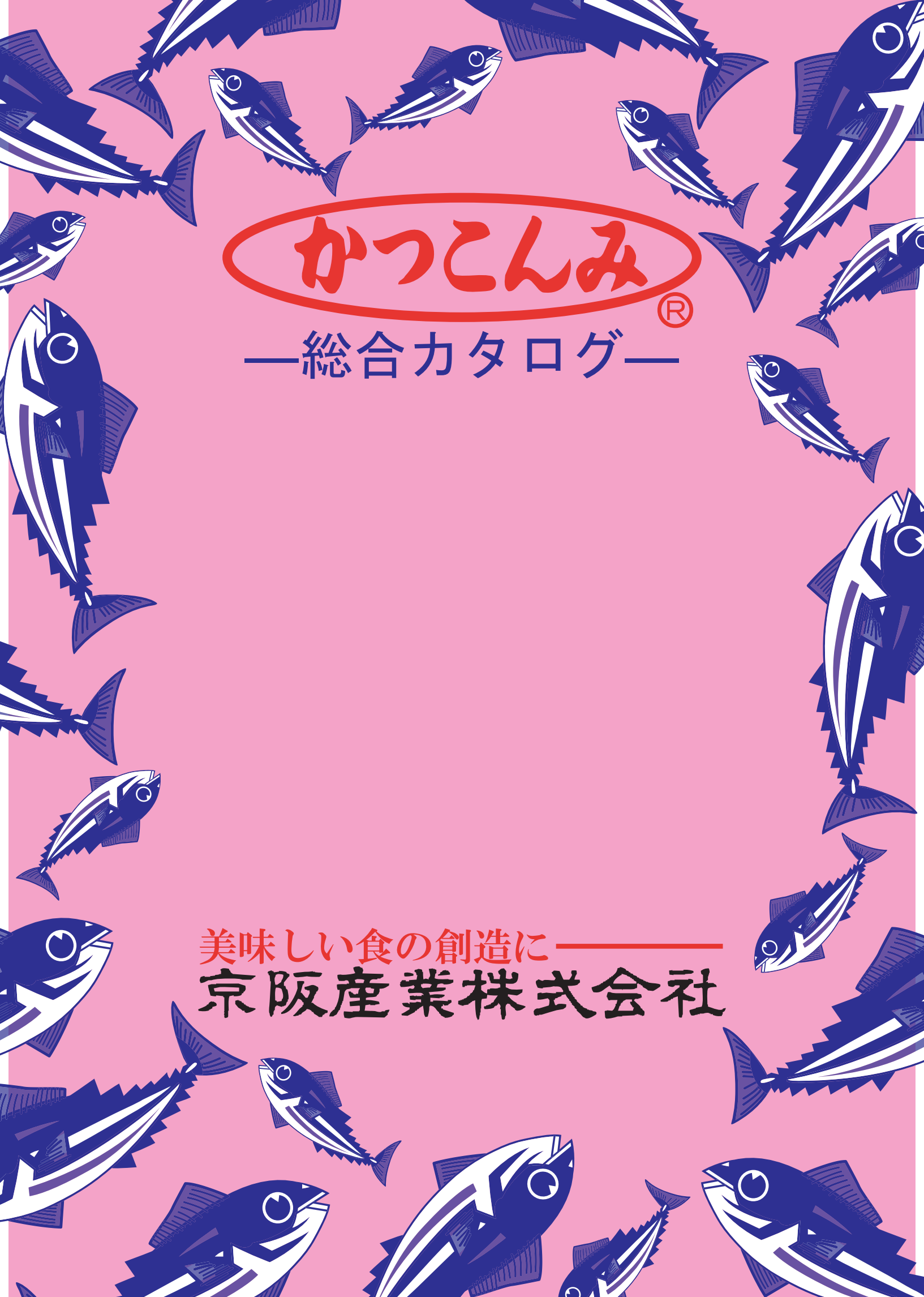




かつこんみ®

—総合カタログ—

美味しい食の創造に——  
京阪産業株式会社

かつこんみ®  
**鰹昆味®**

大阪産 (もん) 名品 認証商品

大阪産®

「大阪産 (もん) 名品」とは……

「天下の台所・大阪」で長く愛され続けている、お土産や贈り物にもおすすめの加工食品を「大阪らしさ」や「伝統性」などを厳正に審査し、大阪府が認証した逸品のことです。

**顆粒** かつこんみ  
**鰹昆味® 顆粒 1kg**  
1kg アルミチャック付きスタンド袋 × 10 ケ  
JAN コード : 4981949130019



**顆粒** かつこんみ  
**鰹昆味® 顆粒 80g**  
80g ふりかけボトル (PET) × 24 本  
JAN コード : 4981949131115



■使用例■(100 人前)

