



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

和風系（顆粒）

顆粒 鰹昆味^{かつこんみ} 顆粒

1kg チャック付きアルミ袋 × 10 ケ
JAN コード：4981949130019

■使用例■（100 人前）

- ・煮 物…本品 60 g 程度
- ・味噌汁…本品 100 g 程度

厳選した国内製造の鰹節を主体に、まろやかで甘みのある昆布を合わせた顆粒だしの素です。お湯に溶かすだけで簡単に、香り、風味、コク

の三拍子揃った出汁が出来上がります。

■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 60 g 程度
- ・味噌汁…本品 100 g 程度

国内製造の鰹節を使用した風味豊かな、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 60 g 程度
- ・味噌汁…本品 100 g 程度

国内製造の鰹節を使用したうま味の強い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

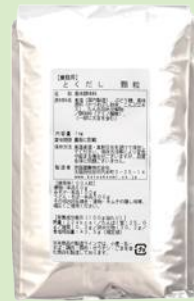
■使用例■（100 人前）

- ・煮 物…本品 60 g 程度
- ・味噌汁…本品 100 g 程度

高級品にも引けを取らない、うま味の強い廉価版の顆粒だしの素で、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



和風系（粉末）

粉末 鰹昆味^{かつこんみ} 1kg

1 kg アルミ袋 × 20 ケ
JAN コード：4981949110080

粉末 鰹昆味^{かつこんみ} 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だしの素で、風味と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

1 kg 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

1 kg アルミ袋 × 20 ケ
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

1 kg アルミ袋 × 20 ケ
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

1 kg アルミ袋 × 20 ケ
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げているため、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 ケ
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 和風だし M

1kg アルミ袋 × 20 ケ
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

味噌汁や煮たき物などに最適な価格訴求タイプの粉末だし。あらゆる料理にお使いいただけます。

アレルギー■大豆



粉末 粉末 昆布だし

1kg アルミ袋 × 10 ケ
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 **だしの素** なにわ **浪華**

500g チャック付きアルミ袋 ×20 ケ
JAN コード：4981949110929

■使用例 ■（5人前）
・味噌汁…本品5g 程度

調味料（アミノ酸等）、酵母エキス、たん白加水分解物を使用せず、国内製造鰹節と鰯煮干し、北海道産昆布を贅沢に使用しだしの素です。

■アレルギー ■含まず



粉末 **鰹だし** **MT**

1kg アルミ袋 ×10 ケ
JAN コード：設定なし

■使用例 ■（5人前）
・味噌汁…本品 5g 程度

厳選した鰹節や昆布を豊富に使用した、だしの素です。原料にアレルギー物質 28 品目を使用せず、優しい味わいに仕上げました。

■アレルギー ■含まず



粉末 **THE DASHI** ザ ダシ

100g（10g アルミ袋 ×10 ケ）チャック付きアルミ袋 ×20 ケ
JAN コード：4981949110943

■使用例 ■（2人前）
・味噌汁…本品 3g 程度

整腸作用、食後中性脂肪上昇抑制などの機能性素材である「難消化性デキストリン」をだし業界にて初めて配合した“腸活だし”です。

■アレルギー ■含まず



粉末 **うどんだし** **ブラック® P**

1kg ポリ袋 ×20 ケ
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 **うどんだし**

1kg アルミ袋 ×20 ケ
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 アルミ袋 ×20 ケ
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 ■ 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。うどん以外にも鍋料理や煮たき物など幅広くご使用ください。3 種の中から用途・お好みに合わせた商品をお選びください。

節入り **特上うどんだし**

1kg アルミ袋 ×10 ケ
JAN コード：設定なし

「いわし・鰹・さばが一層入った上級タイプ」

■アレルギー ■小麦・大豆・さば



節入り **うどんだし** **ブラック® K**

1kg ポリ袋 ×20 ケ
JAN コード：設定なし

「いわし・鰹・さば・昆布を効かせた上級タイプ」

■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。うどん以外にも鍋料理や煮たき物など幅広くご使用ください。2 種の中から用途・お好みに合わせた商品をお選びください。

だしパック **鰹昆味** かつこんみ **極** きわみ

（250g パック ×2 ケ入）アルミ袋 ×20 ケ
JAN コード：4981949110165

■使用例 ■ 本品 1 袋（250g）を沸騰したお湯約 8ℓに入れて中火で 5 分前後煮出してください。

弊社の看板商品「鰹昆味」シリーズに待望のだしパックが仲間入りしました。従来の鰹節と昆布にいわし煮干しと椎茸を加えた「極」の味をご堪能ください。

■アレルギー ■含まず

新商品



だしパック **純うどんだし**

（200g パック ×2 ケ入）アルミ袋 ×20 ケ
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…50 倍希釈
・うどん・そばだし…40 倍希釈 + 醤油

