

国産

ランチしょうゆソース

LUNCH SOY SAUCE & SAUCE

We are particular about to make by our hands, and to cook the fresh material.

ALL MADE IN JAPAN



**本醸造しょうゆ
キッコーマン醤油5g**

100個袋入



小売に最適な
100個入り包装



容 量：5g
仕立方：100個×15袋
ケース入数：1,500個
商品CD：834422
サイズ(縦×横)：65×40mm

キッコーマン本醸造濃口醤油を
使用しています。

中濃ソース8g

100個袋入



小売に最適な
100個入り包装



容 量：8g
仕立方：100個×15袋
ケース入数：1,500個
商品CD：834421
サイズ(縦×横)：74×40mm

大手メーカーの中濃ソースを使用。
ウスターととんかつの中間の商品。

**塩分10%健康醤油
低塩しょうゆ**

茨城県柴沼醤油醸造



創業元禄元年 330年の歴史の味

容 量：5ml
仕立方：400個×6箱
ケース入数：2,400個
商品CD：831350
サイズ(縦×横)：40×65mm

塩分当社比41%
カット。濃口醬
油の旨味を残し
たヘルシー醤油。



400個箱入

**飛び散りにくい醤油
ジュレ醤油**



容 量：4g
仕立方：400個×6箱
ケース入数：2,400個
商品CD：834420
サイズ(縦×横)：40×65mm

寒天を使用した
ジュレなので、
開封時に飛び散
りにくい。



400個箱入

**小麦アレルギー対策
グルテンフリー
(小麦抜き) 醤油**



容 量：5ml
仕立方：400個×6箱
ケース入数：2,400個
商品CD：835101
サイズ(縦×横)：40×65mm

小麦アレルギー
対策の醤油。
大豆メインで旨
味が強い。



400個箱入

ミニパック醤油 MINIPACE SOY SAUCE

弁当、折箱、オードブルなど、どんな物にも使える
厳選醤油。料理に色を添えるデザインです。



balan柄 (小)

容 量：約3.0ml
仕立方：750個×6箱
ケース入数：4,500個
商品CD：831317
サイズ(縦×横)：30×58mm



balan柄 (中)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831316
サイズ(縦×横)：40×62mm



balan柄 (大)

容 量：約7.0ml
仕立方：300個×6箱
ケース入数：1,800個
商品CD：831315
サイズ(縦×横)：40×80mm



むらさきしょうゆ (balan柄)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831323
サイズ(縦×横)：40×62mm

●刺身をおいしく食べていただくための
素材を生かす刺身専用醤油ムラサキ



波柄 (小)

容 量：約3.0ml
仕立方：750個×6箱
ケース入数：4,500個
商品CD：831304
サイズ(縦×横)：30×58mm



波柄 (中)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831305
サイズ(縦×横)：40×62mm



波柄 (大)

容 量：約7.0ml
仕立方：300個×6箱
ケース入数：1,800個
商品CD：831306
サイズ(縦×横)：40×80mm



むらさきしょうゆ (ストライプ柄)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831312
サイズ(縦×横)：40×62mm

●刺身をおいしく食べていただくための
素材を生かす刺身専用醤油ムラサキ

ミニパックソース MINIPACE SAUCE

場所を選ばないミニパック。
ピリッとスパイシーで豊かな香りのソース。



balan柄 (小)

容 量：約3.0ml
仕立方：750個×6箱
ケース入数：4,500個
商品CD：831322
サイズ(縦×横)：30×58mm



balan柄 (中)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831319
サイズ(縦×横)：40×62mm



balan柄 (大)

容 量：約7.0ml
仕立方：300個×6箱
ケース入数：1,800個
商品CD：831318
サイズ(縦×横)：40×80mm



カゴメ とんかつソース (中)

容 量：約5g
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831313
サイズ(縦×横)：40×62mm



波柄 (小)

容 量：約3.0ml
仕立方：750個×6箱
ケース入数：4,500個
商品CD：831307
サイズ(縦×横)：30×58mm



波柄 (中)

容 量：約5.0ml
仕立方：500個×6箱
ケース入数：3,000個
商品CD：831308
サイズ(縦×横)：40×62mm



波柄 (大)

容 量：約7.0ml
仕立方：300個×6箱
ケース入数：1,800個
商品CD：831309
サイズ(縦×横)：40×80mm

ランチ醤油 LUNCH SOY SAUCE

弁当、刺身、オードブルなど、コクのある味と艶のある色ですべての料理を演出します。

濃口・甘口・さしみ・キッコーマン

用途に応じていろいろな醤油が選べます。

醤油の種類	魚特大	魚大	フナ	ビン中	ビン小	円中
通常の濃口醤油	○	○	○	○	○	○
キッコーマン濃口	○	○	○	○	無し	無し
さしみ醤油	○	○	無し	○	無し	無し
甘口醤油	○	○	無し	無し	無し	無し



