

# 和光有限会社

2024年度

## 製品カタログ





## 和光有限会社 取扱い商品

### ❖ だし

博多あご入りふりだし(レギュラータイプ・無添加タイプ・減塩タイプ、野菜だし)

### ❖ 液体調味料

液体だし、ドレッシング、その他

### ❖ 干物・食品

あご(とびうお)、ひもの、ふりかけ、のり、乾燥わかめ、ひじき、あまぐり、お茶漬け など

## ご提案できるサービス

### ❖ プライベートブランド商品の企画

弊社提供だし商材を貴社オリジナルの配合でブレンドし、ご提供できます。

### ❖ オリジナルパッケージ

貴社オリジナルパッケージを弊社で制作代行できます。貴社にてデザイン指定して頂いたものを制作することも可能です。

## OEMの流れ



企画 開発 見積り提示 試作 製造・納品 アフターフォロー  
 新商品イメージの打合せ ご希望に応じた研究開発 処方決定～納得されるまで～ 安全で高品質な商品の製造

## 会社概要

社名・屋号	和光有限会社・味の和光
設立	平成18年3月
代表者	溝口 哲也
従業員数	15名(パートを含む)
所在地	【本社】 〒811-0124 福岡県糟屋郡新宮町新宮東3丁目10番24号 電話(代表) 092-963-1516 FAX 092-963-1535 メール(代表) info@ago-dashi.com 【美咲第一工場】 〒811-0121 福岡県糟屋郡新宮町美咲1丁目3-7

## ごあいさつ

弊社は食品の安全、安心はもとより、おいしい食品を提供する為、国産で厳選した素材を使っております。さらに、弊社「博多あご入りふりだし」は、独自の製法によりプロの味を出すことが出来ました。また、近年、健康志向の方が増え そのニーズに応える為、無添加や減塩の商品もご準備しております。私どもは、これからも皆様に“おいしい”と“健康”の喜びをお届け致します。

代表取締役 溝口 哲也



無添加博多あご入りふりだし  
 2016年度  
 スーパーマーケットトレードショー  
 にて、バイヤーズセレクション受賞

※本カタログに掲載しております製品は、予告なく原材料の一部や価格などが変更となる可能性がございます。事前にご了承くださいますようお願い申し上げます。

## お料理にひと味もふた味も差がでる 美味しさの秘密は、黄金比率の合わせだし。



国内有数の産地にこだわった原料！六種類の旨味はどれもプロ好みの素材ばかり。

### 博多あご入りふりだし25包入



内容量 200g JANコード 4582350680034

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、鯖節粉末、煮干しうめ鰯粉末、飛魚粉末、昆布粒、椎茸粉末)、砂糖、鰹だし顆粒、粉末醤油、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 50入  
参考上代 1100円 PB対応 可

厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。弊社独自の黄金比率によって実際の約7~8倍の旨味感を生みだしました。また、忙しい現代人のために下味は調べてありますので、お料理が簡単に美味しく出来上がります。

### 博多あご入りふりだし2包入



内容量 16g JANコード 4582350680294

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、鯖節粉末、煮干しうめ鰯粉末、飛魚粉末、昆布粒、椎茸粉末)、砂糖、鰹だし顆粒、粉末醤油、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 400入  
参考上代 120円 PB対応 可

厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。弊社独自の黄金比率によって実際の約7~8倍の旨味感を生みだしました。また、忙しい現代人のために下味は調べてありますので、お料理が簡単に美味しく出来上がります。

### 博多かつおだし30包



内容量 264g JANコード 4582350680614

**原材料名**  
食塩(国内製造)、砂糖、鰹節、鰹だし顆粒、煮干しうめ鰯、鯖節、粉末醤油、椎茸、昆布、植用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 50入  
参考上代 1200円 PB対応 可

厳選した5種類の素材【焼津産鰹本枯れ節と荒節、熊本県産煮干うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸、北海道産利尻昆布】を使用し、さらに弊社独自の「うまみの黄金比率」により配合したこだわりの和風だしです。

### 博多あご入りふりだし50包入



内容量 400g JANコード 4900325016730

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、鯖節粉末、煮干しうめ鰯粉末、飛魚粉末、昆布粒、椎茸粉末)、砂糖、鰹だし顆粒、粉末醤油、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 30入  
参考上代 1900円 PB対応 可

厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。弊社独自の黄金比率によって実際の約7~8倍の旨味感を生みだしました。また、忙しい現代人のために下味は調べてありますので、お料理が簡単に美味しく出来上がります。

### 博多あご入りふりだし13包入



内容量 104g JANコード 4582350680010

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、鯖節粉末、煮干しうめ鰯粉末、飛魚粉末、昆布粒、椎茸粉末)、砂糖、鰹だし顆粒、粉末醤油、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 30入  
参考上代 600円 PB対応 可

厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。弊社独自の黄金比率によって実際の約7~8倍の旨味感を生みだしました。また、忙しい現代人のために下味は調べてありますので、お料理が簡単に美味しく出来上がります。

### 博多かつおだし50包



内容量 440g JANコード 4582350680621

**原材料名**  
食塩(国内製造)、砂糖、鰹節、鰹だし顆粒、煮干しうめ鰯、鯖節、粉末醤油、椎茸、昆布、植用植物油脂/調味料(アミノ酸等)、乳酸カルシウム(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 30入  
参考上代 1850円 PB対応 可

厳選した5種類の素材【焼津産鰹本枯れ節と荒節、熊本県産煮干うめ鰯、焼津産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸、北海道産利尻昆布】を使用し、さらに弊社独自の「うまみの黄金比率」により配合したこだわりの和風だしです。

### 野菜だし30包入



内容量 180g JANコード 4582350681253

**原材料名**  
食塩(国内製造)、砂糖、乾燥粉砕玉ねぎ、乾燥粉砕にんにく、乾燥粉砕人参、粉末醤油、米麹粉末、乾燥粉砕かぼちゃ、セロリ粉末、酵母エキス、白菜粉末、トマト粉末、椎茸粉末、生麦粉末、食用植物油脂/調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 50入  
参考上代 1500円 PB対応 可

国産の8つの野菜(たまねぎ・にんにく・人参・かぼちゃ・セロリ・白菜・椎茸・生麦)を風味原料にしていますので美味しい野菜のお出汁が取れます。ティーパックで煮出すことが出来るため、野菜の旨味がギュッと詰まったおだしが簡単に出来上がり!もちろん、ティーパックを破ってもお使い頂けます。

### 減塩無添加博多あご入りふりだし30包入



内容量 240g JANコード 4582350680348

**原材料名**  
砂糖(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、煮干しうめ鰯粉末、鯖節粉末、飛魚粉末、椎茸粉末、昆布粒)、食塩、でん粉分解物、酵母エキス、粉末醤油、食用植物油脂、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 30入  
参考上代 2000円 PB対応 可

『減塩でも美味しい』をめざし素材原料を増量、さらにだしの旨味を引き出しました。無添加博多あご入りふりだしから55%減塩。

### 減塩55%無添加博多あご入りふりだし7包入



内容量 56g JANコード 4582350680577

**原材料名**  
砂糖(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、煮干しうめ鰯粉末、鯖節粉末、飛魚粉末、椎茸粉末、昆布粒)、食塩、でん粉分解物、酵母エキス、粉末醤油、食用植物油脂、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 40入  
参考上代 440円 PB対応 可

無添加博多あご入りふりだしに比べ、55%減塩を実現しました。(当社従来品比)(検査機関で実施済)美味しさは変わらずに更に素材を増量して天然だしの旨味を引き出しました。

### 無添加博多あご入りふりだし15包入



内容量 120g JANコード 4582350680324

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節、鯖節、鰯節、飛魚、昆布、椎茸)、砂糖、酵母エキス、澱粉分解物、粉末醤油(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 20入  
参考上代 900円 PB対応 可

優しい味と高い香りのおだしです。厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、長崎産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。化学調味料、保存料、着色料等の添加物は一切使用していません。

### 博多あごふりかけ(袋)50g



内容量 50g JANコード 4582350681413

**原材料名**  
いりこま(国内製造)、食塩、乾燥おから、味付魚類加工品(飛魚粉末、醤油、鰹削り節、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、味付鰹削り節、味付ごま、砂糖、焼きのり、あおさ粉、乳糖、でん粉、ホタテエキス粉末、飛魚粉末、酵母エキス、昆布粉末、椎茸エキス粉末/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)

