



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

各種 ソース・たれ・調味液・ドレッシング・企画・開発・製造・販売

お問合わせ先: 〒135-0021 東京都江東区白河2-7-8 2階

TEL : 03-5646-6160 FAX:03-5646-6170

Mail : info@hakutaka-kk.co.jp



HAKUTAKA



商品のご案内

業務用商品

→ オーダーメイドソース・たれ・調味液

ご要望のソースを教えてください

(1)ソース／たれ／調味液／等のご希望品 (2)形態 (容器)(3)ロット (4)価格



基本ソースの選択

・ 容器 (形態) の選択 ・ ロット選択



ソースサンプルの試作…

ご提出期間 5日～10日を目安



お客様 試食／味のご検討

※流通面：生産ロット／配送ロット／価格のご相談



納品

納期ご了解の上で送らせていただきます。



→取り扱いソースの種類

| [1.牛肉](#) | [2.豚肉](#) | [3.鶏肉](#) | [4.挽肉](#) | [5.魚](#) | [6.ドレッシング](#) | [7.鍋](#) | [8.漬物](#) | [9.うなぎのたれ](#) |
[10.ピザ・パスタ・ピラフ](#) |
| [11.麺・そばつゆ等（焼そば除く）](#) | [12.焼そば](#) | [13.たこ焼](#) | [14.お好み焼](#) | [15.とんかつソース](#) |
[16.ソース類その他](#) | [17.その他](#) |

1. 牛肉 1/3

No.	品名	特徴
EB-0004	サイコロステーキ用ソース (かけだれ)	ワインをきかせた醤油風味
EB-0005	サイコロステーキ用ソース (漬込みだれ)	ワインをきかせた醤油風味
EB-0008	ステーキソース A	和風味 大根おろし使用
EB-0011	ステーキソース B	醤油味の中に玉葱、果実の旨味が生きている
A-0017	ステーキソース C	ジャマイカ産ジャークを使ったスパイシーな味
A-0022	ステーキソース D	バックス風ステーキソース 野菜のミンチの入っているケチャップ味のソース
K-0026	焼肉のたれ A	フルーツ風味のたれ (醤油タイプと味噌タイプあり)
K-0025	焼肉のたれ B	醤油味に豆板醬がピリッときいたたれ
K-0005	焼肉のたれ C (上げけ)	野菜をたっぷりすりおろし、はちみつとワインで造ったたれ
K-0027	焼肉のたれ D (上げけ)	八丁味噌にXO醬を使って造り上げたたれ
K-0017	焼肉のたれ E (合わせ)	野菜をたっぷりすりおろし、合わせ味噌にコチュジャンを加えたピリ辛タイプ



1. 牛肉 2/3

No.	品名	特徴
K-0001	焼肉のたれ F (もみだれ)	醤油ベースに十数種類の香辛料を使用
JM-0005	焼肉のたれ G	こうじ味噌に花山椒を使った和風タイプ
A-0015	焼肉のたれ H	ジャマイカ産ジャークの風味にオイスターソースの旨味がきいた たれ
K-0045	プルコギ(焼肉)のたれ 漬け用	下 野菜とビーフの旨味がきいた焼肉のたれ 2倍濃縮
K-0004	カルビクッパスープ	チキンとビーフの旨味に魚醤をかくし味に使ったタイプ
K-0014	牛カルビのたれ	ごま油入り醤油だれ (豚肉にも使用可)
K-0029	カルビのたれ	豆板醤を使ったカルビ用たれ
K-0030	カルビ丼のたれ	醤油ベースにラージャンのピリ辛とリンゴの甘さがマッチした たれ
JO-0003	しゃぶしゃぶのたれ ごま風	白味噌仕立てごま風味
C-0006	しゃぶしゃぶのたれ 中華風	豆板醤入り醤油だれ
JS-0026	牛丼のたれ A	後味のさっぱりした甘口タイプ
JS-0042	牛飯(牛丼)のたれ	こんぶの旨味をかくし味にしたタイプ
EB-0012	ステーキ丼のたれ	ピリと効いたブラックペッパー入り和風醤油タイプ
JS-0033	すき焼のたれ	無添加の甘口タイプ
JS-0039	牛たたきのたれ	さっぱりかけだれタイプ



