

「だし自慢」ラインナップ

〈ベースの味付けもできる中濃縮タイプ〉

「だし自慢」
万能あわせだし 1Lボトル New



かつお節・昆布から抽出したエキスに、調味料をバランスよく配合したあわせだしです。少量加えるだけで様々な和食メニューの味のベースができ、作り置きでも追いがつおのいらない”だし”の効いたおいしい料理を提供することができます。
・希釈目安：8～20倍

「だし自慢」は素材の
良いところを凝縮して作られた、
「だし」のおいしさが際立つ、
濃縮タイプの液体調味料です。



〈“だし”感のみを付与できる高濃縮タイプ〉

「だし自慢」
濃厚かつおだし 1Lボトル



厳選したかつお節より抽出したエキスをベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした透明タイプの液体和風だしです。

・希釈目安：50～100倍

「だし自慢」
濃厚こんぶだし 1Lボトル



厳選した真昆布より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

・希釈目安：100～200倍

「だし自慢」
濃厚いりこだし 1Lボトル



厳選された上質のいりこ(煮干いわし)をベースに、各種調味料を絶妙にブレンドした液体和風だしです。

・希釈目安：100～200倍

「だし自慢」
濃厚関西あわせだし 1Lボトル



厳選した宗田かつお・うるめ・さば節より抽出したエキスをベースに各種の調味料を絶妙にブレンドした、透明タイプの液体和風だしです。

・希釈目安：50～100倍

Eat Well, Live Well.



「万能」の秘密は
暖簾の先に有り。



万能あわせだし

鰹と昆布のおだし。

LINE LINE 配信
はじめました!

メニューづくりのコツ、毎週お届け!
おすすめレシピ
キャンペーン情報
NEW! 新商品情報
調味料プロの活用術

友だち追加はこちらから!
LINEアプリ内で検索!
AJINOMOTO 業務用



味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

お問い合わせ先

- 東京支社 03 (5798) 8637
- 関東支店 048 (600) 3783
- 大阪支社 06 (6449) 5830
- 中四国支店 082 (247) 2661
- 四国営業所 087 (834) 1171
- 九州支社 092 (451) 2384
- 南九州営業所 099 (812) 6615
- 名古屋支社 052 (735) 8460
- 北陸支店 076 (243) 5211
- 東北支社 022 (227) 3113
- 沖縄味の素(株) 098 (868) 5512
- 北海道味の素(株) 011 (643) 4341

1281P

業務用

「万能あわせだし」なら “お店の和食”ならではのこんなお悩みを解決!

お悩み 1

作り置きすると
風味が落ちるが、
追いつおはコストも
手間もかかる。

お悩み 2

和風メニューは
調味工程が多く、
味ブレしやすい。

お悩み 3

煮物は
調理時間が長く、
人手も時間も
かかる。



解決法 1

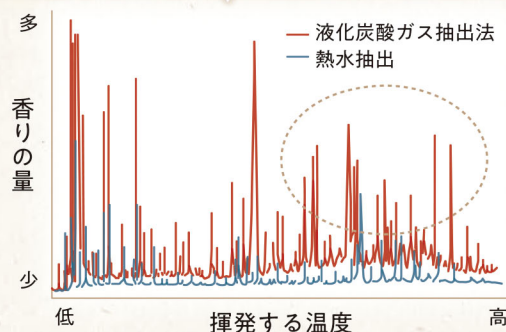
味のバランスを崩さず、
作り置きでも香りが長持ち。
追いつおのコストを削減!

1ℓあたり
約30円^{※1}

香り長持ちの理由

熱水ではなく液化炭酸ガスにて抽出
(独自技術)したエキスを使用。
香気量が全体的に多く、特に高温で揮発
する(=加熱耐性がある)香気成分が
多いため、安定性が高く、時間が経って
も香りが残ります。

GC分析: 波形が大きいほど香気量が多いことを示す



追いつおの
代わりに使えます

自家抽出のだしなど、時間が経過し品質劣化
が目立つ際、だし量に対し本品を1%程度加える
ことで、飛んでしまった香りの補填や、劣化
によって出てくる酸味・えぐみを目立たなくする
ことができます。