賞味期限 365日 入数 20入  
参考上代 350円 PB対応 可

日本海で育った強いうまみと上品な味が特徴のあご(飛魚)をふりかけにしました。あったかいごはん、お弁当に、おむすびに・・・。

### 減塩55%無添加博多あご入りふりだし15包入



内容量 120g JANコード 4582350680461

**原材料名**  
砂糖(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、煮干しうめ鰯粉末、鯖節粉末、飛魚粉末、椎茸粉末、昆布粒)、食塩、でん粉分解物、酵母エキス、粉末醤油、食用植物油脂、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 20入  
参考上代 1100円 PB対応 可

無添加博多あご入りふりだしに比べ、55%減塩を実現しました。(当社従来品比)(検査機関で実施済)美味しさは変わらずに更に素材を増量して天然だしの旨味を引き出しました。

### 無添加博多あご入りふりだし35包入



内容量 280g JANコード 4582350680171

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節粉末、煮干しうめ鰯粉末、鯖節粉末、飛魚粉末、昆布粒、椎茸粉末)、砂糖、酵母エキス、でん粉分解物、粉末醤油、食用植物油脂、(一部に小麦・さば・大豆を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 42入  
参考上代 2200円 PB対応 可

化学調味料を使用せず、従来の博多あご入りふりだしよりも素材原料を増やして『だし感』を高めることで、より豊かな風味と深いコクを引き出した無添加のおだしです。

### 無添加博多あご入りふりだし7包入



内容量 56g JANコード 4582350680560

**原材料名**  
食塩(国内製造)、風味原料(鰹節、鯖節、鰯節、飛魚、昆布、椎茸)、砂糖、酵母エキス、澱粉分解物、粉末醤油(原材料の一部に大豆、小麦を含む)

賞味期限 18ヶ月 入数 40入  
参考上代 440円 PB対応 可

優しい味と高い香りのおだしです。厳選した6種類の天然原料(長崎産焼あご、焼津産本枯れ鰹節、利尻産天然昆布、熊本産うめ鰯、長崎産枯れ鯖節、宮崎県産香信椎茸)を使用したこだわりの和風だしです。化学調味料、保存料、着色料等の添加物は一切使用していません。  
『バイヤーズ・セレクション2015年受賞』

### 博多あごふりかけ(袋)30g



内容量 30g JANコード 4582350680843

**原材料名**  
いりこま(国内製造)、食塩、乾燥おから、味付魚類加工品(飛魚粉末、醤油、鰹削り節、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス)、味付鰹削り節、味付ごま、砂糖、焼きのり、あおさ粉、乳糖、でん粉、ホタテエキス粉末、飛魚粉末、酵母エキス、昆布粉末、椎茸エキス粉末/調味料(アミノ酸等)、酸化防止剤(V.E)、甘味料(ステビア)、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)

賞味期限 365日 入数 25入  
参考上代 250円 PB対応 可

日本海で育った強いうまみと上品な味が特徴のあご(飛魚)をふりかけにしました。あったかいごはん、お弁当に、おむすびに・・・。

## 博多あご昆布90g



内容量 90g JANコード 4582350680942

### 原材料名

いりごま(国内製造)、乾燥昆布、乾燥つのなしおきあみ、砂糖、乾燥めかぶ、あご削り節、醸造酢、でん粉、あおさ粉/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、(一部にごまを含む)

賞味期限 240日 入数 20入

参考上代 600円 PB対応 可

あごと昆布の最強コラボ! 強いうまみと上品な味が特徴のあご(飛魚)を削り節にし、昆布とあわせてふりかけにしました。さらに胡麻のぶちっとした食感とふんわり香るあごのうまみで、もう食べ出したら止まらない! あつあつご飯に、お茶漬けに、パスタや冷奴にもこれひとつで美味しさが広がります。

## 博多うに昆布80g



内容量 80g JANコード 4582350681376

### 原材料名

いりごま(国内製造)、乾燥昆布、乾燥めかぶ、馬鈴薯、砂糖、いわし削りぶし、うに調味料粉末、還元水あめ、醸造酢、卵黄粉末、でん粉、食塩、あおさ粉、魚醤粉末(魚介類)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、カロチノイド色素、甘味料(ステビア)、グリセリンエステル、ピロリン酸Na、pH調整剤、(一部に卵・ごま・魚醤粉末(魚介類)を含む)

