

本格的なおいしさと食の多様性への対応を両立



現代の多種多様な食文化において、誰もがおいしく食べられるシーンを作りたい。その実現のために、「ベジタリアン対応[®]」と「7大アレルゲン不使用」という2つのコア・バリューに基づいた、安心安全の食品・調味料シリーズが生まれました。

ワン・ファミリー テリやきのたれ 640g



大満足のコクと旨み

・グルテンフリー・しょうゆ使用
・4種の発酵原料と5種の野菜・果実で、深いコクと旨みを実現



ワン・ファミリー つゆ 500ml



贅沢野菜だしが活きる

・グルテンフリー・しょうゆ使用
・しょうゆで取った野菜だし。野菜の甘みと旨みを引き出す贅沢な製法。



ワン・ファミリー ほんず 500ml



ゆずが贅沢に香る

・グルテンフリー・しょうゆ使用
・柚子果汁の華やかな味と香り
・北海道産真昆布のだしの旨み



ワン・ファミリー クリームコーン 490g



たっぷりコーン

あらごしコーン 約50%で濃厚!

簡単調整
牛乳(豆乳)商品=1L:1パックで簡単コーンスープに。

環境にもやさしい

収納しやすく捨てやすい、紙パック容器。



ワン・ファミリー 豆乳でつくったスープ 1L



コーンスープ かぼちゃスープ じゃがいもスープ

キッコーマン豆乳を使ったノンコレステロールで、クリームやバター不使用のやさしい味わいのスープです。



※卵・乳製品摂取ベジタリアンを対象

SDGs 対応 ワン・ファミリーシリーズで作る ベジタリアン対応メニュー



ベジ肉味噌のジャージャー麺
大豆ミートを甘辛に味付けしたジャージャー麺。ワン・ファミリーでりやきのたれなら適度なとろみで片栗粉不要!簡単オペレーションです!

大豆ミートの和風ドライカレー
大豆ミートと野菜につゆの旨みがしみ込んだ和風ドライカレーです。お好みの野菜をトッピングするのがおすすめです!

柚子香る!大豆ミートから揚げのごま酢味噌かけ
大豆ミートのから揚げをごま酢味噌だれで食べ応えのある味付けに!柚子の酸味と真昆布の旨みが大豆ミート独特のにおいをしっかりとカバーしてくれます!

クリームコーンカレー
コーンの旨みたっぷりのマイルドカレー。コーンの甘みの後にカレーの辛みが引き立つクセになる味わいです。

掲載商品一覧

商品名	容量・容器	商品コード	商品特徴
料理人本つゆ	1.8L ハンディベット	A4839	・長時間加熱しても、だしの風味維持 ・独自製法でだしを抽出。だし原料「国産100%」
割烹香白だし	1Lベットボトル	A5300	・長時間加熱しても、だしの風味維持 ・こだわりの厳選だし原料「国産100%」
トマト・ソース 濃厚タイプ	3kgフィルムパック	41019	・南欧産完熟トマト100%! 時短調理でしっかり味が決まる!
	1kgフィルムパック	A6510	
リコピンリッチ トマトケチャップ PRO	1kgチューブ	A4436	・メニュー名に「リコピンたっぷり」と謳ってメニュー出数&注文率アップ! ・メニューの見た目が違う! 鮮やかな赤 ・炒めたたまねぎたっぷり。具材50%超の圧倒的具材感でコク深い味わい。
ステーキしょうゆ たまねぎ風味	1,160gベットボトル	A4015	・具材30%超。 たまねぎのうまみとあらびきペッパーの風味
ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー	1,110gベットボトル	A4017	・3種のにんにく原料使用 ・ガツンと広がるにんにくの香りとコク
ステーキしょうゆ にんにく風味	1,205gベットボトル	A4016	・国産大根おろしとたまねぎ具材40%超の圧倒的具材感
ステーキしょうゆ 和風おろし	1,130gベットボトル	A4014	・ふくよかに広がるトリュフの濃厚な香味 ・メニュー名に「トリュフ」と謳ってメニュー出数アップ!
ステーキしょうゆ 贅沢香る トリュフ風味	570gベットボトル	A2503	・華やかに広がる煙しの香り ・メニュー名に「燻製仕立て」と謳ってメニュー出数アップ!
ステーキしょうゆ 贅沢香る 燻製しょうゆ仕立て	580gベットボトル	A6506	・焦がしにんにくの贅沢な香りと、パンチのある味わい。 ・メニュー名に「焦がしガーリック」と謳ってメニュー出数アップ!
ステーキしょうゆ 贅沢香る 焦がしガーリック	570gベットボトル	A7887	・しょうゆのこくとごま油の深い味わい ・炒め調理に最適 ・冷めてもてりつや続く
わが家は焼肉屋さんプロ 濃厚しょうゆだれ	1,190gベットボトル	A3949	・しょうゆもろみの豊かな香りと深いコク ・漬け込み・絡め焼きに最適
わが家は焼肉屋さんプロ 熟成もろみだれ	1,180gベットボトル	A3951	・香味野菜たっぷりのごちそうだれ ・具材30%超 ・「追いネギ」不要
わが家は焼肉屋さんプロ ねぎ塩だれ	1,110gベットボトル	A7972	・10分漬け込みジューシーな肉汁。時間が経っても「しっとりやわらか」
基本のから揚げだれ	2.2kgハンディベット	A5911	
ワン・ファミリー テリやきのたれ	640gベットボトル	A5910	
ワン・ファミリー つゆ	500mlベットボトル	A4677	
ワン・ファミリー ほんず	500mlベットボトル	A4678	
ワン・ファミリー クリームコーン あらごしタイプ	490g紙パック	A4354	・ヴィーガン対応、ハラール対応、アレルゲン28品目不使用 ・紙パックで環境にもやさしい
ワン・ファミリー 豆乳でつくったコーンスープ	1L紙パック	A3798	
ワン・ファミリー 豆乳でつくったかぼちゃスープ	1L紙パック	A3799	・キッコーマン豆乳を使ったノンコレステロールで、クリームやバター不使用のやさしい味わいのスープです。 ・ベジタリアン対応 [®] 、7大アレルゲン不使用
ワン・ファミリー 豆乳でつくったじゃがいもスープ	1L紙パック	A3803	

※パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

※卵・乳製品摂取ベジタリアンを対象

<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/>

お役立ち情報はこちら [キッコーマン 業務用](#) [検索](#)



for Office Lunch

事業所給食向け

課題解決のご提案

オペレーション改善

定番メニューの魅力UP

食の多様性対応

どんなメニューも全てキッコーマンにお任せください!

必見!!

すぐに使える
レシピ商品紹介動画等はこちら



オペレーション改善・生産性向上

加熱耐性があり、風味が劣化しにくい! 作り置きでもだしの風味が続く! 追いだし不要!

長時間加熱・保温、作り置きによる風味劣化に対応 **時短** **汎用性** **ロス軽減**

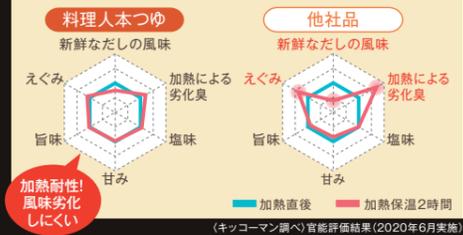
料理人本つゆ

だし原料 国産100%

“香りうまみ長持ち”の秘密

- しょうゆの選定** だしの風味を持続させる特製しょうゆ使用
- だしの選定** 宗田節、かつお節、いわし節をふんだんに使い、節本来の香りと旨みを最大限引き出す独自製法。

加熱処理後の官能評価



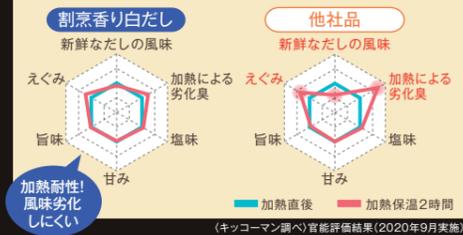
割烹香り白だし

だし原料 国産100%

“香りうまみ長持ち”の秘密

- しょうゆの選定** 加熱しても変化が少なく、だしを際立たせるうすくち生しょうゆを使用
- だしの選定** かつお節、真昆布をベースに、高級割烹でも使われる上品なコクと香りの「まぐろ節」を贅沢に使用。

加熱処理後の官能評価



1.8L

かけつゆ濃縮5-6倍



1L

かけつゆ濃縮10倍



マンネリ化しがちなトマトメニューを 赤く、鮮やかに価値アップ!



1kg/3kg

南欧産完熟トマト100%! 時短調理でしっかり味が決まる!

トマト・ソース濃厚タイプ (希釈タイプ)

- 煮詰める時間大幅短縮** 濃厚感のある味わいで、煮詰める時間を短縮できます
- 時間が経っても赤が鮮やか** 赤色の強い南欧産トマト使用。テイクアウトの満足度もアップ!
- 希釈タイプでコスパ◎** 用途に応じて希釈して使えるため、コストダウンにもつながります



完熟・濃厚

と謳って 魅力的なメニューに!

鮮やかな赤が映えるメニューに!



1kg

「リコピンたっぷり」と謳ったメニューやフェア企画を活用して

メニュー価値UPに!



定番メニューを魅力的に

ステーキしょうゆをメニューにプラス! 洋食メニューの贅沢グレードアップ!

圧倒的な具材感!



1.160g 1.110g 1.205g 1.130g

- たまねぎ風味** 具材50%超 炒めたまねぎの甘みとコク
- オニオン&ペッパー** 具材30%超 たまねぎの旨みとあらびきペッパーの風味
- にんにく風味** ガツンと広がるにんにくの香りとコク
- 和風おろし** 具材40%超 国産大根のおろしたっぷり



高級感&メニュー価値UP!



570g 580g 570g

- トリュフ風味** ふくよかに広がるトリュフの濃厚な香り
- 燻製しょうゆ仕立て** 華やかに広がる燻製の香り
- 焦がしガーリック** 焦がしにんにくの贅沢な香りとパンチのある味わい

かける、あわせるだけで、いつもとは違う逸品に!

“トリュフ風味” “燻製しょうゆ仕立て” “焦がしガーリック”をメニュー名に加えて人気のフェアメニューに!



1本で味が決まる! 高い汎用性で、メニューのバリエーションUP!

定食・丼や小鉢にも高い汎用性!



1.190g 1.180g 1.110g

- 濃厚しょうゆだれ** 炒め料理に最適! 冷めてもつやが続く。
- 熟成もろみだれ** 8種の発酵原料使用。漬け込み・絡め焼きにピッタリなピリ辛だれ!
- ねぎ塩だれ** 具材量30%超で、「追いネギ」不要!



10分漬け込むだけ! 時間が経ってもサクサクジューシー!

基本のから揚げだれ



2.2kg

- サクサク** 時間が経ってもサクサク感が続く!
- 10分** 10分漬け込むだけ! 短時間で漬け込めるので、急な注文にもスピーディに対応
- しょうゆ4種** 味残りのよい4種類のしょうゆをから揚げ専用ブレンド

日本唐揚協会 Japan KARAAAGE Association 認定のたれ



アレンジメニューも自由自在! ご当地から揚げ 日本唐揚協会共同開発メニュー

