






株式会社作田商事 商品一覧

NO	温度帯	画像	JANコード	商品名	規格	納期 (取扱)	一般小 売り 参考 価格 (税抜)	一般小 売り 参考 価格 (税込)	包材	ピースサイズ				ケースサイズ				賞味 期限	原材料	原産地 (都道府県)	POPコメント		栄養表示内 容量 (1食 /100g/10 Om)あたり から選択	栄養表示 内容量 1食あたり 容量	熱量 /Energy	タンパ ク質 /Prote in	総脂質 /Total fat	炭水化物 /Carboh ydrates	食塩相当 量	
										高さ (mm)	横 (mm)	縦 (mm)	重量 (g)	入数	高さ (mm)	横 (mm)	縦 (mm)				重量 (kg)	コメント1 15~20文字								コメント2 70~90文字
1	常温		4562339464671	真鯛だししいたけポン酢	200ml		537	580	ガラス瓶	165	50	50	422	24	182	234	355	10.68	365日	しょうゆ(国内製造)(小麦・大豆を含む)、醸造酢、米発酵調味料、還元水あめ、しいたけ、砂糖、食塩、レモン果汁、昆布だし、真鯛だし	愛媛	しいたけの果肉が入っています。3次うま味成分のひとつであるグルタミン酸がしいたけには豊富に含まれています	うぶしいたけの果肉と真鯛だしの入ったうま味たっぷりのポン酢です。お鍋の付けだし・餃子のタレ・湯豆腐・サラダ・焼き魚・しゃぶしゃぶ・焼き肉・カツおのたきなどにお使いいただけます。	1食	15g	14 kcal	0 g	0 g	3.6 g	2 g
2	常温		4562339464688	にんにくしいたけソース	200ml		537	580	ガラス瓶	165	50	50	422	24	182	234	355	10.68	365日	しょうゆ(国内製造)(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、しいたけ、砂糖、にんにくペースト、醸造酢、酒粕、食塩、コンショウノ増粘剤(キサンタンガム)	愛媛	しいたけの果肉が入っています。3次うま味成分のひとつであるグルタミン酸がしいたけには豊富に含まれています	うぶしいたけの果肉と青唐辛子にんにくの入ったハンチのあるソースです。焼き肉・ステーキ・ポークソテー・ハンバーグ・野菜系・バスナソース・冷やっこなどにお使いいただけます。	1食	15g	22 kcal	1 g	0 g	5.1 g	1 g
3	常温		4562339464695	青唐辛子しいたけの醤油	200ml		537	580	ガラス瓶	165	50	50	422	24	182	234	355	10.68	365日	しょうゆ(国内製造)(小麦・大豆を含む)、米発酵調味料、しいたけ、青唐辛子、砂糖、砂糖加工品、レモン果汁、にんにく	愛媛	しいたけの果肉が入っています。3次うま味成分のひとつであるグルタミン酸がしいたけには豊富に含まれています	うぶしいたけの果肉と青唐辛子が入った少しピリ辛のクセになるお醤油です。お刺身や焼き魚、お例にお野菜お漬物、冷や奴など、かけ醤油としてお使いいただけます。TKGIにもOKです。	1食	15g	15 kcal	1 g	0 g	2.8 g	2 g
4	常温		4983050686560	うぶしいたけパウダー	30g		780	840	スタンド バック	200	105	50	40	30	140	240	330	1.5	365日	乾燥椎茸(愛媛県産)	愛媛	うぶしいたけとは、しいたけを栽培する過程で、間引かれ・処分される小さなしいたけです。廃棄処分されるうぶしいたけを天日干しし、加熱処理を加えたものを使用しております。	うぶしいたけ100%の万能パウダーです。お汁や炒め物、炊き込みご飯など焼き肉に、アイス・ソフトクリームなど意外な組み合わせに驚きの美味しさです。	100g		182 kcal	19.3 g	3.7 g	63.4 g	0 g
5	常温		4983050686577	うぶしいたけの塩	100g		500	540	スタンド バック	190	95	30	110	30	140	240	330	3.6	365日	食塩、乾燥椎茸、いわし煮干し粉末調味料(アミノ酸等)	愛媛	うぶしいたけとは、しいたけを栽培する過程で、間引かれ・処分される小さなしいたけです。廃棄処分されるうぶしいたけを天日干しし、加熱処理を加えたものを使用しております。	うぶしいたけと伯方の塩の入った万能だし塩です。調理用としてはもちろんですが、お刺身や天ぷらなどにも幅広くお使いいただけます。しいたけ塩を使ったおにぎりは絶品です。	100g		160 kcal	23.8 g	1.3 g	12.7 g	46.4 g