賞味期限 180日 入数 20入

参考上代 600円 PB対応 可

うにとしっとりタイプの昆布をあわせ、いりごまのプチプチ食感とアオサの香りが豊かなソフトふりかけです。

## 博多うめ入りひじき90g



内容量 90g JANコード 4582350681185

### 原材料名

醤油(国内製造)、砂糖、いりごま、ひじき、乳糖、ぶどう糖、味付梅漬(梅、食塩、還元水あめ、しそ)、食用植物油、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、トレハロース、香料、酒精、野菜色素、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)

賞味期限 180日 入数 20入

参考上代 600円 PB対応 可

味付けしたひじきとカリカリの梅がマッチしており、ご飯のお友に良く合う商品です。常温で6ヶ月持つのも魅力です。

## 博多香味あごだし



内容量 400ml JANコード 4582350681079

### 原材料名

醤油、還元水あめ、食塩、鰹エキス、焼きあご、かつおだし、たん白加水分解物、こんぶだし、あごエキス、砂糖/酒精、調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期限 300日 入数 24入

参考上代 750円 PB対応 可

長崎産焼きあごが丸々1尾入った『博多香味あごだし』はお湯に小さじ1杯を入れるだけで本格的なお出汁が出来る濃縮白だしタイプのお出汁です。また、ご使用後の焼きあごはボトルから取り出して、だし取りや粉末にしてふりかけとしてもご利用頂けます。

## 博多あご昆布50g



内容量 50g JANコード 4582350680980

### 原材料名

いりごま(国内製造)、乾燥昆布、乾燥つのなしおきあみ、砂糖、乾燥めかぶ、あご削り節、醸造酢、でん粉、あおさ粉/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、甘味料(ステビア)、(一部にごまを含む)

賞味期限 240日 入数 20入

参考上代 450円 PB対応 可

あごと昆布の最強コラボ! 強いうまみと上品な味が特徴のあご(飛魚)を削り節にし、昆布とあわせてふりかけにしました。さらに胡麻のぶちっとした食感とふんわり香るあごのうまみで、もう食べ出したら止まらない! あつあつご飯に、お茶漬けに、パスタや冷奴にもこれひとつで美味しさが広がります。

## 博多うに昆布45g



内容量 45g JANコード 4582350681390

### 原材料名

いりごま(国内製造)、乾燥昆布、乾燥めかぶ、馬鈴薯、砂糖、いわし削りぶし、うに調味料粉末、還元水あめ、醸造酢、卵黄粉末、でん粉、食塩、あおさ粉、魚醤粉末(魚介類)、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、ソルビトール、カロチノイド色素、甘味料(ステビア)、グリセリンエステル、ピロリン酸Na、pH調整剤、(一部に卵・ごま・魚醤粉末(魚介類)を含む)

賞味期限 180日 入数 20入

参考上代 450円 PB対応 可

うにとしっとりタイプの昆布をあわせ、いりごまのプチプチ食感とアオサの香りが豊かなソフトふりかけです。

## 博多うめ入りひじき50g



内容量 50g JANコード 4582350681192

### 原材料名

醤油(国内製造)、砂糖、いりごま、ひじき、乳糖、ぶどう糖、味付梅漬(梅、食塩、還元水あめ、しそ)、食用植物油、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、酸味料、トレハロース、香料、酒精、野菜色素、ビタミンB1、(一部に小麦・乳成分・ごま・大豆を含む)

賞味期限 180日 入数 20入

参考上代 450円 PB対応 可

味付けしたひじきとカリカリの梅がマッチしており、ご飯のお友に良く合う商品です。常温で6ヶ月持つのも魅力です。

## 五島手延べうどん



内容量 200g JANコード 4582350681048

### 原材料名

小麦粉(国内製造)、食塩、植物油(べに花油、椿油)

賞味期限 365日 入数 60入

参考上代 500円 PB対応 可

あごの産地の一つである長崎県の五島列島で作られる、もっちりとした独特のコシと喉ごしの良さが特徴のうどんです。「手延べ」手法を使い、特産の椿油を贅沢に使って作られる五島うどんは、かつて「幻のうどん」と呼ばれたほど。夏はざるうどん、冬はかけうどんや釜揚げうどんなど、一年を通して楽しめます。もちろん、あごだしとの相性も抜群です。

## どっさり玉ねぎしょうが入りドレッシング



内容量 400ml JANコード 4582350681529

### 原材料名

玉ねぎ(国産)、醸造酢、醤油、発酵調味料、還元水あめ、魚介エキス、たん白加水分解物、砂糖、食塩、生姜、柑橘果汁/増粘剤(加工デンプン、キサンタンガム)、(一部に小麦・大豆を含む)

