

We will create closer customer partnerships by sharing knowledge, experience and resources.



ネスレ日本株式会社 サプライビジネス事業本部
業務用製品カタログ
Creative food



ネスレ日本株式会社 サプライビジネス事業本部
本社/〒651-0087 神戸市中央区御幸通7-1-15 ネスレハウス

パッケージデザインは変更する場合がございます。予めご了承ください。
®登録商標 MAGGI、マギー、その他のネスレ製品のブランド名は、すべてネスレグループの登録商標または商標です。
〈商標権者〉 SOCIÉTÉ DES PRODUITS NESTLÉ S.A.

お問い合わせフォーム



2025.05

「感動のお手伝い」をスローガンに
豊かな知識と経験、そしてグローバルなネットワークを持って
お客様にとっての最高のソリューションプロバイダーを目指します。



Professional
プロフェッショナル

Reliable
信 頼

Knowledgeable
知識と経験

Creative
創造性の高い

Profitable
ともに成長する

Solutions
ご提案を致します。

Innovative
斬 新

Passionate
情 熱

C o n t e n t s

ブイオン&コンソメ 1-2
(マギー / チキンコンソメ、ビーフコンソメ、ブイオングラニュレイト、ブイオンキューブ)

無添加ブイオン&コンソメ 3-4
(マギー / 無添加コンソメ チキン、無添加コンソメ ビーフ、無添加ブイオン 野菜、
アレルギー対応 無添加ブイオン)

液状濃縮／粉末ブイオン&コンソメ 5
(シェフ / ジュド・コキエユ、チキンコンソメカラム、フュメ・ド・ポワッソン)

クリーミー マッシュポテトミックス 6
(マギー / クリーミー マッシュポテトミックス)

ソース 6
(マギー / トマトクーリ)

エスニック 7
(C&B / 純カレーパウダー、カレーリッチ)

ココナッツミルク 8
(マギー / ココナッツミルク ノンスイート)

デザートミックス 9
(ネスレドチェロ / クレームブリュレ)

デザートソース 10
(ネスレドチェロ / デザートソース センセーション ビスタチオ、デザートソース カラメル)

工業向け大容量製品 11-12
(マギー / ブイオンチキン風味、チキンコンソメ、ブイオングラニュレイト、ビーフコンソメ、
無添加コンソメ チキン、ブイオンM、デミグラスソース、ホワイトソース)
(C&B / 純カレーパウダー) (ネスカフェ / ネスカフェ エクセラ)



牧村 直哉

ネスレ日本株式会社アドバイザーシェフ

1967年生まれ

1987年 フランス料理 赤坂光亭

1991年 フランス料理 麻布十番マ・ヴィー

1994年 株式会社ひらまつ

代官山 シンポジオン 料理長

代官山 メゾン ポール ボキューズ 料理長

名古屋 ブラッスリー ポール ボキューズ ラ メゾン 料理長

2010年 八王子ワイン&ダイニング ソウ 料理長

2011年 東京スカイツリー内 スカイレストラン634 総料理長

2019年 ネスレ日本アドバイザーシェフ



ブイヨン&コンソメ

本格的な洋食づくりに欠かせない「マギー」定番のブイヨン・コンソメ。
使いやすい粉末タイプで、料理のうまみを引き立てます。



日本のシェフの皆様にご愛顧いただき90年以上



"マギー"は19世紀末のヨーロッパで誕生しました。当時、女性の社会進出により、家庭で料理をする時間が少なくなる中、人々の栄養不足の問題を解決するために、“ジュリアス・マギー”(写真)によって発明されました。“マギー”ブランドは、現在約90カ国で、さまざまな調味料や食品において展開されています。

日本においては、西洋料理の発展に尽力した伝説の料理人、スイス人シェフ“サリー・ワイル”が1927年に日本に持ち込んだのが始まりといわれています。その後、“マギー”はホテルシェフを中心に代々受け継がれ、西洋料理の発展に貢献してまいりました。今では、「感動のお手伝い」をスローガンに、多忙なシェフに寄り添い多くのホテル・飲食店・施設のお客様にご愛用いただいております。