6	常温		4983050686546	うぶしいたけスープ	55g		580	630	スタンド バック	200	105	50	70	30	135	235	335	2.5	270日	鷹節エキス(還元水飴、鷹節エキス、食塩その他)乾わかめ、醤油、食塩、乾燥椎茸、乾燥わかめ、香辛料エキス、コラーゲンペプチド調味料(アミノ酸等)酒糟、甘味料(ステビア)、一部に大豆・小麦・豚肉・ゼラチンを含む	愛媛	うぶしいたけとは、しいたけを栽培する過程で、間引かれ・処分される小さなしいたけです。廃棄処分されるうぶしいたけを天日干しし、加熱処理を加えたものを使用しております。	うぶしいたけとわかめ・ネギの入った風味ゆたかなスープのものです。汁液などに小さじ一杯程度(1人前)、熱いお湯を200ml入れ、3~5分程度で旨みたっぷりのスープが出来ます。しいたけは少し香づかたすが、ガンガンと旨味を素上げて下さい。	100g		206 kcal	17.3 g	2.6 g	42.2 g	18.2 g
7	常温		4983050686553	食べるしいたけ	90g		580	630	カップ	70	120	120	128	12	90	360	580	2.1	180日	アーモンド小魚(煮干し、いわし、食塩)アーモンド、砂糖、ごま、醤油、澱粉分解物、フライドコーン(とうもろこし、パーム油、食塩)乾燥椎茸、いりごま、砂糖、しょうゆ、香辛料調味料(アミノ酸等)、(一部に小麦・大豆・アーモンド・ごまを含む)	愛媛	うぶしいたけとは、しいたけを栽培する過程で、間引かれ・処分される小さなしいたけです。廃棄処分されるうぶしいたけを天日干しし、加熱処理を加えたものを使用しております。	うぶしいたけ、アーモンド、小魚が入ったお菓子です。しいたけに含まれるビタミンDは、アーモンドや小魚に含まれるカルシウムの吸収をサポートします。	100g		374 kcal	38.2 g	5.8 g	33.9 g	3 g
8	常温		4562339464879	スパイスグラノーラ	150g		547	590	スタンド バック	200	140	32	160	20	135	235	335	5	180日	はたか麦(愛媛県産)、アーモンド、バナナチップ(バナナ、ココナッツオイル、砂糖)、てんさい糖、食用なたね油、乾燥椎茸(愛媛県産)苜蓿、いりごま、砂糖、しょうゆ、食塩、澱粉分解物、香辛料/調味料(アミノ酸等)、香料、(一部に小麦・大豆・アーモンド・バナナ・ごまを含む)	愛媛	はたか麦は、食物繊維は白米の20倍、豊富なβグルカン(水溶性食物繊維)が腸内環境を整え、免疫カアップ、コレステロール値の低下など、体に良い食材です。	愛媛県産はたか麦をベースにうぶしいたけとバナナチップス・アーモンドが入ったカレー味のグラノーラです。今までに無い、新感覚のグラノーラです。 【グラノーラ食べ方お勧め】 ①そのまま、スナック・おつまみ感覚 ②牛乳やヨーグルトに入れて ③野菜サラダ等にふりかけて	100g		459 kcal	9 g	3.7 g	64.5 g	0 g
9	常温		4562339464893	プレーングラノーラ	150g		454	490	スタンド バック	200	140	32	160	20	135	235	335	5	180日	はたか麦(愛媛県産)、アーモンド、食用なたね油、てんさい糖(一部にアーモンドを含む)	愛媛	はたか麦は、食物繊維は白米の20倍、豊富なβグルカン(水溶性食物繊維)が腸内環境を整え、免疫カアップ、コレステロール値の低下など、体に良い食材です。	愛媛県産はたか麦をベースにアーモンドをミックスし、てんさい糖で味付けしたプレーンなグラノーラです。 【グラノーラ食べ方お勧め】 ①そのまま、スナック・おつまみ感覚 ②牛乳やヨーグルトに入れて ③野菜サラダ等にふりかけて	100g		459 kcal	9 g	3.7 g	64.5 g	0 g
10	常温		4562339464886	メープルグラノーラ	150g		732	790	スタンド バック	200	140	32	160	20	135	235	335	5	180日	はたか麦(愛媛県産)、アーモンド、ドライマンゴー(マンゴー、砂糖)、くるみ、メープルシロップ、食用なたね油/クエン酸(一部にアーモンドを含む)	愛媛	はたか麦は、食物繊維は白米の20倍、豊富なβグルカン(水溶性食物繊維)が腸内環境を整え、免疫カアップ、コレステロール値の低下など、体に良い食材です。	愛媛県産はたか麦をベースにアーモンド・くるみ・マンゴーの入ったメープルシロップ味のグラノーラです。 【グラノーラ食べ方お勧め】 ①そのまま、スナック・おつまみ感覚 ②牛乳やヨーグルトに入れて ③野菜サラダ等にふりかけて	100g		459 kcal	9 g	3.7 g	64.5 g	0 g