賞味期限 12ヶ月 入数 24入

参考上代 600円 PB対応 可

国産玉ねぎをたっぷり使用したノンオイルドレッシング。大きめに刻んだ玉ねぎの旨味と食感が特長です。しょうが入りで、野菜サラダはもちろん、ハンバーグステーキなどの肉料理にもよく合います。

## 上手なだしの取り方



『あご入りふりだし』は1袋で約3~5人分のだしが取れます。約4カップの水を入れた鍋に1袋入れ、沸騰したら1~2分煮出して取り出します。お吸い物やおでん・寄せ鍋は水600ml.に1袋、煮物は水400ml.に1袋入れて醤油を少量、お味噌汁は水800ml.に1袋と少量の味噌を。1袋で味噌汁6~7杯分が目安です。このほかにもうどんやそば、天つゆ、茶碗蒸しなど、色々なお料理にご利用いただけます。



①水を張った鍋にだしパック1袋を入れて火にかけます。



②沸騰したら中火にして1~2分に出します。\*鍋のふたはしないでください。



③火を止めて、袋を菜ばしなどで鍋のフチに押し付けて軽く絞り、取り出します。

## 使い方いろいろ。味の和光 おだしレシピを一部ご紹介!

だしパックを切り中身を取り出し、具材や調味料としてもお使いいただけます。

### お味噌汁 4~5杯分

①鍋に4カップの水とだしパック1袋を入れます。  
②沸騰したら中火にして1分位煮出します。具を入れ、味噌を今までより少なめに投入します。

### おでん 4人分

①水5カップにだしパックを2袋入れ、煮出します。(お好みで酒や醤油を少量加える)  
②煮出した、だしパックを取り出してから鍋の下ごしらえをした材料を入れ煮込みます。  
③煮詰まってきたら、水を足しながら煮ます。

### きのこのバター炒め

材料(シメジ、舞茸、椎茸など)を用意し切っておきます。  
①フライパンにサラダ油を熱し材料を入れます。  
②強火で炒め途中でだしパックを切り中身を振り掛け混ぜます。最後にバターを入れます。

### 煮物 4人分

①煮物を多くする場合、鍋に材料と 浸る位の水、だしパック2袋、酒大1、みりん大1を入れます。  
②沸騰したら弱火にし、煮込む途中で味を見ながら醤油を少量入れ味を整えます。  
\*煮物が少ない場合はだしパックを切り中身を入れ、鍋の中の材料に混ぜます。

### カレーライスの隠し味に...

材料を煮込むときにだしパック1袋を入れ煮込み、その後カレールーを入れます。コクが出て美味しくなります。

### 親子丼 4人分

①鍋に油を引き、材料を炒めながら途中で酒大1、みりん大2、醤油大1、だしパックを切り中身を入れ、水を少々加えてふたをします。  
②火が通ったら溶き卵を加えて再びふたをし、1分位で火を止め蒸らします。

### オムレツ 4人分

卵5個にだしパックを切り中身を入れよく混ぜます。(明太子など味の濃いものはだしの分量を加減してください) お好みで牛乳を加えても美味しくできます。

おだしを使ったレシピを公開中



味の和光ブログ



味の和光Instagram

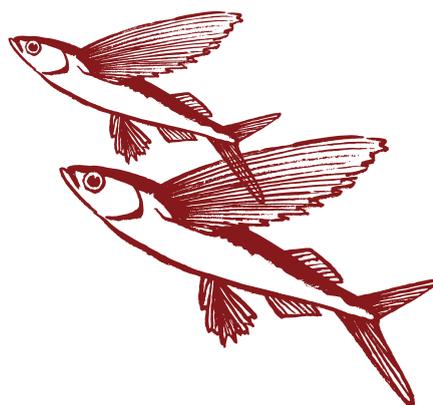
## MEMO

# 和光の創業精神

攻める・あきらめない・向上心

## 経営理念

- 一、和光は、食を通じて健康と美味しさで社会に貢献します。
- 一、和光は、全従業員が創造力をもって、協調性、発展性ある職場作り顧客満足を追求します。
- 一、和光は、従業員の成長と豊かさを実現し、地域社会と地域の人々に貢献する企業を目指します。



博多あご入りふりだし

# 味の和光

和光有限会社