1. 牛肉 3/3

No.	品名	特徴
EF-0001	ドミグラスソースA	ウスターソースとマーガリンを使った甘口タイプ
EB-0013	ドミグラスソースB	赤ワインを使ったコクのあるタイプ
EB-0006	ドミグラスソースC	ケチャップを使った甘口タイプ
EB-0003	ドミグラスソースD (ビーフオムライスソース)	バターとマッシュルームを使ったソース
EB-0009	ビーフシチューベース	ビーフと野菜の旨味がマッチした中に赤ワインがきいている
EB-0010	タンシチューソース	ビーフと野菜をじっくり煮込んで作った味
EB-0018	バーベキューソースA	マイルドな醤油風味
C-0009	バーベキューソースB	中華風 オイスター風味
EB-0014	ローストビーフのたれ	甘口タイプ
EB-0015	スペアリブのたれ	キムチ風味のたれ
SS-0026	ペッパーソース	醤油ベースにブラックペッパーがきいたソース
EO-0015	グレービーソース	肉汁がたっぷり入った揚げ用のたれ
JO-0008	和風おろしケチャップソース	牛肉・豚肉（たたき、ロースト）冷製向き



2. 豚肉 1/2

No.	品名	特徴
C-0007	豚の角煮だれ B	煮込み用だれ 鍋で煮込むタイプ (低コスト)
C-0011	豚の角煮だれ C	豆板醤、五香粉を使って袋で煮込むタイプ
JS-0043	ポーク炭火焼きのたれ A	山椒とペッパーのピリ辛味 煮込み用
JS-0014	ポーク炭火焼きのたれ B	山椒とペッパーのピリ辛味 揚げタイプ
JS-0012	ボイルドポークかけだれ A	にんにく、八角風味 すべての肉に使える揚げタイプ
C-0002	ボイルドポーク漬込みだれ	和風(醤油)味に にんにくと八角の風味がきいたエスニック風な味
K-0026	焼肉のたれ A	フルーツ風味のたれ (醤油タイプと味噌タイプあり)
K-0025	焼肉のたれ B	醤油味に豆板醤がピリッときいたたれ
K-0005	焼肉のたれ C (揚げ)	野菜をたっぷりすりおろし、はちみつとワインで造ったたれ
K-0027	焼肉のたれ D (揚げ)	八丁味噌にXO醤を使って造り上げたたれ
K-0017	焼肉のたれ E (合わせ)	野菜をたっぷりすりおろし、合わせ味噌にコチュジャンを加えたピリ辛タイプ
K-0001	焼肉のたれ F (もみだれ)	醤油ベースに十数種類の香辛料を使用
K-0016	カルビー焼のたれ	りんご・パイナップル入りのフルーティーなたれ
K-0029	カルビのたれ	豆板醤風味のたれ
K-0015	ビビンバのたれ	キムチの旨味が生きているたれ
A-0002	もつ肉のたれ	味噌風味にジャマイカ産のジャークを使用したタイプ



2. 豚肉 2/2

No.	品名	特徴
JO-0003	しゃぶしゃぶのたれ	ごま風味 白味噌仕立てごま風味
C-0006	しゃぶしゃぶのたれ	中華風 豆板醤入り醤油だれ
C-0013	焼豚のたれ	醤油ベースに酒をきかせた煮込み用
C-0022	はちみつ焼豚のたれ	はちみつの甘味と醤油の旨味が生きているたれ
JS-0035	照り焼きのたれ	魚醤風味タイプ
JS-0044	生姜焼のたれ	醤油ベースにワインとレモンのさっぱりタイプ 上げけ用
JS-0010	かつ井用のたれ	醤油味の上掛けタイプ
K-0030	カルビ井のたれ	りんご入り甘口タイプ
C-0004	肉ワントンスープ	チキンと煮干の味がマッチしたスープ
EB-0013	ドミグラスソースB	赤ワインを使ったコクのあるタイプ
EB-0018	バーベキューソースA	マイルドな醤油風味のソース
C-0009	バーベキューソースB	中華風 オイスター風味

3. 鶏肉 1/2

No.	品名	特徴
JS-0018	焼鶏のたれ A	炭火焼き風味 粘度 有り
JS-0031	焼鶏のたれ B	甘口醤油だれ 粘度 有り (やや辛口)



