

業務用品規格表

商品名	形態	規格/入数	食塩 相当量 (100gあたり)	商品説明
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。
西京甘口みそ	箱	20kg・10kg	8.1g	旨味、甘み、塩味のバランスが良く、西京漬(味噌床)加工に適しています。大豆、米麴の粒が残ったタイプ。
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	12.1g	味噌の持つ豊かな風味を楽しんでいただけます。
西京さくらCK	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。
西京豆みそ	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	箱	20kg・10kg	4.0g	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。
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。上漬よりも粘度は緩め。
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」を合わせた「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 濃漬	箱	20kg・10kg	7.0g	大豆の旨みを活かして仕込んだ「西京甘口みそ」をベースに魚介類、肉類の西京漬床として調味しました。
西京漬 (インJECTION用)	バックイン ボックス	12kg	5.2g	西京白みそをベースにインJECTION専用味噌床として開発しました。お弁当、お惣菜として焼き付けて販売されるユーザー様にもお勧めです。
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<白みそ風味>	SP	500g/10	3.8g	西京白みそに胡麻などを合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。