・煮 物…本品 60g 程度 ・味噌汁…本品 100g 程度

看板商品「鰹昆味」の顆粒タイプで、サッと溶け保存性にも優れており、香り・風味・コクの三拍子揃っただしの素です。

■アレルギー■大豆

■賞味期限■1 年 6 ヶ月

**粉末** かつこんみ  
**鰹昆味® 1kg**  
1 kg アルミ三方袋 × 20 ケ  
JAN コード : 4981949110080



**粉末** かつこんみ  
**鰹昆味® 500g**  
500g アルミチャック付き袋 × 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

■賞味期限■1 年

**顆粒** **だしのもと GOLD 顆粒**  
1kg アルミガゼット袋 (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

国内製造鰹節を使用し、風味とうま味のバランスのよい顆粒だしの素です。和風料理以外にも各種料理の下味や隠し味にもお使いいただけます。

■アレルギー■大豆

■賞味期限■1 年 6 ヶ月

**顆粒** **とくだし 顆粒**  
1kg アルミガゼット袋 × 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。

産業給食や外食等で広くご使用いただいています。

■アレルギー■大豆

■賞味期限■1 年 6 ヶ月

**粉末** **白だし 金**  
1 kg アルミ三方袋 × 20 ケ  
JAN コード : 4981949110226



《鰹と鰯をたっぷり  
使用した上位タイプ》

■アレルギー■小麦・大豆・さば

■賞味期限■1 年

■使用例■(100 人前)

・煮 物…本品 60g ～ 80g 程度

・味噌汁…本品 80g ～ 100g 程度

**粉末** **白だし 銀**  
1 kg アルミ三方袋 × 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

■賞味期限■1 年

**粉末** **白だし**  
1 kg アルミ三方袋 × 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

■賞味期限■1 年

「白だし」シリーズは、味噌汁やお吸い物、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** **特上和風だし**  
1 kg ラミネート三方袋 × 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 鰹昆味に醤油を効かせたタイプで、煮たき物やうどんに最適の粉末だしの素です。

■アレルギー■小麦・大豆・さば

■賞味期限■1 年

**粉末** **和風だし M**  
1kg アルミ三方袋 × 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

味噌汁や煮物などに最適で粉末のだしの素で、極限まで価格を抑えたタイプです。

■アレルギー■大豆

■賞味期限■1 年

**粉末** **粉末 昆布だし**  
1kg アルミ三方袋 × 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にもお勧めです。

■アレルギー■大豆

■賞味期限■1 年

## 粉末 だしの素 浪華

なにわ

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

## ■使用例■(5 人前)

- ・煮 物…本品 5g 程度
- ・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鯉節を主体にしただしの素。

