

Bouillon

〈ブイヨン〉



ホテル用冷凍ブイヨン (P8)、フメドポアソン (P9) を使用。

素材を生かしたクリアな旨み

スープはもちろん、ソース作りのあらゆる場面で活躍する名脇役。

清水の豊かな自然に育まれたきれいな水を使い、鶏肉や魚介、それぞれの素材に合わせた独自の製法でいねいに仕上げました。雑味がなく、素材の旨みが凝縮した“だし”が料理のおいしさを決定づけます。

フォンド オマール

Fond de Homard



カナダ産オマール海老をふんだんに使用し、香味野菜、ワイン、フメドポアソン、トマトとともに短時間で抽出しました。オマールの香りと甘みを最大限に生かしたシンプルなフォン。

商品番号	2050
荷姿	冷凍：500g袋×10
希釈	—

原材料：オマールエビヘッド、野菜（玉葱、トマト、人参、セロリ、にんにく）、魚のブイヨン（白身魚（ホキ、まだら、鯛）、野菜（玉葱、セロリ）、その他）、トマトペースト、オリーブ油、ワイン、ブランデー、食塩、香辛料、（一部に乳成分・えびを含む）

ジュ・ド・アメリカン

Jus de Américain



カナダ産オマール海老をソテーして旨みを引き出し、ブランデーを惜しみなく使用した香り豊かな風味が特徴。オマールの甘さとトマトの酸味がバランス良く溶け合った製品。

商品番号	2090
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	—

原材料：オマールエビヘッド、トマトピューレー、野菜（玉葱、人参、セロリ、にんにく、パセリ）、ワイン、トマト・ピューレーづけ、ブランデー、オリーブ油、植物油脂、酢漬けタラゴン、食塩、香辛料、（一部にえび・大豆を含む）

チキンストック20DX

Chicken Stock 20DX



コストバランスに優れた極濃縮タイプのチキンストック。スープやブイオン、ソースなど幅広い料理に少量を加えるだけでコクや深みが増します。国産原料使用。

商品番号	2033
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	8~10倍

原材料：チキンブイオン、鶏肉、(一部に鶏肉を含む)

ブイオンSR

Chicken Bouillon



手頃な価格で使いやすい濃縮ブイオン。希釈の程度によって幅広いメニューのベースとして使用できます。チキンブイオン製品で唯一のレトルトタイプ。

商品番号	4075
荷姿	レトルト：1kg袋×8
希釈	4~6倍

商品番号	4076
荷姿	レトルト：3kg袋×4
希釈	4~6倍

原材料：鶏ガラ、チキンブイオン、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、ゼラチン、(一部に鶏肉・ゼラチンを含む)

フュメドポアソン

Fumet de Poisson



白身魚のアラと野菜を白ワインとともに煮出した重厚感のあるフィッシュブイオン。旨みを最大限に引き出し、あえてにごりのある仕上がりにしています。

商品番号	2018
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：白身魚(ホキ、まだら、鯛)、野菜(玉葱、セロリ、にんにく)、ワイン、マッシュルーム、バター、香辛料、食塩、(一部に乳成分を含む)

HCQフュメドポアソン

Fumet de Poisson



鯛と舌平目を使用し、野菜を加えて短時間で煮出したすっきりとしたフィッシュブイオン。香り高くクリアな味わいに仕上げました。

商品番号	2434
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：白身魚(鯛、舌平目)、野菜(玉葱、セロリ、パセリ)、ワイン、マッシュルーム、オリーブ油、食塩、香辛料

チキンブイオン 特徴チャート



フレッシュ丸鶏のチキンブイオン

Chicken Bouillon



国産の丸鶏を使い、玉葱、人参、セロリとともにじっくり煮出した、香り豊かなストレートタイプのブイオン。

商品番号	7068
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：鶏ガラ、鶏肉、野菜(玉葱、人参、セロリ)、香辛料、(一部に鶏肉を含む)

ホテル用冷凍ブイオン

Chicken Bouillon



国産鶏ガラと、野菜のみで作ったシンプルな濃縮タイプのブイオン。希釈の程度によって幅広いメニューのベースとして使用できます。

商品番号	7002
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	3~5倍

商品番号	7007
荷姿	冷凍：5kg袋×2
希釈	3~5倍

原材料：鶏ガラ、野菜(玉葱、人参、セロリ)、(一部に鶏肉を含む)

ジュドヴォライユ

Jus de Volaille



香ばしく焼き上げた鶏の風味と旨みを逃さないよう、短時間で抽出。鶏料理のソースとしてはもちろん、魚介や野菜などに幅広く使用できます。

商品番号	2157
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：ブイオン(鶏ガラ、チキンブイオン、仔牛骨、野菜(玉葱、人参、セロリ)、その他)、鶏骨・鶏肉、鶏ガラ、野菜(玉葱、人参、セロリ、にんにく)、植物油、トマトペースト、食塩、香辛料、(一部に卵・牛肉・大豆・鶏肉を含む)



ジュドヴォライユ(P8)を使用。

フュメドコキージュ

Fumet de Coquille



国産殻付あさりと北海道産昆布から取ったあさり出汁。汎用性が高く、洋食だけでなく和食など幅広い魚介料理に使用できます。

商品番号	7014
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：あさり、日本酒、昆布、あさりブイオン

フュメドサンジャック

Fumet de Coquille Saint-Jacques



国産の帆立と香味野菜を短時間で煮出しました。帆立特有の甘みと旨みを引き出した濃厚な味わい。帆立の風味を生かした料理のソースやスープのベースに使用できます。

商品番号	2025
荷姿	冷凍：1kg袋×10
希釈	-

原材料：ほたて、野菜(玉葱、セロリ、人参、にんにく、パセリ)、ワイン、オリーブ油、食塩、香辛料

ガラスープパイタンN

白湯



鶏ガラ、豚骨を煮込み、白濁させて仕上げた白湯(パイタン)スープ。中華料理のブイオンやラーメンスープはもちろん幅広いメニューにも使用できます。

商品番号	4098
荷姿	レトルト：3kg袋×4
希釈	2~4倍

原材料：鶏ガラ、豚骨、ポークブイオン、ゼラチン、野菜(大葱、生姜、にんにく)、豚脂、香辛料、(一部に大豆・鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)

ガラスープチンタンN

清湯



鶏ガラをベースに豚足や野菜を加えてアクを取り除きながらコトコト煮込んだクリアな味わいの清湯(チンタン)。中華スープやラーメンスープのベースに最適です。

商品番号	4101
荷姿	レトルト：3kg袋×4
希釈	2~4倍

原材料：鶏ガラ、豚足、ポークブイオン、ゼラチン、野菜(大葱、生姜、にんにく)、香辛料、(一部に鶏肉・豚肉・ゼラチンを含む)