3. 鶏肉 2/2

No.	品名	特徴
JS-0007	鶏照り重用たれA (かけだれ)照りのあるごま入りだれ	
JS-0008	鶏照り重用たれB	炭火焼き風味のたれ
JS-0005	親子丼かけだれ	淡色タイプのたれ 関西風
JS-0035	照り焼きのたれ	魚醤風味タイプ
A-0004	鶏用かけだれ (和風、ジャク入 ジャマイカ産シーズニングの“ジャーク”入り醤油だれり) A	
A-0014	スパイシーチキンソース 醤	鶏肉用エスニック風味油
A-0008	スパイシーチキンソース 味	鶏肉用味噌和風 (ごま風味) 噌
A-0013	タンドリーチキンのたれ	本格的なタンドリーチキン用たれ
EB-0013	ドミグラスソースB	赤ワインを使ったコクのあるタイプ
EB-0018	バーベキューソースA	マイルドな醤油風味
C-0001	棒々鶏	濃厚なごまの風味
C-0014	鶏甘酢だれ	中華風甘酢ソース
C-0021	北京ダックのたれ	北京ダックのおいしさを引き立たせるたれ
EO-0014	赤ワインソース	トマト風味にスパイスとワインをきかせた上品な味
A-0016	合鴨のたれ 味噌ベース	ジャマイカ産シーズニングの“ジャーク”入り味噌だれ



4. 挽肉

No.	品名	特徴
EB-0001	ハンバーグソース A	ドミグラスソースタイプ
EB-0002	ハンバーグソース B	玉葱のみじん切りが入ったトマトとソース味
EB-0007	ハンバーグソース C	ドミグラスソースをベースに野菜たっぷりタイプ
EB-0016	ハンバーグソース D	醤油ベースに玉葱たっぷりタイプ
JS-0003	和風ハンバーグソース A	醤油味にフルーツとかつお風味の和風タイプ
JS-0048	和風ハンバーグソース B	醤油味に肉の旨味とレモン味のさっぱりタイプ
JS-0002	和風ハンバーグソース C	醤油ベースに大根おろし たっぷりタイプ
JS-0017	和風ハンバーグソース D	醤油ベースに大根おろしが入ったゆず風味のたれ（他の肉類、豆腐ハンバーグ等にも）
EB-0017	ハンバーガーソース	トマトベース ピクルス入り
JS-0001	ハンバーガー用てり焼ソース	オイスター風味のたれ
EB-0013	ドミグラスソースB	赤ワインを使ったコクのあるタイプ
EO-0002	スパム用のたれ	醤油ベースにかつお風味のたれ
JS-0030	つくねのたれ	炭火焼き風味

5. 魚 1/2

No.	品名	特徴
JS-0017	和風おろし入りたれ	たっぷりのおろし野菜にゆずぼん酢のさわやかな酸味



5. 魚 2/2

No.	品名	特徴
JS-0027	煮魚のたれ	レンジ調理向け
JS-0025	角煮のたれ	まぐろ用 生姜入りタイプ
JS-0032	鯛のかぶと煮	丸大豆醤油・特級自然塩・ミネラル豊富な粗製糖使用の無添加タイプ 濃縮タイプ
JO-0028	カニ酢	かつおだし入りでマイルドな酸味

6. ドレッシング

No.	品名	特徴	備考
SD-0026	和風ドレッシング	醤油ベース 無添加タイプ チキン・こんぶ・三温糖でコクのある和風	
SD-0007	味噌ドレッシング	豆板醤入りピリ辛味噌味	
SD-0005	梅ドレッシング	玉葱と梅肉にバジルが効いている	要冷蔵
SD-0021	マリンドレッシング	オイスターソースの風味	
SD-0016	ハニーマスタードドレッシング	ハチミツとマスタードとワインビネガーで甘くマイルドな味	
SD-0033	ノンオイル梅ドレッシング	ノンオイルタイプ 玉葱と梅肉にバジルが効いている	



7. 鍋

No.	品名	特徴
JS-0037	ちゃんこ鍋用 醤油味	5倍濃縮タイプ かつお風味
JM-0016	ちゃんこ鍋用 味噌味	5倍濃縮タイプ 合わせ味噌
JO-0005	鍋のつゆ	濃縮 醤油味 淡色タイプ あらゆる鍋のベースに
JM-0014	牛鍋のたれ 味噌味	赤だし味噌味
JM-0015	もつ鍋のたれ 味噌味	白味噌とたまり醤油で深みのある味
JM-0001	石狩風なべの素	合わせ白味噌味
JM-0018	牛鍋の素	煮込みタイプ すき焼きのたれとしても
JM-0019	鴨鍋の素	煮込みタイプ 醤油ベースの昆布風味
EO-0016	ポトフの素 (チキン味)	煮込みタイプ チキンコンソメ味 野菜をたっぷりおいしく食べられるスープタイプ
K-0043	キムチ鍋スープ	煮込みタイプ キムチの辛味と旨味がおいしいたれ
JO-0023	八方汁	2倍濃縮 かつお・こんぶの合わせだし
JO-0024	おでん液	かつお・こんぶ・野菜のバランスの良いトリプルだし
JO-0028	カニ酢	かつおだしで割ったマイルドタイプ