NO	温度帯	画像	JANコード	商品名	規格	ピースサイズ						ケースサイズ						賞味期限	原材料	原産地 (都道府県)	コメント1 15～20文字	コメント2 70～90文字	栄養表示内 容量 (1食 /100g/10 Om)あたり から選択	栄養表示 内容量 1食あたり 容量	熱量 /Energy	タンパク質 /Protein	総脂質 /Total fat	炭水化物 /Carbohy drates	食塩相当 量	
						納価 (税抜)	一般小 売り 参考 価格 (税抜)	一般小 売り 参考 価格 (税込)	包材	高さ (mm)	横 (mm)	縦 (mm)	重量 (g)	入数	高さ (mm)	横 (mm)	縦 (mm)													重量 (kg)
11	常温		4562339464152	プレミアムヴィーガンラーメンスープ	180g		525	567	スパウト	160	90	50	185	50	175	254	490	9.86	180日	しょうゆ(国内製造)、にんにく(青森県産)、米発酵調味料、酒粕、砂糖、食用植物油、(なたね油、ごま油)、昆布だし(昆布(利尻昆布)、玄ねぎ(淡路島産)、パプリカ(国産)、生姜汁(生姜(国産))、にんじんペースト(にんじん(国産))、酵母エキス、しいたけ(愛媛県産)、コンヨウ、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	愛媛	動物性原材料は配合していません	ラーメンスープ、スープカレー、鍋つゆなど、数種類の国産野菜を使用したコク深い味わいのスープです ※7倍希釈	40g		47 kcal	2 g	1.1 g	7.5 g	4 g
12	常温		4562339464145	プレミアムヴィーガンラーメンスープ	1L		2,600	2,808	ペットボトル	280	75	75	1250	6	170	250	300	6.5	180日	しょうゆ(国内製造)、にんにく(青森県産)、米発酵調味料、酒粕、砂糖、食用植物油、(なたね油、ごま油)、昆布だし(昆布(利尻昆布)、玄ねぎ(淡路島産)、パプリカ(国産)、生姜汁(生姜(国産))、にんじんペースト(にんじん(国産))、酵母エキス、しいたけ(愛媛県産)、コンヨウ、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)	愛媛	動物性原材料は配合していません	ラーメンスープ、スープカレー、鍋つゆなど、数種類の国産野菜を使用したコク深い味わいのスープです ※7倍希釈	40g		47 kcal	2 g	1.1 g	7.5 g	4.3 g
13	常温		4562339464183	プラントベースうどんつゆ (グルテンフリー)	180g		425	459	スパウト	160	90	50	185	50	175	254	490	9.86	180日	たまりしょうゆ(国内製造)、米発酵調味料、昆布だし(昆布(利尻昆布))、砂糖(原料糖(沖縄産))、食塩(海水【瀬戸内産】)、酵母エキス、乾しいたけ(愛媛県産)、(一部に大豆を含む)	愛媛	グルテンフリーは体調管理の一環として注目を集めています	うどんつゆ、和食調味料として、国産原料にこだわった、うまみたっぷりのつゆです ※7倍希釈	40g		41 kcal	1 g	0 g	10.2 g	4.4 g
14	常温		4562339464176	プラントベースうどんつゆ (グルテンフリー)	1L		1,750	1,890	ペットボトル	280	75	75	1250	6	170	250	300	6.5	180日	たまりしょうゆ(国内製造)、米発酵調味料、昆布だし(昆布(利尻昆布))、砂糖(原料糖(沖縄産))、食塩(海水【瀬戸内産】)、酵母エキス、乾しいたけ(愛媛県産)、(一部に大豆を含む)	愛媛	グルテンフリーは体調管理の一環として注目を集めています	うどんつゆ、和食調味料として、国産原料にこだわった、うまみたっぷりのつゆです ※7倍希釈	40g		41 kcal	1 g	0 g	10.2 g	4.4 g
15	常温		4562339464930	うぶしいたけDRY	100g		550	594	スタンドパック	200	120	50	115	50	135	235	335	6.2	270日	バナナチップス(バナナ・ココナッツオイル・砂糖)、アーモンド、乾燥椎茸加工品(愛媛県産菌床しいたけ・いりこま・砂糖・しょうゆ・食塩・澱粉分解剤・香料)調味料(アミノ酸等)(一部に小麦・大豆・アーモンド・バナナを含む)	愛媛	うぶしいたけとは、しいたけを栽培する過程で、間引かれ処分される小さなしいたけです。廃棄処分されるうぶしいたけを天日干しし、加熱処理を加えたものを使用しております。	愛媛県産菌床椎茸を使ったうぶしいたけ、バナナチップ、アーモンドの組み合わせが絶妙なお子様から幅広い層の方に召し上がって頂けます お子様のおやつとして、お酒のおつまみとして、特にワインとの相性抜群です	100g		521 kcal	18 g	0.6 g	44 g	0.1 g