アルカフーズ製品一覧表

令和7年7月23日

製品名		製品特徴	製品形状	荷姿	賞味期限 (製造日より未開封)	使用方法					
アルカ 焼パウダー シリーズ	無添加	焼あごパウダー(長崎)	長崎県産あご(トビウオ)を使用した無添加調味料	粉末	1kg×15	12ヶ月	お好みの料理に少量加えるだけで、隠し味から味のベースまで幅広くご利用頂けます。				
		焼あごパウダー(国産)	国産あご(トビウオ)を使用した無添加調味料								
		焼かきパウダー	広島県産かきを使用した無添加調味料								
		焼ふぐパウダーC	中国産ふぐ(クロサバフグ)を使用した無添加調味料								
	添加物 入り	焼あごパウダーAL(長崎)	上記製品にうまみ調味料を加えて味を調えた製品								
		焼あごパウダーAL(国産)									
		焼かきパウダーAL									
		焼ふぐパウダーALC									
	万能 スープの 素	焼あご	長崎県産あごを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ					粉末	1kg×15	12ヶ月	ラーメン・中華麺・うどん:どんぶりに本品13gを入れ、熱湯300~350ccを注ぎ、茹でた麺を入れて出来上がり。 雑炊:本品10gに水350cc、ご飯180~200gを入れ熱し、仕上げに溶き卵を1個入れて出来上がり。
		焼かき	広島県産かきを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ								
焼ふぐ		中国産ふぐを使用した風味豊かで旨味とコクのあるチキンベースのあっさりスープ									
アルカ 無限スパイス		調味料屋が思考を重ねて作り上げた秘伝のスパイス調味料	粉末	100g×35	12ヶ月	使用方法はお客様のお好みで！無限の使い方！！					
アルカ 粉末豆板醤(トウバンジャン))		有るようで無かった粉末豆板醤(トウバンジャン)。ふりかけてヨシ！混ぜてヨシ！つけてヨシ！粉末なので混ぜりやすく使いやすい！	粉末	1kg×15	12ヶ月	あらゆる料理にお好みでふりかけてご使用ください。					
アルカ 粉末コチュジャン		有るようで無かった粉末コチュジャン。ふりかけてヨシ！混ぜてヨシ！つけてヨシ！粉末なので混ぜりやすく使いやすい！	粉末	1kg×15	12ヶ月	あらゆる料理にお好みでふりかけてご使用ください。					
アルカ 味噌調味料 粉末		味噌の代わりにお料理の味付けや隠し味、みそ汁のベース等あらゆるお料理にご使用いただけます。粉末なので振りかけるだけで、使い方は自由自在！	粉末	1kg×15	12ヶ月	みそ汁:本品5gをお湯100ccで溶かしてお好きな具材を入れてください。					
アルカ 粉末みそ汁		お手軽簡単！お湯で溶かすだけで本格的な無添加みそ汁が出来ます。国産焼あご、焼津産かつお、昆布パウダー、野菜パウダーを使用。	粉末	1kg×15	12ヶ月	みそ汁:本品10gをお湯150ccで溶かしてお好きな具材を入れてください。					