8. 漬物 1/3

No.	品名	特徴
K-0013	キムチ A	唐辛子・にんにく少なめのマイルドタイプ



8. 漬物 2/3

No.	品名	特徴
K-0019	キムチ B	野沢菜用キムチ
K-0021	キムチ C	本格的な味 アミの塩辛と本場韓国産唐辛子使用
K-0033	キムチ D	野菜の旨味広がる甘口、生姜風味
K-0034	キムチ E	旨味、甘味の強い濃厚タイプ
K-0035	キムチ F	さっぱり味
K-0037	キムチ G	韓国唐辛子やアミ塩辛などの本格素材使用の低価格タイプ
K-0018	きゅうりキムチ	黄色がかった液状 唐辛子にんにく風味 キムチとしてはうす味タイプ
JO-0025	きゅうり用 しば液	きゅうり向け直漬けタイプ
JO-0037	浅しば用調味液	しば漬けの浅漬タイプ調味液
JO-0011	白菜用調味液 4倍濃縮 v/v	低塩仕上げ向け
JO-0020	白菜醤油漬け	対面販売用
JO-0016	一本づけ茄子用調味液	発色したナスに使うタイプ ナスの調味液では旨味の強いタイプ
JO-0014	梅しそ調味液	たくあん用 甘口タイプ しそ風味の方が強い
JS-0019	松前風クラゲ 2倍濃縮 w/w	クラゲを主体で松前風にした調味液



8. 漬物 3/3

No.	品名	特徴
JO-0030	ふる漬けベース調味液	10倍濃縮 アレンジしやすい万能ベース
JO-0031	鉄砲漬け調味液	手作りの味が再現できます
JO-0032	シソキュウリ	きゅうり用しそ風味調味液
JO-0033	うまから白菜	辛味のあるにんにく風味 淡い黄色の調味液
JO-0034	しそたくあん調味液	しそかつお風味
JO-0036	白菜浅漬け用調味液	5倍濃縮 クリアーなベーシックタイプ
JO-0038	味茄子調味液	5倍濃縮 濃厚な味わい
K-0039	茄子キムチ	茄子用にんにく風味のクリアー調味液
K-0011	九州浅漬け	甘口浅漬調味液
K-0010	ソウルキムチ	本格漬込みタイプのキムチ液
K-0023	キムチ味噌	ほどよいにんにく風味
K-0040	あれこれキムチ	無添加タイプ
K-0041	淡口朝鮮液	水キムチ向き
K-0042	キムチペースト	唐辛子のおいしさをひきだしたマイルドな味 無添加タイプ
JO-0010	ザーサイコブ	塩蔵ザーサイを原料にして比較的薄味仕上げにした コブ風味調味液



9. うなぎのたれ

No.	品名	特徴
JS-0015	うなぎのたれ A	本みりん使用 粘度有りタイプ
JS-0023	うなぎのたれ B	本みりん使用 粘度有り（薄目）タイプ
JO-0004	うなぎ玉井のたれ	淡色の調味液 卵の色はきれいなまま

10. ピザ・パスタ・ピラフ

No.	品名	特徴
EO-0001	ナポリタンソース	甘口タイプ子供向け
EO-0017	新ナポリタンソース	赤ワインとトマトをベースにビーフのスープを使った上品な味
EB-0001	ハンバーグソースA	ドミグラスソースタイプ
SS-0015	チキンカツソース	トマトがいっぱいのドミグラスソースタイプ
EO-0011	ポテトマヨネーズ	ホクホクポテトがたっぷり
EB-0006	ドミグラスソースC	ケチャップを使った甘口タイプ

11. 麺・そばつゆ等（焼そば除く）1/2

No.	品名	特徴	備考
JS-0020	めんつゆ 特級	厚削りのかつお節をふんだんに使った風味豊かな本格タイプ	5倍濃縮
JO-0012	めんつゆ	かつお節（4種類）の合わせだし	5倍濃縮
JO-0013	そばつゆ	ストレートのつけ汁	



1 1. 麺・そばつゆ等（焼そば除く） 2/2

No.	品名	特徴	備考
JS-0021	特選そばつゆ	ストレートのつけ汁 レモン果汁を使用したさっぱりタイプ	
C-0010	冷やし中華のたれ 2倍濃縮	無添加タイプ	
K-0022	冷めんスープ（盛岡タイプ）	キムチと合わせて食べる本格的な冷麺タイプ	