マギー チキンコンソメ

1缶/44L*



厳選した風味豊かな鶏原料を使用し、コクのあるコンソメに仕上げました。料理のうまみ・コク増しにお使いいただけます。

#012537160 荷姿：1kg×12缶

J A N コード：9400556012860
I T F コード：19400556019095
パッケージサイズ：直径105mm×高さ180mm
ケースサイズ：タテ330mm×ヨコ435mm×高さ200mm
原産国：ニュージーランド
賞味期間：25ヶ月

使用 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
方法 そのまま料理のコク増しとして。



マギー ビーフコンソメ

1缶/44L*



コクのあるビーフコンソメが手軽にできあがります。
肉のうまみを引き立て、味に奥行きを作ります。

#012537153 荷姿：1kg×12缶

J A N コード：9400556013836
I T F コード：19400556019057
パッケージサイズ：直径105mm×高さ180mm
ケースサイズ：タテ330mm×ヨコ435mm×高さ200mm
原産国：ニュージーランド
賞味期間：25ヶ月

使用 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
方法 そのまま料理のコク増しとして。



マギー ブイヨングラニュレイト

1缶/76L*



調理ベースとして幅広く使用でき、
粉末ですので計量しやすく、微妙な味の調節が簡単にできます。

#012536987 荷姿：1kg×12缶

J A N コード：9400556012815
I T F コード：19400556018999
パッケージサイズ：直径105mm×高さ180mm
ケースサイズ：タテ330mm×ヨコ435mm×高さ200mm
原産国：ニュージーランド
賞味期間：25ヶ月

使用 製品13gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
方法 そのまま料理のコク増しとして。



マギー ブイヨンキューブ

1粒/300ml*



調理ベースとして幅広く使用できます。

#012537748 荷姿：(4g×約100個)×18袋

J A N コード：4902201434256
I T F コード：24902201434250
パッケージサイズ：タテ70mm×ヨコ160mm×高さ200mm
ケースサイズ：タテ230mm×ヨコ640mm×高さ205mm
原産国：ニュージーランド
賞味期間：18カ月

使用 製品1個を300mlの湯に溶いて、スープのベースとして。
方法 そのまま料理のコク増しとして。

各種スープのベース、料理のコク増しにご活用いただけます。



そのままスープのベースとして



ピラフ等の味付けに



料理のコク増しに



無添加ブイヨン&コンソメ

香料・着色料無添加。調味料(アミノ酸等)*に代わる自然なうまみを大切にしています。
素材の味を引き立てる、便利な粉末タイプのブイヨン&コンソメシリーズです。



マギー 無添加コンソメ チキン 1袋/13L*

チキンのうまみがたっぷりの、味わい豊かなコンソメです。
調味料(アミノ酸等)*に代えて、白菜エキス、酵母エキス、チキンエキス等を使用しています。

#012451824 荷姿：300g×6袋

J A N コード：4902201427982

I T F コード：14902201427989

パッケージサイズ：タテ80mm×ヨコ195mm×高さ195mm

ケースサイズ：タテ250mm×ヨコ290mm×高さ200mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



アレルギー特定原材料			
8品目 不使用	えび	かに	くるみ
	そば	卵	乳
			落花生



マギー アレルゲン対応 無添加ブイヨン 1袋/19L*

料理にしっかりとうま味とコクを出すことができます。
アレルゲン特定原材料等28品目、香料、着色料不使用、動物性原料不使用**
調味料(アミノ酸等)*に代えて、酵母エキス、たまねぎを使用しています。

**本品の原材料には動物性原料(肉・魚介類・卵・乳製品・はちみつ等)は使用しておりません。
なお、砂糖の精製工程で牛骨炭が使用されているため、訴求に当たっては十分ご注意ください。

#012441729 荷姿：250g×6袋

J A N コード：4902201433426

I T F コード：14902201433423

パッケージサイズ：タテ70mm×ヨコ160mm×高さ190mm

ケースサイズ：タテ210mm×ヨコ250mm×高さ200mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品13gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



卵・小麦不使用の衣のコク増しに



マギー 無添加コンソメ ビーフ 1袋/13L*

ビーフのうまみたっぷりの、風味豊かなコンソメです。
調味料(アミノ酸等)*に代えて、酵母エキス、ビーフエキス、玉ねぎエキス等を使用しています。

#012451832 荷姿：300g×6袋

J A N コード：4902201427999

I T F コード：14902201427996

パッケージサイズ：タテ80mm×ヨコ195mm×高さ195mm

ケースサイズ：タテ250mm×ヨコ290mm×高さ200mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