※1 だし1ℓに対して花かつお3,000円/kgを1%添加した場合

解決法 2

かつお節・昆布から抽出したエキスに、
調味料をバランスよく配合。
希釈するだけで様々な料理のベースに。

New



製品1:水13~14

だしの風味が広がるうどんつゆ



製品1:水8

調味料はこれだけ! 炊き込みご飯



製品1:水9

味しみ抜群! だし香るおでん



製品1:水3

素材の味が際立つ和え物



製品1:水7

上品に香り立つ茶碗蒸し



製品1:水7

色も香りもプロのだし巻き卵

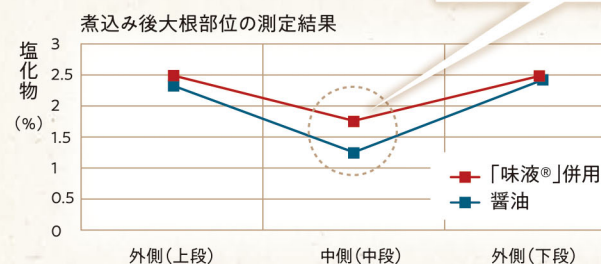
解決法 3

「味液[®]」を使用しているので、
味の浸みこみが早く、煮物など時間の
かかる料理も短時間で提供可能!

※2 当社が主にメーカー様向けに販売している精製アミノ酸液

大根の煮物
醤油と「味液[®]」併用系*の比較検証結果
* 醤油の3割を「味液[®]」に代替し、塩分値を合わせた系

「味液[®]」併用の方が中心部の塩分値が高い
=味が中まで浸みこんでいる



「クノール®クイックサーブスープ」シリーズ商品情報



「クノール®クイックサーブスープ」
緑黄色野菜
[ポタージュ] 460g袋 New

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001933303
原材料名:野菜(かぼちゃ(アメリカ又はニュージーランド)、トマト、たまねぎ)、でん粉、食用加工油脂、クレーミングパウダー、デキストリン、食塩、じゃがいも、砂糖、全粉乳、バターソテーオニオンパウダー、ミルポアパウダー、チーズ、酵母エキス、香辛料、うきみ(パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
コーンクリーム
[ポタージュ] 460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001298235
原材料名:スイートコーン(アメリカ又は日本)、でん粉、砂糖、クレーミングパウダー、デキストリン、食用加工油脂、食塩、乳糖、全粉乳、オニオン、チーズ、じゃがいも、コーンバターパウダー、バターソテーオニオンパウダー、濃縮ホエイ、乳たん白、チキンエキス、酵母エキス、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
ポタージュ
420g袋

荷姿:420g袋×20 JAN:4901001298242
原材料名:でん粉(国内製造)、デキストリン、クレーミングパウダー、砂糖、食用加工油脂、全粉乳、食塩、乳糖、チーズ、オニオン、乳たん白、じゃがいも、バターソテーオニオンパウダー、酵母エキス、チキンエキス、チキンパウダー、キャベツエキス、マッシュルームエキス、ローストオニオンパウダー、香辛料、うきみ(パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
パンプキンクリーム
[ポタージュ] 460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001394968
原材料名:砂糖(韓国製造またはオーストラリア製造)、でん粉、かぼちゃ、脱脂粉乳、食用加工油脂、食塩、じゃがいも、デキストリン、クレーミングパウダー、オニオンエキス、酵母エキス、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
オニオンコンソメ
400g袋

荷姿:400g袋×20 JAN:4901001394975
原材料名:デキストリン(国内製造)、食塩、オニオンエキス、酵母エキス、チーズ、食用加工油脂、でん粉、野菜エキス、たまねぎ、野菜エキス調味料、ビーフエキス、粉末しょうゆ、香辛料 / 調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
トマトポタージュ
460g袋

荷姿:460g袋×20 JAN:4901001405220
原材料名:トマトパウダー(国内製造、スペイン製造)、でん粉、クレーミングパウダー、デキストリン、砂糖、チーズ、食塩、食用加工油脂、全粉乳、こんぶエキス、酵母エキス、オニオン、香辛料、うきみ(パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
きのこポタージュ
360g袋

荷姿:360g袋×20 JAN:4901001495641
原材料名:でん粉(国内製造)、クレーミングパウダー、砂糖、食塩、デキストリン、食用加工油脂、全粉乳、マッシュルーム、じゃがいも、乳糖、バターソテーオニオンパウダー、チーズ、酵母エキス、オニオンパウダー、粉末しょうゆ、ホルチーニ、乳たん白、香辛料、しいたけ、うきみ(パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で4L作れます



「クノール®クイックサーブスープ」
クラムチャウダー
[ポタージュ] 235g袋

荷姿:235g袋×20 JAN:4901001581160
原材料名:でん粉(国内製造)、クレーミングパウダー、砂糖、じゃがいも、デキストリン、食用加工油脂、あさりエキス、食塩、乳糖、全粉乳、チーズ、オニオンエキス、こんぶエキス、フィッシュパウダー、オニオン、酵母エキス、香辛料、酵母エキス発酵調味料、うきみ(乾燥あさり、乾燥ポテト、パセリ) / 調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E、ローズマリー抽出物)、酸味料、(一部に小麦・乳成分・大豆を含む)

1袋で2L作れます



沸かしたお湯に溶かすだけ

Quick Serve Soup

クイックサーブ スープ

簡単手軽に
大量調理!



