤油などの調味料で味を調整した粉末タイプのうどんだしです。お湯に溶かすだけで手軽に専門店の味が完成します。煮出す手間が省けて大変便利です。うどん以外にも煮たき物にもお使いください。3種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

固形入 特上うどんだし1kgアルミ袋×10ヶ
JANコード：設定なし

《いわし・鰹・さばが一層入った最上級タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば

**固形入 うどんだし ブラック® K**1kgポリ袋×20ヶ
JANコード：設定なし

《いわし・鰹・さば・昆布を効かせた万能タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば



■使用例■本品1kgをこし袋
に入れ沸騰したお湯30～36ℓ
で5～10分煮出してください。

削り節など天然の原料がそのまま入った固形入りタイプのうどんだしです。醤油などの調味料で味を整えているため、添付のこし袋にお好みの量を入れて煮出すだけで、手軽に専門店の味が完成します。うどん以外にも煮たき物にもお使いください。2種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

パック (新) 減塩 鰹だし(500g/パック入) アルミ袋×20ヶ
JANコード：設定なし

■使用例■

本品1袋（500g）を沸騰したお湯約15ℓに入れて弱火で10分前後煮出してください。

厳選した削り節をふんだんに使用したパック式の鰹だしです。日本食品標準成分表（八訂）「顆粒和風だし」のナトリウム16000mgに対して約65%低減しています。

■アレルギー■大豆

**パック 純うどんだし**(200g/パック×2ヶ入) アルミ袋×20ヶ
JANコード：4981949110134

■使用例■

本品1袋（200g）を沸騰したお湯約8ℓに入れて弱火で15～20分程度煮出してください。

パックの中に削り節や切り昆布と一緒に、醤油や食塩、砂糖など各種調味料が入ったうどんだしの素です。お湯で煮出すだけで、専門店の本格的なうどんだしが手軽に完成します。

■アレルギー■小麦・大豆



液体 鰹 50 倍 1ℓ

1ℓペットボトル × 12 本
JAN コード：4981949110332

液体 鰹 50 倍 10 kg

10 kg パックインボックス
JAN コード：4981949110325

■使用例 ■・味噌汁、お吸い物…50 倍希釈

・うどんだし…40 倍希釈 + 醤油 ・漬物…30 倍希釈 + 食塩

厳選した宗田鰹節からじっくり煮出し、うま味を凝縮させた大変濃厚な液体だしです。様々な料理にお使いください。

■アレルギー ■大豆



液体 白だし つゆ

1.8ℓペットボトル × 6 本
JAN コード：4981949160443

■使用例 ■・お吸い物…20 倍希釈

・うどんだし…10 倍希釈

・だし巻き卵…5 倍希釈

厳選した宗田鰹節を独自の製法で、香り高く仕上げた万能つゆです。素材を活かした料理に便利です。

■アレルギー ■小麦・大豆



液体 めんつゆ

1.8ℓペットボトル × 6 本
JAN コード：4981949160160

■使用例 ■

・ざるうどん・そば…4 倍希釈

・かけうどん・そば…11 倍希釈

厳選した鰹・さば・昆布から抽出した風味抜群のだしに、醤油のコクとうま味をバランスよく配合した万能めんつゆです。麺類以外に煮物や煮魚、だし醤油として冷奴などにもお使いください。