アルカフーズ製品一覧表

令和7年7月23日

製品名		製品特徴	製品形状	荷姿	賞味期限 (製造日より未開封)	使用方法																											
アルカ かつおだしの素	アルカ かつおだしの素 顆粒	特定アレルギー物質28品目を不使用。 上質なかつお節を原料に各種調味料を加えた、風味豊かでおいしさとコクのある風味調味料	顆粒	1kg×15	12ヶ月	1人分のだし汁:水またはお湯150ccに本品1g <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>出来上がり量</th> <th>使用量</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>みそ汁</td> <td>10人分</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>すまし汁</td> <td>10人分</td> <td>10g</td> </tr> <tr> <td>煮物</td> <td>10人分</td> <td>7g</td> </tr> <tr> <td>めん類のかけつゆ</td> <td>10人分(2.5L)</td> <td>20g</td> </tr> <tr> <td>めん類のつけつゆ</td> <td>10人分(0.9L)</td> <td>9g</td> </tr> <tr> <td>おでん</td> <td>10人分</td> <td>11g</td> </tr> <tr> <td>井もの</td> <td>10人分</td> <td>6g</td> </tr> <tr> <td>煮出し汁(わりした・だし)</td> <td>1L</td> <td>6.6g</td> </tr> </tbody> </table> (小さじすりきり1杯で約3g、大さじすりきり1杯で約9gです。)		出来上がり量	使用量	みそ汁	10人分	10g	すまし汁	10人分	10g	煮物	10人分	7g	めん類のかけつゆ	10人分(2.5L)	20g	めん類のつけつゆ	10人分(0.9L)	9g	おでん	10人分	11g	井もの	10人分	6g	煮出し汁(わりした・だし)	1L	6.6g
		出来上がり量	使用量																														
	みそ汁	10人分	10g																														
すまし汁	10人分	10g																															
煮物	10人分	7g																															
めん類のかけつゆ	10人分(2.5L)	20g																															
めん類のつけつゆ	10人分(0.9L)	9g																															
おでん	10人分	11g																															
井もの	10人分	6g																															
煮出し汁(わりした・だし)	1L	6.6g																															
アルカ かつおだしの素 粉末 ライト	特定アレルギー原材料物質28品目を不使用。 かつおエキス、かつお節エキス、かつお節粉末を使用したかつおの風味とうま味とコクのある、 透き通った出汁 です。	粉末	1kg×15	15ヶ月																													
アルカ かつおだしの素 粉末 ゴールド	特定アレルギー原材料物質28品目を不使用。 かつお原料の一部に 焼津産かつお を使用し、かつおエキス、かつお節エキス、かつお節粉末をブレンドした風味高い 透き通った出汁 です。	粉末	1kg×15	15ヶ月																													
アルカ チキンコンソメ		コンソメの本来の意味である「 透き通った 」本格的なチキン風味のスープ	粉末	1kg×15	15ヶ月	1リットルの熱湯に対して本品20g 和・洋・中華の隠し味・ベースとして。																											
アルカ 万能中華の素 好湯(ハオタン)		チキンと野菜の旨味を凝縮した鶏ガラスープ。 粉末なので、手軽に振りかけて、中華スープ、ラーメンスープ、チャーハン等、あらゆる料理にどうぞ！香辛料控えめ。	粉末	1kg×15	15ヶ月																												
アルカ 豚骨スープ		あっさりながらもコクと深みのある 昔ながらの粉末豚骨スープ。 ラーメン、ちゃんぽん、チャーハン等にどうぞ！	粉末	1kg×10	12ヶ月	ラーメン:どんぶりに本品25gを入れ、熱湯300～340ccを注ぎ、茹でた麺を入れて出来上がり。																											
アルカ 唐揚げ粉		特定アレルギー物質28品目を不使用していない グルテンフリーの唐揚げ粉	粉末	1kg×15	12ヶ月	本品を1.5～2.5倍に加水して溶かし、一口大に切った鶏肉を溶いた液に浸けて、170℃の油で揚げるだけ！																											
うまみ調味料	アルカ グルタミン酸ナトリウム	サトウキビ・タピオカを原料としたうま味調味料	粉末	1kg×20	2年間	あらゆる料理にうま味とコクを加える																											
	アルカ 味ホープS	L-グルタミン酸ナトリウム 99% 、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 1% のうまみ調味料。	粉末	1kg×20	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/2以下の使用量																											
	アルカ うまみ調味料AR	L-グルタミン酸ナトリウム 95% 、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 5% のうまみ調味料。	粉末	3kg×5	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/3以下の使用量																											
	アルカ うまみW(ダブル)	L-グルタミン酸ナトリウム 92% 、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム 8% のうまみ調味料。	粉末	1kg×20	2年間	グルタミン酸ナトリウムの1/4以下の使用量																											

製造ロットはご相談ください。

その他、お客様のご要望に応じた商品を製造いたします。