- アレルギー■含まず
- 賞味期限 ■1 年



## 粉末 鰹だし MT 1kg

1kg アルミ三方袋 ×10 ケ  
JAN コード：設定なし

## ■使用例■(5 人前)

- ・煮 物…本品 5g 程度
- ・味噌汁…本品 5g 程度

アレルギー物質（特定原材料等）29 品目を使用せず、優しい味わいに仕上げた粉末だしの素です。

- アレルギー■含まず
- 賞味期限 ■1 年



## 粉末 THE DASHI

ザ ダシ  
100g(10g アルミ袋 ×10 包) アルミチャック付き袋 ×20 ケ  
JAN コード：4981949110943

## ■使用例■(2 人前)

- ・味噌汁…本品 3g 程度
- ・うどん…本品 6g 程度

整腸作用、食後中性脂肪上昇抑制等の機能性素材《難消化性デキストリン》を 40%以上配合した「腸活だし」。

- アレルギー■含まず
- 賞味期限 ■1 年



## 粉末 うどんだし ブラック® P

1 kg ラミネート三方袋 ×20 ケ  
JAN コード：設定なし

《鰹・鯖・昆布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
- 賞味期限 ■1 年

## ■使用例■

本品 1 kg 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。

## 粉末 上うどんだし

1 kg アルミ三方袋 ×20 ケ  
JAN コード：設定なし

《スタンダードタイプ》



- アレルギー■小麦・大豆・さば
- 賞味期限 ■1 年

## 粉末 和風だし P

1 kg アルミ三方袋 ×20 ケ  
JAN コード：設定なし

《価格を最も抑えたタイプ》



- アレルギー■小麦・大豆
- 賞味期限 ■1 年

## 節入り 特上うどんだし

1 kg アルミ三方袋 ×10 ケ  
JAN コード：設定なし

《いわし・鰹・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
- 賞味期限 ■1 年

## ■使用例■

本品 1 kg 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。

## 節入り うどんだし ブラック® K

1 kg ラミネート三方袋 ×20 ケ  
JAN コード：設定なし

《いわし・鰹・鯖・昆布を効かせた定番タイプ》



- アレルギー■小麦・大豆・さば
- 賞味期限 ■1 年

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 極

かつこんみ

きわみ

新商品

500g (250g パック ×2 包入) アルミ三方袋 ×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。

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。従来の鰹と昆布にいわしと椎茸を加えた「極」の味をご堪能ください。

- アレルギー■含まず
- 賞味期限 ■10 ヶ月



## だしパック 純うどんだし

400g (200g パック ×2 包入) アルミ三方袋 ×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。

パックに削り節や切り昆布と一緒に、醤油や食塩、砂糖など調味料も入ったうどんだしです。お湯で煮出すだけで、専門店のうどんだしが完成します。

- アレルギー■小麦・大豆
- 賞味期限 ■1 年



## 液体 鰹 50 倍 10 kg BIB

10 kg パックインボックス  
JAN コード：4981949110325

## 液体 鰹 50 倍 1L

1L ペットボトル ×12 本  
JAN コード：4981949110332

- 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

厳選した鰹と宗田鰹をじっくり煮出した、風味が豊かで大変濃厚な濃縮だしです。

- アレルギー■大豆
- 賞味期限 ■10 ヶ月



## 液体 こんぶ 50 倍 10kg BIB

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

昆布本来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（特定原材料等）29 品目を使用しておりません。

- アレルギー■含まず
- 賞味期限 ■10 ヶ月



## 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

鰹・さば・昆布のバランスよい風味に、醤油の  
コクが際立つ万能めんつゆです。麺類以外にも  
煮物や煮魚、だし醤油としてもお使いください。

■アレルギー■小麦・大豆・さば

■賞味期限 ■10 ヶ月



## 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  
の強い井用のだしで、カツ丼や牛丼、天丼など  
以外にも、すき焼きや肉じゃがにも最適です。

■アレルギー■小麦・大豆・さば

■賞味期限 ■10 ヶ月



## 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。お吸い物  
など素材の色合いを活かした料理に最適です。

■アレルギー■小麦・大豆

■賞味期限 ■10 ヶ月



## 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。

本醸造醤油に、鰹と昆布から抽出したエキスを  
加えた濃縮うどんつゆです。お湯でうすめるだ  
けで、手軽に専門店のうどんだしが完成します。

■アレルギー■小麦・大豆

■賞味期限 ■10 ヶ月



## 液体

## 液体和風だし 18L BIB

18L バックインボックス  
JAN コード：設定なし

## 液体

## 液体和風だし 1.8L

1.8L ペットボトル ×6 本  
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  
の液体だしで、幅広い料理にお使いください。