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



液体 どんぶりだし

1.8ℓペットボトル × 6 本
JAN コード：4981949160306

■使用例 ■

本品 1 に対して水 2 の割合（3 倍）でうすめてお使いください。

醤油ベースに鰹のうま味を効かせた、甘味とコクの強いどんぶりのだしです。カツ丼や牛丼、天丼などの丼もの以外にも、すき焼きや肉じゃがにもお使いください。

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



液体 液体和風だし 18ℓ

18ℓパックインボックス
JAN コード：設定なし

■使用例 ■

・うどんだし…11 倍希釈

・煮物…4 ～ 8 倍希釈

香り高い鰹のエキスを豊富に使用した価格訴求タイプの液体鰹だしです。うどんだし以外に煮物や煮魚など、幅広くお使いください。

■アレルギー ■小麦・大豆



液体 うどんつゆ DX

1.8ℓペットボトル × 6 本
JAN コード：設定なし

■使用例 ■

本品 1 に対してお湯 9 の割合（10 倍）でうすめてお使いください。

本醸造醤油に最高級の鰹節から抽出したエキスをたっぷり加えた風味豊かな濃縮うどんつゆです。うどんだし以外にも煮物や炊き込みご飯など和風料理全般にお使いください。

■アレルギー ■小麦・大豆



粉末 鶏と野菜のコンソメスープ

500g アルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110745

■使用例 ■（コンソメスープ）

本品 500g を沸騰したお湯 25 ～ 30ℓに溶かしてください。

厳選した鶏がらと 3 種の香味野菜（たまねぎ・セロリ・ニンニク）が素材の味を引き立てます。スープや煮込み料理以外にも各種料理の下味や隠し味に幅広くお使いいただけます。

■アレルギー ■小麦・大豆・鶏肉



粉末 チキンスープ

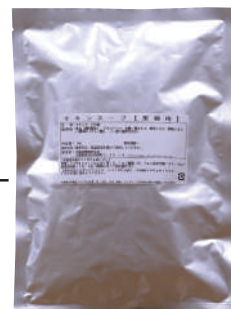
1 kg アルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：設定なし

■使用例 ■（チキンブイヨン）

本品 1kg を沸騰したお湯約 50ℓに溶かしてください。

国産の鶏がらから抽出したエキスを豊富に使用したチキンスープの素です。お湯に溶かすだけで、鶏と香味野菜の芳醇な香りが広がります。カレーやポトフなど幅広くご使用いただけます。

■アレルギー ■鶏肉



液体 チャレヨ

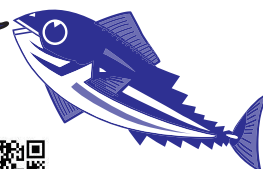
1ℓペットボトル × 12 本
JAN コード：4981949110349

■使用例 ■（白菜キムチ）

塩漬けた白菜 15 kg（3 玉程度）を一口大に切り本品 1 本（1ℓ）に約 1 時間漬け込めば完成です。

香辛料、にんにく、魚介エキスなどバランスよく配合した本格的なキムチの素です。キムチ以外にチゲ鍋やユッケジャンスープ、エビチリなど各種韓国料理や中華料理などにもお使いいただけます。

■アレルギー ■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉

公式オンラインショップでも
商品の購入ができます♪

かつこんみ

検索



液 鮮香白湯® 豚骨ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル × 6本
JANコード：4981949160214

■使用例■(豚骨ラーメン)

本品1に対してお湯9の割合(10倍)でうすめてお使いください。

豚骨や鶏骨から抽出した濃縮白湯スープに醤油、香味油、魚介エキス、香辛料などを加えた本格派の豚骨白湯です。ちゃんぽんや炒め物にもお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま



液 鮮香白湯® 味噌ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル × 6本
JANコード：4981949160450

■使用例■(味噌ラーメン)

本品1に対してお湯6の割合(7倍)でうすめてお使いください。

上質な信州系の白味噌と赤味噌を贅沢に使用した味噌ラーメンの素です。相性のよい豚骨白湯とのダブルスープが特徴です。ナス味噌炒めや回鍋肉など炒め物のタレとしてもお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉・ごま



液 鮮香白湯® 煮干しラーメンスープ

1.8ℓペットボトル × 6本
JANコード：4981949160535

■使用例■

- ・煮干しラーメン…本品1：お湯5～6(6～7倍)
- ・魚介豚骨つけ麺…本品1：お湯2～3(3～4倍)

国産のいわし煮干しをふんだんに使用した魚介系スープと、濃厚な豚骨白湯のダブルスープです。煮干し独特のエグ味が出ないように、まろやかに仕上げています。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・さば・鶏肉・豚肉



液 鶏がら醤油ラーメンスープ

1.8ℓペットボトル × 6本
JANコード：4981949160603

■使用例■(醤油ラーメン)

本品1に対してお湯9の割合(10倍)でうすめてお使いください。

鶏がらベースの醤油ダレに、香り高い鰹のだしを加えた懐かしも新しい醤油ラーメンスープです。ラーメン以外にも炒飯や野菜炒めなど、炒め物の調味液としてもお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉



液 鶏塩だれ

1.8ℓペットボトル × 6本
JANコード：4981949160634

■使用例■

- ・塩ラーメン…本品1：お湯9(10倍)
- ・塩唐揚げ……原液に鶏肉を漬けてください。

国産の鶏骨より抽出したチキンオイルとエキス、厳選した国産塩を使用した万能塩だれです。塩ラーメン以外にも塩唐揚げ、塩焼きそばなど調味液としてストレートでお使いください。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・ごま



顆 粒 中華スープ 顆粒

1kgアルミ袋 × 10ヶ
JANコード：4981949130040

■使用例■(ラーメンスープ)

本品約10gを沸騰したお湯300mlに溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

厳選した鶏と豚から抽出したエキスに、うま味が凝縮した野菜エキスを加え、香辛料で味を整えた中華スープの素です。ラーメン以外にも炒飯など中華料理全般にお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



粉 末 がらだし

1kgアルミ袋 × 20ヶ
JANコード：4981949120386

■使用例■(ガラスープ)

本品(120～150g)を沸騰したお湯18ℓ程度に溶かしてください。

上質な鶏と豚のガラから抽出したエキスに、野菜エキスや香辛料などを絶妙なバランスで配合した最高級ガラスープの素です。中華料理以外にたこ焼きやカレーなどの隠し味にもお使いください。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・鶏肉・豚肉



粉 末 粉末 中華スープ

1kgアルミ袋 × 20ヶ
JANコード：4981949120119

■使用例■(ラーメンスープ)

本品約10gを沸騰したお湯300mlに溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

厳選した鶏と豚から抽出したエキスに、うま味が凝縮した野菜エキスを加え、香辛料で味を整えた中華スープの素です。ラーメン以外にも炒飯など中華料理全般にお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



ペースト 中華スープ M

1kgポリ袋 × 20ヶ
JANコード：設定なし

「鶏や豚のエキスをより豊富に使用した上級タイプ」

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉



ペースト 中華スープ ペースト

1kgポリ袋 × 20ヶ
JANコード：設定なし

「価格と味のバランスがとれたスタンダードタイプ」

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



ペースト 白中華スープ ペースト

1kgポリ袋 × 20ヶ
JANコード：設定なし

「素材の色合いを活かした料理に最適な淡色タイプ」

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチン



■使用例■(ラーメンスープ)

本品約10gを沸騰したお湯300mlに溶かし、お好みで醤油や塩コショウを加えてください。

「中華スープ ペースト」シリーズは鶏と豚のエキスをたっぷり使用し、野菜エキスや香辛料などをバランスよく配合した半練り状の中華スープの素です。ロードのうま味と独特の甘みがクセになるスープで、あらゆる中華料理にお使いいただけます。3種の中から用途・お好みに合わせた味をお選びください。

P B・O E M お任せください！！

- ・お店のオリジナルの味を商品化したい！
- ・こだわりの原料を使った調味料をつくりたい！
- ・チェーン展開をするので、お店の味を均一化したい！
- ・他社ではロットが多すぎて、対応してもらえない！

—そんなお悩みやご要望に、数々の開発実績を持つ弊社が
P B・O E M商品のトータルサポートをいたします—

対応可能品目



粉 末



顆 粒



だしパック



液 体



ペースト

P B・O E M開発の流れ



打ち合わせ

悩みやご要望を弊社の営業担当者が、詳しくお聞きます。



開 発

ヒアリングを元に弊社開発担当者が、試作のレシピを作成します。



試 作

ご要望の味に仕上がるように、弊社の研究所で試作を繰り返します



仕様決定

試作品を確認いただきご納得いただけるよう細かく調整いたします。



完成・納入

仕様が決定しましたらご発注、本製造となり商品の完成となります。

—会社概要—

会 社 名	京阪産業株式会社
創 業	昭和39年10月
資 本 金	1,000万円
代 表 者	代表取締役 社長 吉積 邦彦
販 売 先	国内外の食品商社・食品メーカー等
本 社・工 場	大阪府吹田市内本町3丁目25番14号
倉 庫	大阪府吹田市内本町3丁目26番40号
食 品 研 究 所	大阪府吹田市寿町2丁目2番3号
電 話	06-6381-6425 (代)
フ ァ ッ ク ス	06-6382-2038
メ ー ル	info@katsukonmi.co.jp
ホームページアドレス	www.katsukonmi.co.jp
商 標 登 録	かつこんみ® 鰹昆味® 鮮香白湯® うどんだしブラック®