アレルギー特定原材料			
8品目 不使用	えび	かに	くるみ
	そば	卵	乳
			落花生

アレルギー特定原材料等28品目不使用

えび	かに	くるみ	小麦	そば	卵
乳	落花生	アーモンド	あわび	いか	いくら
オレンジ	カシューナッツ	キウイフルーツ	牛肉	ごま	さけ
さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	マカダミアナッツ
もも	やまいも	りんご	ゼラチン		

こんな方におすすめ

- ・食物アレルギー表示を気にして調理されている方
- ・着色料や香料などの使用をできるだけ控えて調理をされたい方



マギー 無添加ブイヨン 野菜 1袋/13L*

5種類の野菜と昆布エキスを使って仕上げた、風味豊かな野菜ブイヨンです。
調味料(アミノ酸等)*に代えて、トマトエキス、白菜エキス、酵母エキス等を使用しています。

#012451841 荷姿：300g×6袋

J A N コード：4902201428002

I T F コード：14902201428009

パッケージサイズ：タテ80mm×ヨコ195mm×高さ195mm

ケースサイズ：タテ250mm×ヨコ290mm×高さ200mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品23gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



アレルギー特定原材料			
8品目 不使用	えび	かに	くるみ
	そば	卵	乳
			落花生

香料・着色料無添加、塩味控えめ。
調味料(アミノ酸等)*に代えて酵母エキス・素材由来のエキス等を使用しています。

粉末タイプのブイヨン&コンソメシリーズ

日本のシェフとともに90年以上。
"マギー"がたどり着いた答え。それはまるで「だし」のように素材そのものの
うまを引き出し、調和すること。
日本のシェフが得意とする素材のうまみを活かした調理法に国境などありません。
和食、フレンチ、イタリアン、中華、エスニック…すべてのシェフに、"マギー"から。

素材を活かす、素材のうまみにこだわりました。



凍らせて削って、氷のコンソメに

食物アレルギー対応 メニューに



野菜ピラフ ラタトゥイユ風

着色料や香料などの使用を 控えたいメニューに



鯛の野菜あんかけ

動物性原料不使用の ソースなどに



豆乳のクリームパスタ



液状濃縮／粉末 ブイヨン&コンソメ

素材を活かす優しい味わい。
味の調整をしやすい濃縮液状製品と
粉末魚介だしです。



シェフ ジュ・ド・コキーユ あさりの濃縮ブイヨン 1本/18L*

たっぷりのあさりのうまみを凝縮。長時間煮出したチキンブイヨンを加え、バランスのよいあさりのブイヨンに仕上げました。
調味料(アミノ酸等)*に代えて、あさりエキス、チキンブイヨン、酵母エキス等を使用しています。

#012114933 荷姿：600g×6パック

J A N コード：4902201071383
I T F コード：24902201071387
パッケージサイズ：タテ70mm×ヨコ70mm×高さ140mm
ケースサイズ：タテ155mm×ヨコ235mm×高さ155mm
原産国：日本
賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品20～50gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



アレルギー特定原材料
8品目
不使用
えび かに くるみ 小麦
そば 卵 乳 落花生



濃厚味のクラムチャウダーベース



液状濃縮タイプで
使いやすい！

この1本から約18L
約18L
(30倍希釈時のイメージ)
600g
20～50倍に希釈してお使いいただけます。

自然なやさしいうまみが
素材本来の味を
引き出します。

「CHEF」はフランスで生まれた、
シェフによるシェフのためのブランドです。
素材と味わいに徹底的にこだわり、使い方は手軽で
ありながら、ブイヨンやコンソメをまるで一から作った
ようなクオリティをご提供します。



シェフ チキンコンソメ プレミアム 鶏の濃縮コンソメ 1本/18L*

短時間で抽出した野菜のうまみと、長時間煮出したチキンブイヨンでバランスよく
仕上げたチキンコンソメです。
調味料(アミノ酸等)*に代えて、チキンエキス、たまねぎ、酵母エキス等を使用しています。