1 2. 焼そば 1/2

No.	品名	特徴
SS-0002	焼そばソース A	オイスターソース、肉エキスを多く使用した旨味に幅のあるタイプ
SS-0018	焼そばソース B	バランスの良い香辛料の香り豊かな濃厚タイプ
SS-0019	焼そばソース C	低価格タイプ
SS-0021	焼そばソース E	かつお、さばの旨味と風味をいかした和風タイプ
SS-0010	焼そばソース F	ふんだんに使ったトマトや黒砂糖の自然で濃厚な旨味のあるソース
SS-0049	焼そばソース G	香味野菜が入った濃厚な旨味のあるタイプ
SS-0022	焼そばソース 甘口 A	りんごやデーツの果実と、甘いやさしい香りの香辛料を使った甘口風味
SS-0050	焼そばソース 甘口 B	かきエキスがかくし味の和風だし入りタイプ
SS-0052	焼そばソース 甘口 C	黒糖を使った`甘さ`にこだわったタイプ



1 2. 焼そば 2/2

No.	品名	特徴
SS-0011	焼そばソース 甘口 D	玉葱などの香味野菜の旨味と甘味が特徴のマイルドタイプ
SS-0034	焼そば関西風ソース	オイスターの味を生かしたタイプ

1 3. たこ焼

No.	品名	特徴
SS-0016	たこ焼ソース A	りんごやキビ砂糖を使った幅のある甘味と旨味のあるソース
SS-0038	たこ焼ソース B	三温糖使用 エビの旨味を生かしたタイプ
SS-0039	たこ焼ソース C	低価格のタイプ
SS-0024	たこ焼ソース 辛口	スパイスをふんだんに使用した辛口タイプ

1 4. お好み焼

No.	品名	特徴
SS-0001	お好み焼ソース A	りんごにキビ砂糖で甘味にこだわったタイプ
SS-0012	お好み焼ソース B	オイスターソース、魚介風味の甘口タイプ
SS-0014	お好み焼ソース C	シイタケの旨味を生かしたソース
SS-0028	お好み焼ソース D	黒糖、オイスターソース、XO 醤を使用 濃厚 XO 醤で深みのあるソース
SS-0041	お好み焼ソース E	和風だし風味
EO-0006	ドミグラスソース おやき用	バターを沢山使用したまろやかなドミグラスソース



15. とんかつソース

No.	品名	特徴	備考
SS-0044	とんかつソース A	酸味の少ないやわらかい味	
SS-0046	とんかつソース B	トマト風味を強調し、レモンでさわやかな酸味をつけたタイプ	
SS-0017	ひれかつ用ソース	野菜風味、濃口醤油で和風タイプ	要冷蔵
SS-0006	フルーツ味とんかつソース	りんご・ピーチ・パイナップルをたっぷり使ったタイプ	
SS-0036	味噌かつソース	赤だしとみりんの旨味を生かしたソース	
SS-0015	チキンカツソース	ドミグラスソースをベースにトマトと甘味を強調したタイプ	
SS-0008	チキンカツ・マスタードソース	マスタードを効かせたスパイシーソース	
SS-0007	トマト味とんかつソース	トマトを生かした香辛料、旨味をブレンド	

16. ソース類 1/2

No.	品名	特徴
SS-0029	ウスターソース A	香り豊かなハーブをワインビネガーでまとめたスパイシータイプ
SS-0037	ウスターソース B	低価格な徳用ソース
SS-0027	ウスターソース C	昆布エキスを使用 幅のある旨味



16. ソース類 2/2

No.	品名	特徴
SS-0030	中濃ソース A	生野菜たっぷり、ワインビネガーたっぷり、昆布エキスたっぷりのスパイシーなタイプ
SS-0045	中濃ソース B	酸味が弱く、甘いソース
SS-0047	中濃ソース C	さわやかリンゴ風味
SS-0025	無添加ソース	無添加無着色ソース
SS-0033	辛口ソース ウスタータイプ	辛味・旨味・甘味のバランスのとれたスパイシーなタイプ

17. その他 1/4

No.	品名	特徴	備考
JS-0034	焼おにぎりのたれ	醤油ベースのかつお風味	
JS-0045	焼おにぎりのたれ 茶飯用	炊き込み用のたれ	
JS-0046	焼おにぎりのたれ ガーリック	かつお風味にガーリックを効かしたたれ	
JM-0004	焼おにぎりのたれ ごま入り	ごま味噌味	
JM-0006	焼おにぎりのたれ からし味噌	ピリ辛、ラージャン入り味噌	
JM-0008	味噌焼おにぎりのたれ	ごま、ゴボウ風味	
JM-0007	味噌焼おにぎりのたれ 下味用	味噌おにぎりの旨味を出すための下味付け用の調味液	



