

## 業務用品規格表

※100gあたり

商品名	形態	規格/入数	食塩相当量※	商品説明
西京白みそ <デラックス>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	特にお料理用として人気のこだわり商品です。
西京白みそ <上撰>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	幅広く使えるスタンダードなタイプ。お料理用、味噌餡などの加工にもお勧めです。
西京白みそ <上撰粒>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	スタンダードな西京白みそ<上撰>の米麴、大豆の粒が残ったタイプで、西京漬用として人気の商品です。
西京白みそ <別撰>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	たっぷり使っていただけるリーズナブルな商品です。特にソースやタレなどにお勧めです。
西京白みそ <別撰粒>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	リーズナブルで、味噌床加工用として人気です。米麴、大豆の粒が残ったタイプ。
西京白みそ <京丹波>	箱	20kg・10kg・4kg/4入	4.9g	国産米、大豆を使用した商品です。こだわりのお料理、お菓子などにお勧めです。
西京さくら	箱	20kg・10kg・4kg/4入	8.3g	西京白みそと豆みその調合味噌。西京白みその甘み、豆みその旨みが調和した味噌です。
西京赤だし	箱	20kg・10kg・4kg/4入	11.1g	米みそと豆みその調合味噌です。
西京赤みそ	箱	20kg・10kg・4kg/4入	12.3g	味噌の持つ豊かな風味を楽しんでいただけます。
西京あさげ	箱	20kg・10kg・4kg/4入	11.1g	さっぱりとした味わいの味噌です。
豆みそ	箱	20kg・10kg・4kg/4入	11.4g	大豆の旨みが楽しめるお味噌です。
西京漬みそ	ピロー	500g/10入	6.4g	西京白みそ(粒)をベースに、味噌漬が簡単に作れるよう調味しました。長年に渡り人気の弊社スタンダード品です。
	箱	20kg・10kg	6.4g	
西京漬特製みそ 上漬	箱	20kg・10kg	5.1g	西京白みそ(粒)をベースに魚介類、肉類の西京漬床として調味しました。少し甘めの味付けです。
西京漬特製みそ 別漬	箱	20kg・10kg	4.4g	西京白みそ(粒)をベースに魚介類、肉類の西京漬床として調味しました。少し甘めの味付けに仕上げました。
西京さくら漬 みそ漬用	箱	20kg・10kg	4.9g	まったりとした甘みの「西京白みそ」と独特の旨みを呈する「豆みそ」をあわせた「西京さくら」をベースに味噌漬床用に調整しました。
西京漬特製みそ 柚子風味	箱	20kg・10kg	4.3g	西京白みそ(粒)をベースに調整した西京漬床に柚子の風味を加えました。西京白みその甘み、柚子の爽やかな風味を楽しめる西京漬床です。
白みそエキス	バックインボックス	12kg	5.7g	西京白みそをベースに旨み成分だけを抽出しました。鮮魚や畜肉の味噌漬用に加工した今までにない新しい味噌調味料です。
西京塩こうじ	バックインボックス	10kg	7.3g	創業より磨いた麴造りの技で造った米麴を適度な食塩と合わせた「塩こうじ」です。鮮魚、畜肉の漬込みや惣菜の調味料としてお勧めです。
西京 田楽味噌<白味噌風味>	SP	500g/10	3.8g	西京白みそに胡麻などを追わせて風味豊かに仕上げた田楽味噌です。
西京 田楽味噌<赤出し風味>	SP	500g/10	5.1g	豆みそと西京白みそを調合した、まろやかな赤だし田楽味噌です。