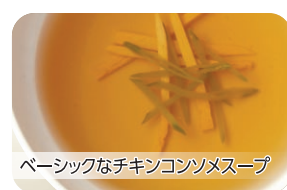
#012114931 荷姿：600g×6パック

J A N コード：4902201071352
I T F コード：24902201071356
パッケージサイズ：タテ70mm×ヨコ70mm×高さ140mm
ケースサイズ：タテ155mm×ヨコ235mm×高さ155mm
原産国：日本
賞味期間：12ヶ月

使用方法 製品20～50gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



アレルギー特定原材料
8品目
不使用
えび かに くるみ 小麦
そば 卵 乳 落花生



ベーシックなチキンコンソメスープ



クリーミー マッシュポテトミックス

マッシュポテトを手軽に、短時間で作れます。
便利な粉末タイプの製品です。



マギー クリーミー
マッシュポテトミックス 1袋/5kg*

なめらかでクリーミーなマッシュポテトを、
手軽に短時間で作ることができます。

#012131628 荷姿：1kg×10袋

J A N コード：4902201400534
I T F コード：14902201400531
パッケージサイズ：タテ40mm×ヨコ215mm×高さ300mm
ケースサイズ：タテ295mm×ヨコ385mm×高さ255mm
原産国：ドイツ
賞味期間：18ヶ月



クリーミーな
味わい！

簡単調理&
アレンジ可能！

便利な粉末タイプ

使用方法

ベーシック

製品(100g)に対して、牛乳(500ml)
を焦げないようにひと煮立ちさせた
もの、または熱湯(400ml)を注ぎな
がら、よく混ぜ合わせてください。短
時間でクリーミーなマッシュポテトが
できあがりします。

アレンジ

製品(75g)に対して、牛乳(375ml)を
焦げないようにひと煮立ちさせたもの
を注ぎながら、よく混ぜ合わせてくだ
さい。そこに無塩バター(25g)を加え、
さらに混ぜ合わせてください。



・ベーシック



・アレンジ



ポテトモンブラン



ポテトアイス



ソース

手軽に本格的なソースができあがりします。
また仕込み時の増量や、つなぎ等
幅広い用途にご使用いただけるソースです。



シェフ フュメ・ド・ポワッソン 洋風魚のだし 1袋/16.6L*

魚のポシェ、魚のブルーテ等、魚を使用した料理ベースはもちろん
ブイヤベース等の魚の味の補強にお使いいただけます。

#012423342 荷姿：300g×6袋

J A N コード：4902201431347
I T F コード：14902201431344
パッケージサイズ：タテ80mm×ヨコ195mm×高さ195mm
ケースサイズ：タテ250mm×ヨコ290mm×高さ200mm
原産国：ハンガリー
賞味期間：18ヶ月

使用方法 製品18gを1Lの湯に溶いて、スープのベースとして。
そのまま料理のコク増しとして。



ソール・ボン・ファムなどの
ソースのベースとして



マギー トマトクーリ(トマトソース)

上質な完熟トマトに、オニオン、スパイス、ハーブを加えた
トマトソースです。豊かなトマトの風味が特長です。

#012095246 荷姿：3kg×6缶

J A N コード：7613032424268
I T F コード：07613032424275
パッケージサイズ：直径153mm×高さ178mm
ケースサイズ：タテ319mm×ヨコ478mm×高さ183mm
原産国：スペイン
賞味期間：28ヶ月

使用方法 そのままソースのベースとして。



パスタソースとして



エスニック

エスニック料理を簡単に
演出していただけるシリーズです。



誕生から150余年。
世界で最初に製品化されたカレー粉「C&B」。

1706年、イギリスで「ウェスト&ワイアット」という会社が設立され、スープなどの仕出しを中心としたビジネスを行なっていました。従業員であったEdmond Crosse(エドモンド クロス)とThomas Blackwell(トーマス ブラックウェル)は1830年に経営権を買い取り、Crosse&Blackwell(クロス&ブラックウェル)という社名に変更しました。彼らはビジネスを仕出しから缶詰、瓶詰めといった保存食品、調味料、スパイスの販売にまで広がっていきました。



エドモンド クロス トーマス ブラックウェル

C&B 純カレーパウダー 400g

香り、辛さのバランスはカレー粉の教科書と言われ、味・品質とも高く評価されています。

#012492250 荷姿：400g×12袋

J A N コード：4902201426534

I T F コード：14902201426531

パッケージサイズ：タテ90mm×ヨコ200mm×高さ230mm

ケースサイズ：タテ300mm×ヨコ500mm×高さ235mm

原産国：日本

賞味期間：24ヶ月

使用方法 そのままスパイスとして。



粉末タイプ



王道のカレー



カレーヴルスト(ドイツ風ソーセージ)