17. その他 2/4

No.	品名	特徴	備考
JM-0012	味噌焼おにぎりのたれ関東風	合わせ味噌で関東風	
JM-0013	味噌焼おにぎりのたれ東北風	仙台味噌で東北風	
JM-0009	味噌焼おにぎりのたれ中京風	八丁味噌で中京風	
JM-0010	味噌焼おにぎりのたれ 九州風	麦味噌で九州風	
JS-0009	煮物のたれ A	オリゴ糖入りの甘口タイプ	
JS-0036	煮物のたれ B	宗田かつお濃厚だし、昆布を使った旨味のある 甘口のたれ	
JS-0041	きんぴらのたれ	少し辛味のある、粘度のあるタイプ	
JS-0047	炊き込みごはん用たれ	天然かつおだし、ごぼうエキス、昆布エキスを使用の和 風だれ用タイプ	2合に 35g 使用
JS-0011	玉子井用のたれ 濃縮	本だし、かつおエキスを使用のつやのあるタイプ	
JO-0029	厚焼卵のたれ	かつおだし、昆布だしをたっぷり使用	
JS-0017	和風おろし入りたれ	たまねぎ、大根おろしの風味とゆずぼんずの風味	
JM-0002	味噌かつソース ユズ風味	八丁味噌、白味噌、赤味噌の合わせ味噌で黒糖を使った ゆず風味	



17. その他 3/4

No.	品名	特徴	備考
JM-0003	米菓のたれ 味噌味	赤味噌使用の甘口だれ	
JM-0014	牛鍋のたれ 味噌味	かつお、昆布の合わせだし、赤だし味噌味	
JM-0017	甘味噌だれ	コチジャンの辛味が甘味の中でアクセント	
JO-0009	かつおクラゲ	塩蔵くらげを塩抜きしたものに使用	
JO-0015	もろみ味噌	にんにく、山椒のピリ辛、梅味噌	
JO-0028	カニ酢	かつおだしで、マイルドな酸味	
JO-0017	胡麻だれ酢醤油	香り豊かな、ごま油入り	
K-0007	胡麻油入り練り味噌	和食にも中華にも使える便利な味噌	
JO-0019	枝豆用調味液	冷凍枝豆用、ブランチした枝豆につけて味付け用、惣菜用	
JO-0021	納豆のたれ	かつお風味淡色（薄色）調味液	
C-0005	チリソース	ハラペニオン、唐辛子も生かしたタイプ	
C-0008	麻婆豆腐の素	甜麵醬入り 辛さの中にもコク・甘味があり、色々な麻婆料理に使える	
C-0012	青椒肉糸	食欲そそるオイスターごま風味	
C-0018	ぎょうぎのたれ	醤油ベースのさっぱり味	
C-0020	回鍋肉	八丁味噌で深みのある仕上がり	



17. その他 4/4

No.	品名	特徴	備考
K-0009	コチジャン	日本風のやさしい辛さ	
K-0023	キムチ味噌	程良いにんにく風味で幅広い料理に使える	
A-0025	トム・ヤン・クン	エスニック初心者向け、コリアンダーほんのり、辛味はマイルドな仕上げ	
SS-0026	ペッパーソース	黒胡椒の香りと辛味の効いたスパイシーソース	
JO-0001	大学いものたれ	程良い甘さと、仕上がりの照りのよさが特徴	



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

▶ 業務用商品 ▶ 学校給食 ▶ ソース・たれ・トマト類・市販

商品のご案内

学校給食

→商品の特徴

品名	特徴
N中濃ソース	遺伝子組換えの原材料・カラメルを使用していない JAS 特級ソースです。
Nウスターソース	遺伝子組換えの原材料・カラメルを使用していない JAS 特級ソースです。
トマトバーモントソース	主原料はトマト・りんご・はちみつを使用。ハンバーグやフライにかけてお使いください。栄養面ではビタミン B1、B2 を強化。
業務用中濃ソース	5 g の小袋から 20L の容量まで各サイズを用意。使用用途は揚げものなどにかけて使われている、JAS 標準のソースです。
業務用 ウスターソース	そのまま使うもよし、料理のかくし味に使うもよし、幅広く使われている、JAS 標準ソースです。
天井のたれ	味は学校給食向に甘口で作りました。保存料・甘味料・着色料・化学調味料は使用しておりません。
大根おろし入り天つゆ	大根おろしを約 30% 使用。てんぷらをおろしでさっぱりお召しあがりいただけます。天ぷらの大きさに合わせて、10 g、15 g をご用意しました。
トマトケチャップ	赤く完熟したトマトは卵料理などに合います。品質はグレードの高い JAS 特級です。
マスタード付トマトバーモントソース	粒マスタードとトマトバーモントソースのツインパック。ナゲットソースなどにおすすめです。