魚特大

容 量：約5.5ml
仕 立 方：250個×9箱
ケース入数：2,250個
サイズ(長さ×高さ)：63×28mm



魚大

容 量：約2.8ml
仕 立 方：(100×5)個×9箱・500個×9箱
ケース入数：4,500個
サイズ(長さ×高さ)：50×20mm



フナ

容 量：約2.6ml
仕 立 方：500個×9箱
ケース入数：4,500個
サイズ(長さ×高さ)：49×18mm



ビン中

容 量：約5.0ml
仕 立 方：300個×9箱
ケース入数：2,700個
サイズ(長さ×直径)：56×Φ14mm



ビン小

容 量：約3.2ml
仕 立 方：400個×9箱
ケース入数：3,600個
サイズ(長さ×直径)：50×Φ11mm



円中

容 量：約2.8ml
仕 立 方：(100×5)個×9箱
・500個×9箱
ケース入数：4,500個
サイズ(長さ×直径)：39×Φ12mm

ランチソース LUNCH SAUCE スパイシーな本格派ソース。肉に野菜に幅広くご使用できます。



魚大

容 量：約2.8ml
仕 立 方：500個×9箱
ケース入数：4,500個
サイズ(長さ×高さ)：50×20mm



ビン中

容 量：約5.0ml
仕 立 方：300個×9箱
ケース入数：2,700個
サイズ(長さ×直径)：56×Φ14mm



ビン小

容 量：約3.2ml
仕 立 方：400個×9箱
ケース入数：3,600個
サイズ(長さ×直径)：50×Φ11mm



円中

容 量：約2.8ml
仕 立 方：500個×9箱
ケース入数：4,500個
サイズ(長さ×直径)：39×Φ12mm

定番品以外の、ご指定の醤油・ソースや、それ以外の液体ものの充填はご相談ください。
また、お客様の名入れ(フィルム限定)なども可能です。

調味料関係の充填ご案内

自分達では手間と時間がかかって面倒だ…その仕事、私たちがお引き受けします！

容器の成形から自動充填まで衛生管理には十分に配慮、「安心」「安全」な商品を作っております

当社の特徴

1
小容量
(3~30cc)
充填が得意

2
小ロット
(液量100~200L以上)
やスポット商品も OK

3
醤油、ソースなど
液体調味料の充填が得意
(粘体充填もできます)

タレビン充填



最小ロット 液量 100L 以上であれば 200L

ロス率 約 5% ※100Lでも200Lでも配管残量として約 5L は使用できません

加工賃 ご相談の上決めさせていただきます ※液代は入っておりません

運賃 別途必要です

入数 500 個 / 小箱 × 9 箱 = 4,500 個 (魚型 3cc の場合)

納期 液を頂いてから約 1 週間~10 日以内に出荷します

容器の種類 角型・ビン型・丸型・魚型の 4 種

ミニパック充填

ミニパック PB 商品

ミニパック PB 商品(無地フィルムに印字)



最小ロット 液量 100L 以上であれば 200L

ロス率 約 5% ※100Lでも200Lでも配管残量として約 5L は使用できません

加工賃 諸条件(フィルムの材質、加熱処理等)によって違います
要望をお聞かせください

印字 無地フィルムに一括表示(原材料名、賞味期限等)が
できます

充填について (タレ類の)加熱充填もできます ※但しストレート充填はできません
粘体充填もできます ※固形物があると難しいので、サンプルでテストさせていただきます
容量は 3~50cc まで、袋の巾 30mm からの長さは 120mm まで
充填原料は食品のみ



醤油とは

醤油の原料は

大豆、小麦、食塩など

大豆・・・醤油の風味を出します。

小麦・・・醤油の香りを出します。

食塩・・・塩味や防腐の効果があります。

保存料として、アルコールまたは安息香酸(NA)があります。

醤油の種類

こいくち醤油

国内の醤油の大半を占める一般的な醤油です。

調理用・卓上用に使える万能調味料。

うすくち醤油

こいくちより色めの淡い醤油で、塩分はこいくちよりも1割ほど濃くなります。
料理食材の本来の色を引き立てるための、うすくち醤油。

さしみ醤油(たまり醤油)

寿司・刺し身などの卓上用の他、佃煮・せんべい・照り焼き等の調味に
使用されます。特に西日本で多く利用されます。

他にも、「白醤油」「再仕込醤油」「甘口醤油」など多様な醤油があります。

醤油の塩分(一般的な目安です)

こいくち醤油	16%
うすくち醤油	18%
低塩醤油	12%
減塩醤油	9%

2020年4月から施行の新しい「食品表示法」に沿って、
既製品の表示を順次予告なく変更させていただきます。

 **大黒工業株式会社**

<http://www.daikoku-com.jp>