C&B 純カレーパウダー 2kg

香り、辛さのバランスはカレー粉の教科書と言われ、味・品質とも高く評価されています。

#012492251 荷姿：2kg×6袋

J A N コード：4902201426541

I T F コード：14902201426548

パッケージサイズ：タテ130mm×ヨコ300mm×高さ340mm

ケースサイズ：タテ360mm×ヨコ540mm×高さ335mm

原産国：日本

賞味期間：24ヶ月

使用方法 そのままスパイスとして。

C&B カレーリッチ

カレーのコクと辛さを手軽に増すことができる液体調味料です。
カレー風味の炒め物にも使用できます。

#012292090 荷姿：370g×12本

J A N コード：4902201052733

I T F コード：24902201052737

パッケージサイズ：タテ53mm×ヨコ70mm×高さ140mm

ケースサイズ：タテ295mm×ヨコ168mm×高さ151mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 そのまま料理のコク増しとして。



液状タイプ



カレー風味のチャーハンに



ココナッツミルク

新鮮なココナッツミルクをパウダーにしました。
色が白くデザートやエスニック料理に
幅広くお使いいただけます。



マギー ココナッツミルク ノンスweet

1袋/4L*



粉末タイプ

溶けやすくダマになりにくいココナッツミルクのパウダーです。
濃度調整がしやすく、本格エスニック料理で活躍します。
中東諸国向けのパッケージで輸入しています。

#011450008 荷姿：1kg×12袋

J A N コード：4792024000130

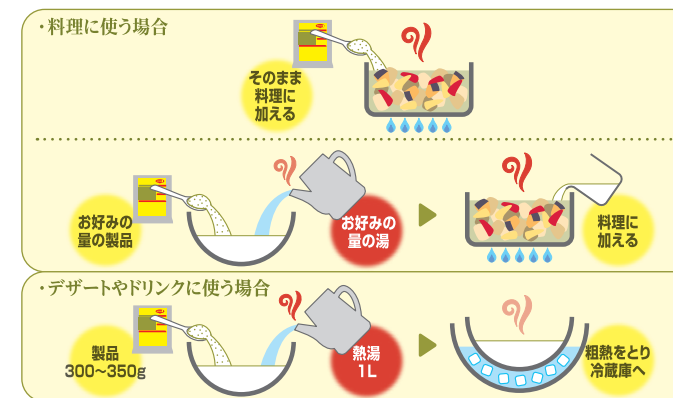
I T F コード：04792024006637

パッケージサイズ：タテ70mm×ヨコ200mm×高さ300mm

ケースサイズ：タテ311mm×ヨコ509mm×高さ254mm

原産国：スリランカ

賞味期間：15ヶ月



使用方法

料理に使う場合

製品をそのまま料理に加えるか、
製品をお好みの量の湯で溶き、料
理に加えてください。

デザート・ドリンクに使う場合

製品(300～350g)に熱湯(1L)を
入れ、よくかき混ぜてください。
粗熱をとり、冷蔵庫で冷やしてく
ださい。

※湯で溶いた後、鍋で沸騰させる
と、よりなめらかなココナッツミ
ルクに仕上がります。

※ 製品1袋あたりのできあがり量は、基本の分量で作った場合。

メニューにバラエティを増やせます。

トレンドの食材であるココナッツの人気は急上昇中です。

ドリンクにも

マンゴーとタピオカのデザート

エスニック料理にも

グリーンカレー

デザートにも

パンケーキ



Nestlé docello デザートミックス

牛乳だけで簡単に作れる
本格デザートです。

卵不使用



ネスレ ドチェロ クレームブリュレ

1箱/1L*

パティシエが認めたクオリティ。
牛乳だけで簡単に、本格クレームブリュレができあがります。
シーンに合わせて、幅広いメニューアレンジをお楽しみいただけます。

#012533843 荷姿：(40g×5袋)×12箱

J A N コード：4902201418218

I T F コード：44902201418216

パッケージサイズ：タテ65mm×ヨコ151mm×高さ185mm

ケースサイズ：タテ280mm×ヨコ480mm×高さ210mm

原産国：日本

賞味期間：12ヶ月

使用方法 鍋に製品1袋(40g)と牛乳200mlを加え、かき混ぜながら沸騰させ、粗熱をとり、冷蔵庫で2時間冷やす。



粉末タイプ



卵不使用



牛乳だけで
簡単に！



砂糖をかけて
こんがり焼ける

バーナーなどで表面をあぶってください。