HAKUTANI
白鷹ソース株式会社

品名

特徴

[ソースかつ丼のたれ](#)

ソースかつ丼専用ソースです。味は、ウスターソースがベースになるため、ご飯までたれがしみ込み、おいしくいただけます。

[酢醤油](#)

しゅうまい・ぎょうざ、温野菜やおひたしにかけてご使用ください。1クラスで使い切れる300mlサイズも好評です

[醸造酢](#)

和・洋・中あらゆる料理に合います。品質はJAS標準です。

[焼そばソース](#)

麺によくからみ、香辛料を効かせた、焼そば専用ソースです。粉末焼そばソース液体焼そばソースと併用してのお使いいただくとより一層おいしくいただけます。牛由来原料・グルタミン酸ナトリウムは使用していません。



▶ 業務用商品 ▶ 学校給食 ▶ ソース・たれ・トマト類・市販

商品のご案内

ソース・たれ・トマト・市販

→ 取り扱いソースの種類

(1) たれ、調味液、酢

品名	容量
井たれ (ストレート)	1.8L・9L
井たれ (濃縮)	11.5kg
ソースかつ井のたれ	1.8L・40 g
醸造酢	1.8L
合わせ酢	1.8L
無添加キムチ	22kg
ナポリタンソース	10kg・20kg
ハンバーグソース	1kg
焼おにぎりのたれ	23kg

(2) 市販品 1/2

品名	容量
生ソース中濃	200ml
生ソースウスター	200ml



(2) 市販品 2/2

品名	容量
TABLE キムチソース	165g
トマトケチャップ	400g
ホット&ハーブソース	220ml
チキンカレー	200g
ビーフカレー	200g
ポークカレー	200g
特級中濃ソース	300ml・500ml・1.8L・18L・20L
特級ウスターソース	300ml・500ml・1.8L・18L・20L
特級とんかつソース	300ml・500ml・1.8L・18L・20L
ミニソース	
ミニ醤油	

(3) ソース 1/2

品名	容量
たこ焼きソース	1L
お好み焼きソース	1L
JAS 徳用中濃ソース	1L・1.8L・18L



HAKUTANI
白鷹ソース株式会社

(3) ソース 2/2

品名	容量
JAS 徳用ウスターソース	1L・1.8L・18L
フルーツソース	1.8L
ゴールドウスターソース	1.8L・20L



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

唐辛子プロジェクト

唐辛子プロジェクト発足の動機と目的

→世界の唐辛子を日本に広めるため

世界の様々な唐辛子を見たとき、その美しさ、鮮やかさ、色々な辛味のおもしろさに感動しました。また、唐辛子は世界中の食文化や生活に貢献している素晴らしい素材であることを発見し、興味をもちました。そして、この素晴らしい素材を日本の皆さんに知ってもらいたいという夢をもちました。

コンセプト

→私たちは唐辛子の可能性を引き出し、楽しさとおどろきを提供します

世界に 3,000 種類以上あるとも言われている唐辛子。日本には 15 世紀末に伝来しました。素晴らしい無限の可能性を秘めている唐辛子ですが、日本ではその可能性のほんの一部しか、活用されていません。日本の皆さんに唐辛子の色々な魅力を知って頂き、共に楽しさとおどろきを分かち合いたいとねがっています。

使命

→私たち「つくり手」の顔が見える商品作りを約束します

栽培から食卓までを手がけます。

種子の選択、作付け、栽培管理、収穫から加工、流通、販売、提案まで、全てのことに責任をもち、提供します。

→世界の唐辛子を知って頂きたい

唐辛子には多くの品種があり、各国・地域によってその消費目的や使用方法は様々です。

もちろん、品種ごとに名前があり、個性があります。その各個性はとてもひとつの固有名詞「唐辛子」だけでは括れません。私たちは、その品種（個性）ひとつ一つを大切にしてい、日本の皆さんにもひとつ一つ名前や個性を覚えてもらえるような活動をします。



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

会社概要

ごあいさつ

弊社は昭和6年創業より、以来75年余りソース・たれ・調味液等を中心にお客様にご提供をしてまいりました。創業当時はウスターソース類を中心に製造しておりましたが、食生活の多様化と共に弊社も様々なソースをご提供するようになりました。現在では、200種類以上の商品、またレシピでは約1000類にもおよぶ技術の蓄積を持っております。