■アレルギー■小麦・大豆 ■賞味期限 ■10 ヶ月



## 洋風系

## 粉末

## 粉末

## 鶏と野菜のコンソメスープ

500g アルミ三方袋 ×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。

鶏がらと 3 種の香味野菜（たまねぎ・セロリ・  
ニンニク）を効かせた万能コンソメスープです。  
味付けシーズニングとしても最適です。

■アレルギー■大豆・鶏肉

■賞味期限 ■1 年



## 粉末

## チキンスープ

1 kg アルミ三方袋 ×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。

国産鶏がらエキスをベース、ニンニクの香りを  
効かせたチキンスープの素です。

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

■賞味期限 ■1 年



## 辛味系

## 粉末

## 粉末

## 四代目ウロン 100g

100g ふりかけボトル (PET) ×24 本  
JAN コード：4981949122403

## ■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、正体不明の万能「和」スパイス  
が進化を続け、四代目として生まれ変わりました。

■アレルギー■ごま

■賞味期限 ■1 年



## 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）と一緒にポリ袋に入れ  
揉込み冷蔵庫で 30 分～1 時間漬け込むと完成です。  
魚醤と昆布の旨みと後引く辛味がクセになるキムチ  
の素です。キムチ鍋やキムチ炒飯、はちみつを加え  
ればヤンニョムチキンなどに使える万能旨辛調味料。

■アレルギー■大豆・魚醤（魚介類）

■賞味期限 ■10 ヶ月



液体

## 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に対して熱湯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厚な白湯スープがベースでお湯で割るだけで専門店の味を再現できます。ちゃんぽん麺や鍋つゆ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

■賞味期限■10ヶ月



液体

## 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：熱湯6(7倍)

・魚介豚骨つけ麺…本品1：熱湯3(4倍)

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Wスープです。つけ麺や油そば、まぜそば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・さば・鶏肉・豚肉

■賞味期限■10ヶ月



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に対して熱湯9の割合(10倍)でうすめてお使いください。

鶏がらに香り高い鰹だしを加えたどこか懐かしい醤油ラーメンスープです。炒飯や野菜炒めなど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

■賞味期限■10ヶ月



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：熱湯9(10倍)

・塩唐揚げ……原液に鶏肉を漬け込んでください。

国産の鶏骨より抽出した鶏油とチキンエキスを厳選した国産塩を加えた万能塩だれです。塩焼きそばややみつきキュウリなどのタレにもお使いください。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・ごま

■賞味期限■10ヶ月



液体

ベミラス~ VEGETABLE MISO  
RAMEN SOUP ~1.8L ペットボトル ×6 本  
JAN コード：4981949160092

■使用例■(味噌ラーメン)

本品1に対して熱湯7の割合(8倍)にうすめてお使いください。

北海道製造味噌のkokoroに、野菜・昆布・椎茸の旨みを重ねた動物性原料不使用のラーメンスープです。焼きおにぎりや炒め物にもお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・ごま

■賞味期限■10ヶ月



顆粒

## 中華スープ 顆粒

1kgアルミガゼット袋 ×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。

厳選した鶏と豚のエキスを、うま味が凝縮した野菜エキスを加えた顆粒タイプの中華スープの素です。炒飯や野菜炒めなど幅広くお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

■賞味期限■1年6ヶ月



粉末

## がらだし

1kgアルミ三方袋 ×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180程度に溶かしてください。

上質な鶏と豚のガラからエキスを、野菜エキスなどを絶妙なバランスで配合したガラスープの素です。たこ焼きやカレーライスなど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

■賞味期限■1年



粉末

## 粉末 中華スープ

1kgアルミ三方袋 ×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。

厳選した鶏と豚のエキスを、うま味が凝縮した野菜エキスを加えた粉末タイプの中華スープの素です。炒飯や野菜炒めなど幅広くお使いいただけます。

■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

■賞味期限■1年



ペースト

## 中華スープ M ペースト

1kgナイロンポリ袋 ×20ヶ  
JAN コード：設定なし

《鶏や豚のエキスを豊富に使用した上位タイプ》



■アレルギー■小麦・大豆・鶏肉・豚肉

■賞味期限■1年

■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。

ペースト

## 中華スープ ペースト

1kgナイロンポリ袋 ×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

■賞味期限■1年

「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・お好みに合わせた商品をお選びください。

ペースト

## 白中華スープ ペースト

1kgナイロンポリ袋 ×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

■賞味期限■1年

# 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：https://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-B25003098-00  
適合証明範囲：食品研究所  
製品群：液体調味料

クロスオーバー  
LINE受注  
はじめました！