厳選した宗田鰹節をじっくり煮出し、うま味を凝縮させた液体だしです。

■アレルギー ■大豆



液体 **こんぶ 50 倍**

10 kg パックインボックス
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

天然昆布のまろやかな風味とうま味が特徴の大変濃厚な液体昆布だしです。アレルギー物質表示対象 28 品目を使用しておりません。

■アレルギー ■含まず



和風系（液体）

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

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じっくり煮出し、香り高く仕上げた淡色タイプの万能つゆです。素材の色味を活かした料理に便利です。煮物やおでん、漬物など幅広くご使用ください。

■アレルギー■小麦・大豆



液体

うどんつゆ

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）でうすめてお使いください。

2 種の本醸造醤油を使用し、天然の鰹と昆布から抽出したエキスを加えた濃縮タイプのうどんつゆです。お湯でうすめるだけで、簡単に関西風のうどんだしが完成します。

■アレルギー■小麦・大豆



液体

液体和風だし 18ℓ

18ℓバックインボックス
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



洋風系（粉末）

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■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ベースに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。カレーやパトフなど幅広くご使用いただけます。

■アレルギー■鶏肉



粉末

二代目ウロン

100g ふりかけボトル（PET）× 24 本
JAN コード：4981949120393

■使用例■

- ・うどん、ラーメン、鍋料理、唐揚げ、焼鳥に…
- ・キャンプ飯、BBQ、焼肉のスパイスとして…

ウロンとは辞書によると、「怪しくて胡散臭い様子」そんな名のついた、謎の旨味香辛料が 20 年以上前に存在した。出汁と七味の和風スパイスが遂に復活。あらゆる料理を引き立てる正に最強調味料です。

■アレルギー■ごま



復活販売

液体

チャレヨ

1ℓペットボトル × 12 本
JAN コード：4981949110349

■使用例■（キムチ）

お好みの野菜を本品（適量）とポリ袋に入れて、揉み込み冷蔵庫で 30 分～1 時間漬け込むと完成です。魚醤と昆布の旨みとガツンと後に来る辛味がクセになるキムチの素です。キムチ鍋にキムチ炒飯、豚キムにユッケジャンスープにヤンニョムチキンなど、あらゆる辛味料理に使える万能旨辛調味料です。

■アレルギー■大豆・魚醤（魚介類）



リニューアル

辛味調味料

液体 シェンシャンバイタン 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。焼きラーメンやちゃんぽん麵、お鍋や八宝菜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・ごま



液体 シェンシャンバイタン 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



液体 シェンシャンバイタン 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6（7倍）
- ・魚介豚骨つけ麵…本品1：お湯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を抑え、まろやかに仕上げました。まぜそばのタレにもお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・乳成分・大豆・さば・鶏肉・豚肉



液体 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どこか懐か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



液体 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を、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のから抽出したエキスを、野菜エキスや香辛料などを絶妙なバランスで配合したからスープの素です。中華料理以外にも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を、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 ペースト

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。

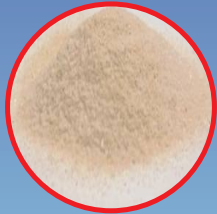
「中華スープ ペースト」シリーズは鶏と豚のエキスをたっぷり使用し、野菜エキスや香辛料などをバランスよく配合した半練り状の中華スープの素です。ラードのうま味と独特の甘みがクセになるスープで、あらゆる中華料理にお使いいただけます。3種の中から用途・お好みに合わせた商品をお選びください。

PB・OEM お任せください！！

- ・お店オリジナルの味を商品化したい！
- ・他社ではロットが合わず断られた！
- ・チェーン店の味を均一化したい！
- ・こだわり原料を使った調味料を作りたい！

／多数の受注実績を持つ弊社が
PB・OEM開発をトータルサポートいたします／

対応可能品目



粉末



顆粒



だしパック



液体



ペースト



オリジナル
スパイス

PB・OEM開発の流れ



打ち合わせ

お悩みやご要望を弊社の営業担当が、詳しくお聞きします。



開発

ヒアリングを元に弊社の開発担当が、試作のレシピを作成します。



試作

弊社の食品研究所にてご要望の味になるまで試作を繰り返します。



仕様決定

包材の種類やデザインなど、仕様のご要望をお聞きします。



製造・出荷

仕様が決定しましたらご発注いただき本製造を行い完成です。

—会社概要—

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
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：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® 旨million® 旨味three®

オンラインショップでも
商品が購入できるよ♪

かつこんみ
オンラインショップ
Rakuten



かつこんみ

検索



JFS-B
JFS-B25003098-00
適合証明範囲：食品研究所
製品群：液体調味料

クロスオーガー
LINE受注
はじめました！