現在、「食」については様々な課題があり、美味しいだけでなく安心・安全が重要視されています。もちろん安心・安全は「食」の大前提ですが、本来「食」とは食べる時の「楽しさ」や食べた時、見た時の「おどろき」も大切な要素と考えます。弊社では「食」に対して「安心」・「安全」・「美味しい」、プラス「楽しい」・「おどろき」もテーマにし、お客様に喜ばれる商品をご提供し続ける所存でございます。

弊社では、2000年4月より唐辛子プロジェクトチームを発足させました。現在国内の30余りの農家と契約栽培を行っております。唐辛子の種子の選択から作付け、収穫、加工、販売、提案まで一貫して手がけ、「つくり手」の顔の見える商品づくりにこだわっています。今後は、栽培品種を増やし、皆様に喜ばれる「楽しさ」「おどろき」をご提供してまいります。

又、2006年5月に外食事業部を設立し、2007年7月10日に「Ton-Sai」を東京の銀座にオープンいたしました。

今後は、外食事業を通してお客様に「楽しさ」「おどろき」をご提供してまいります。

最後に私は、常にお客様に感謝の気持ちを持ち続ける社員をつくります。そして社員一同、お客様に必要なとされ食文化に貢献できる企業を目指します。

代表取締役社長 伊藤 惣一

会社概要

■会社名	白鷹ソース株式会社
■所在地	本社 東京都江東区住吉1-2-2 事業本部 東京都江東区白河2-7-8 2F TEL 03-5646-6160(代表) FAX 03-5646-6170
■資本金	2000万円
■代表者	代表取締役社長 伊藤惣一



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

- 事業内容 各種 ウスターソース類・トマト加工品・食酢・たれ類・調味液・ドレッシングの企画・開発・製造・販売、外食事業

沿革

昭和 6年 1931年 12月 14日	伊藤省三が現本社所在地にウスターソース製造販売を目的とし、白鷹ソース製造本舗を創業
昭和28年 1953年 1月	株式会社に改組 資本金220万円 社長 伊藤ミユノ
昭和30年 1955年 10月	マヨネーズを発売
昭和35年 1960年 11月	神奈川出張所を開設
昭和39年 1964年 7月	トマトバーモントソースを発売
昭和39年 1964年 9月	トマトケチャップを発売
昭和40年 1965年 4月	学校給食業界へ本格的に販売開始
昭和49年 1974年 5月	ミニソースを発売
昭和49年 1974年 7月	資本金500万円に増資
昭和49年 1974年 8月	社長に伊藤貫造、就任（現 代表取締役会長）
昭和54年 1979年 2月	資本金1000万円に増資
昭和56年 1981年 6月	減塩醤油を発売
昭和56年 1981年 6月	たれ類の分野に進出
昭和62年 1987年 2月	資本金2000万円に増資
平成 3年 1991年 11月	第13回食品産業優良企業等表彰、農林水産省食品流通局長賞受賞
平成12年 2000年 4月	神奈川県農業総合研究所（現 神奈川県農業技術センター）と「唐辛子」の共同研究開始
平成13年 2001年 3月	東京都立食品技術センターとの共同開発で「乳酸菌含有キムチの素」で農林水産大臣賞受賞
平成13年 2001年 4月	神奈川県内の農家と「国産唐辛子」の契約栽培を開始
平成14年 2002年 3月	代表取締役会長に伊藤貫造、代表取締役社長に伊藤惣一、就任
平成15年 2003年 1月	江東区白河に事業本部開設
平成16年 2004年 6月	有限会社HAKUTAKA設立（不動産管理会社） 代表取締役社長に伊藤惣一、就任
平成18年 2006年 5月	外食事業に進出
平成19年 2007年 7月	「Ton-Sai」を東京銀座にオープン



HAKUTAKA
白鷹ソース株式会社

主な販売先

全国学校給食・生協・コンビニエンスストア・量販店・百貨店・食品商社・食品卸・外食関係・漬物関係・畜産関係・水産関係・惣菜関係・自然食販売関係 等々

(敬称略・順不同)

主な仕入れ先

国分(株)・大日本印刷(株)・ケンコーマヨネーズ(株)・(株)ギャバン・仙波糖化工業(株)・(株)ヤグチ・新東亜交易(株)・大成ラミック(株)・ヤマトマテリアル(株) 等々

(敬称略・順不同)