火の取り扱いには十分ご注意ください。

使用法はかんたん! 3STEPクッキング

1

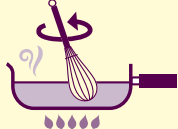
牛乳200mlと製品1袋(40g)を鍋に入れ、泡だて器でよく混ぜ合わせる。

製品40g



2

1を火にかけ、全体が沸騰するまでかき混ぜながら煮溶かす。



3

2を容器に移し、あら熱をとり冷蔵庫で2時間冷やす。



卵不使用なので
幅広いお客様へご提供いただけます



ハロウィンブリュレ



クリスマスブリュレ

※ 製品1箱あたりのできあがり量は、基本の分量で作った場合。

冷やし固めたものをホイッパーでかき混ぜて、ブリュレクリームとしても。

バニラビーンズを使用した濃厚で本格的な味わいです。



ブリュレパンケーキ



いちごのブリュレパフェ



クレープブリュレ

Nestlé docello デザートソース

デザートシーンを上品に演出する
デザートソース。個性あふれる
自由なデコレーションをお楽しみください。



ネスレ ドチェロ デザートソース センセーション ピスタチオ

ピスタチオペースト12%配合。ピスタチオの本来のコクとまろやかな
味わいが特長のクリーミーなソースです。
そのままかけるだけで、本格デザートに仕上がります。

#012523894 荷姿：750g×6本

J A N コード：8445290361523

I T F コード：8445290361554

パッケージサイズ：直径74mm×高さ220mm

ケースサイズ：タテ160mm×ヨコ225mm×高さ245mm

原産国：イタリア

賞味期間：10ヶ月

使用方法 そのままソースとして。



液状タイプ



そのまま使える



素材を活かした
味わい



自然な色合い



パンケーキに



アイスクリームに



ドリンクに

ネスレ ドチェロ デザートソース カラメル

クリアな甘さとほろ苦さの調和が絶妙なバランスの味わいです。

#012596418 荷姿：750g×6本

J A N コード：4902201443517

I T F コード：14902201443514

パッケージサイズ：直径74mm×高さ220mm

ケースサイズ：タテ160mm×ヨコ225mm×高さ245mm

原産国：フランス

賞味期間：18ヶ月

使用方法 そのままソースとして。



液状タイプ



たっぷりアイスクリームにかけて



ワッフルやクレープに



プリン材料として



工業向け大容量製品

セントラルキッチン様
弁当・惣菜ベンダー様
加工食品メーカー様 向け

粉末ブイヨン・コンソメ



マギー ブイヨンチキン風味

チキンの風味、うまみが強く、クセのないブイヨンベースです。

〈用途〉幅広い料理のベースとして、チキンのうまみ付与、コク増し

原材料名：食塩、砂糖、デキストリン、チキンパウダー、酵母エキス、シーズニングパウダー(大豆・小麦を含む)、でん粉、鶏脂、植物油脂/調味料(アミノ酸等)、クエン酸、香辛料抽出物、クチナシ色素、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)

原産国：日本

基本使用量：湯1Lあたり13g

製品番号：009405465

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：PEビローバッグ



粉末タイプ



マギー チキンコンソメ

チキンと野菜の風味がバランス良く、上品なチキンコンソメです。

〈用途〉スープのベース、料理のコク増し、下味つけ

原材料名：食塩、デキストリン、チキンパウダー、酵母エキス、砂糖、でん粉、鶏脂、たまねぎ、シーズニングパウダー(大豆・小麦を含む)、粉末しょうゆ/調味料(アミノ酸等)、着色料(ターメリック)、香料、クエン酸、酸化防止剤(ローズマリー抽出物)