お問い合わせ先 味の素株式会社

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 東京支社 03(5798)8637 | 南九州営業所 099(812)6615 |
| 関東支店 048(600)3783 | 名古屋支社 052(735)8460 |
| 大阪支社 06(6449)5830 | 北陸支店 076(243)5211 |
| 中四国支店 082(247)2661 | 東北支社 022(227)3113 |
| 四国営業所 087(834)1171 | 沖縄味の素(株) 098(868)5512 |
| 九州支社 092(451)2384 | 北海道味の素(株) 011(643)4341 |

LINE 配信 はじめました!

メニューづくりのコツ、毎週お届け!

おすすめレシピ | キャンペーン情報 | 新商品情報 | 調味料プロの活用術

友だち追加はこちらから!

LINEアプリ内で検索! **AJINOMOTO 業務用**

味の素KK 業務用商品サイトはこちら <https://foodservice.ajinomoto.co.jp/>

「クノール® クイックサーブスープ」から

緑黄色野菜 スープが新登場。

不足しがちな野菜をスープでおいしく。
完熟かぼちゃやトマトなどの緑黄色野菜を
配合し、おいしく飲みやすく仕上げた
濃厚な味わいのスープです。

1杯(150mL)に、1食当たり
不足する野菜量※が含まれています。

※一食当たり不足する野菜量は、厚生労働省「健康日本21(第2次)」および令和元年「国民健康・栄養調査」より1日当たり不足する野菜量を計算し、その1/3量としております。また、製品に含まれる野菜量は野菜原料を生野菜換算して計算しています。



※画像は本製品に含まれる野菜の例です。

沸かしたお湯に溶かすだけ! 簡単・おいしい濃厚スープ

「クノール® クイックサーブスープ」の魅力

1. 簡単オペレーションで調理時間を短縮
熱湯に入れて混ぜるだけの簡単調理。お湯が沸いて15~30秒で完成します。
当社独自の溶解性技術でダマにならず、出来上がりのムラも抑制できます。



※スープの煮詰まり、褐変の原因となりますので、製品を入れた後は火にかけないでください。
※ダマになる恐れがありますので、製品を溶かす際は泡立て器をご使用ください。

2. 美味しく低コスト
「クノール® クイックサーブスープ」は
美味しく低コストでつくることができます。
従来のスープよりも
コストダウンを可能とした価格です。

「クノール® クイックサーブスープ」	コストダウン!	200円/L	コークリームスープの場合
B社製品(液体)	220円/L		
C社製品(レトル缶)	300円/L		
D社製品(レトル袋)	580円/L		

(当社調べ)

ひと手間でさらにカラダ喜ぶごちそうスープ



季節の野菜とあわせて
作り方
① かぼちゃ、れんこん、玉ねぎ、じゃがいも、ニンジンなど、お好みの野菜を約1.0cm角に切る。
② 1杯(150mL)に対し30g入れる。



豆類を加えてたんぱく質もアップ
作り方
● 1杯(150mL)に対し、ミックスビーンズを30g入れる。

→ Arrange ←
クルトン、コーンフレーク、ナッツをトッピングしてもgood!



その他
「クノール® クイックサーブスープ」のアレンジはこちらから



商品 Line Up

コークリーム [ポタージュ]
100%指定農場栽培のスーパースイートコーンを使用。甘さのピークで収穫し、24時間以内にパウダーに。

ポタージュ
長い日照時間と、昼夜の寒暖差が大きい北海道産のじゃがいもを使用。

パンプキンクリーム [ポタージュ]
濃厚で甘みのある完熟赤皮栗かぼちゃを使用。

オニオンコンソメ
じっくり煮込み濃縮したコクのたまねぎと、フレッシュな香りのたまねぎを使用。

トマトポタージュ
濃厚でうま味のある完熟トマトを使用。

きのこポタージュ
厳選した風味豊かな3種のきのこを使用。

クラムチャウダー [ポタージュ]
あざりとポテトが入った濃厚でクリーミーなスープ。