原産国：ニュージーランド

基本使用量：湯1Lあたり23g

製品番号：012536929

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



マギー ブイヨングラニュレイト

ビーフのうまみが強く、バランスの良い、ブイヨンベースです。

〈用途〉幅広い料理のベースとして、コク増し

原材料名：食塩、デキストリン、砂糖、牛脂、酵母エキス、でん粉、シーズニングパウダー(大豆・小麦を含む)、配合調味料、たまねぎ、粉末しょうゆ/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、酸味料、増粘剤(グァーガム)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)

原産国：ニュージーランド

基本使用量：湯1Lあたり13g

製品番号：012537129

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



マギー ビーフコンソメ

ビーフの風味が強く、コクのあるビーフコンソメです。

〈用途〉スープのベース、料理のコク増し、下味つけ

原材料名：食塩、デキストリン、でん粉、砂糖、シーズニングパウダー(小麦・大豆を含む)、酵母エキス、牛脂、粉末しょうゆ、牛肉エキス、たまねぎ/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、乳酸、香料、酸化防止剤(ビタミンE)

原産国：ニュージーランド

基本使用量：湯1Lあたり23g

製品番号：012536928

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



【香料・着色料無添加】粉末ブイヨン・コンソメ



マギー 無添加コンソメ チキン

風味豊かな、チキンコンソメです。素材のうまみをまとめ、引き上げることができます。

〈用途〉やさしい味に仕上げたい料理に、スープのベースやコク増しとして

原材料名：デキストリン、食塩、白菜エキス、砂糖、酵母エキス、トマトエキス、ゼラチン、チキンエキス、たまねぎエキス、昆布エキスパウダー、魚醤パウダー、にんじんエキス、たまねぎ

原産国：日本

基本使用量：湯1Lあたり23g

製品番号：012451833

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



香料・着色料
無添加



マギー ブイヨン M

アレルギー特定原材料等28品目不使用、着色料、香料不使用のブイヨンです。
料理にしっかりとうまみとコクを出すことができます。

〈用途〉スープのベース、料理のコク増し

原材料名：食塩(国内製造)、砂糖、酵母エキス、デキストリン、たまねぎ、香辛料

原産国：日本

基本使用量：湯1Lあたり13g

製品番号：009405636

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



香料・着色料
無添加



アレルギー
特定原材料等
28品目不使用



粉末ソース



マギー デミグラスソース

水に溶けやすく、簡単にデミグラスソースを作ることができます。

〈用途〉ソースのベース、スープのつなぎとして、肉のソース、ミートソース、シチュー等

原材料名：小麦粉、砂糖、パーム油、でん粉、食塩、シーズニングパウダー(酵母エキス、食塩、マルトデキストリン、その他)、トマトパウダー、粉末しょうゆ(大豆を含む)、酵母エキス、牛脂、たまねぎ、パプリカ/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、クエン酸、香料、酸化防止剤(ビタミンE)

原産国：ニュージーランド

基本使用量：水1Lあたり135~145g

製品番号：012537161

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



マギー ホワイトソース

水や牛乳に溶けやすく、色の白い、なめらかなホワイトソースを作ることができます。

〈用途〉ソースのベース、スープのつなぎとして、グラタン、シチュー、クリームスープ等

原材料名：小麦粉、脱脂粉乳、でん粉、パーム油、デキストリン、砂糖、食塩、牛脂、たまねぎ/調味料(アミノ酸)、香料、酸化防止剤(ビタミンE)

原産国：ニュージーランド

基本使用量：水1Lあたり140~150g

製品番号：012537163

荷姿：10kg(1kg×10袋)

包装単位形態：アルミ蒸着フィルム



粉末タイプ



カレーパウダー



C&B 純カレーパウダー

すっきりとした辛さとスパイスの香りのバランスが良いカレー粉です。

〈用途〉カレー、ピラフ、スープ、惣菜等

原材料名：コリアンダー、ターメリック、黒こしょう、クミン、フェヌグreek、その他

原産国：日本

製品番号：012492244

荷姿：10kg(10kg×1)

包装単位形態：アルミ袋



粉末タイプ



コーヒー



ネスカフェ エクセラ

「挽き豆包み製法」により、淹れたての豊かな香りとコーヒー本来の味わいが特長です。

〈用途〉ティラミス等のデザート、飲料、カレーの隠し味として

原材料名：コーヒー豆(輸入)

原産国：日本

製品番号：012416380

荷姿：630g×6袋

包装単位形態：チャック付きアルミスタンディングパウチ



粉末タイプ

