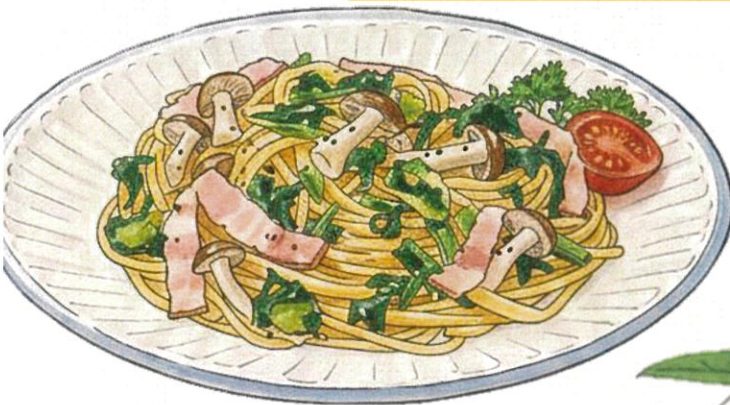
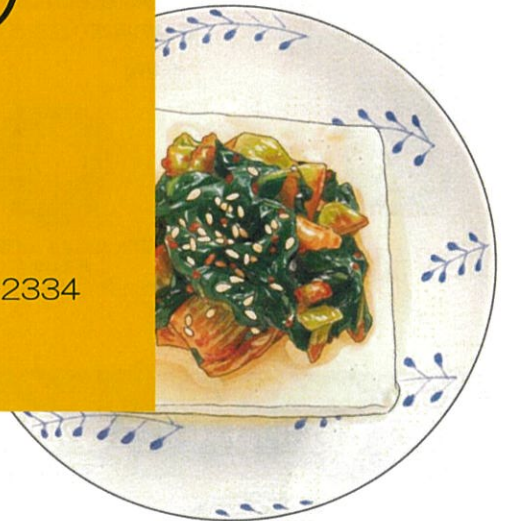
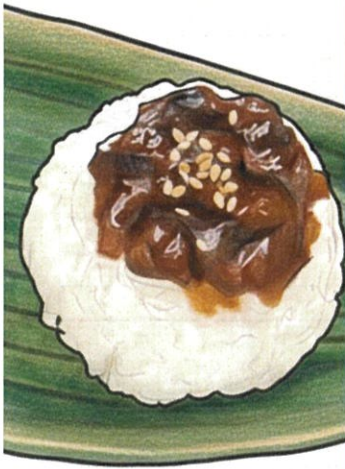
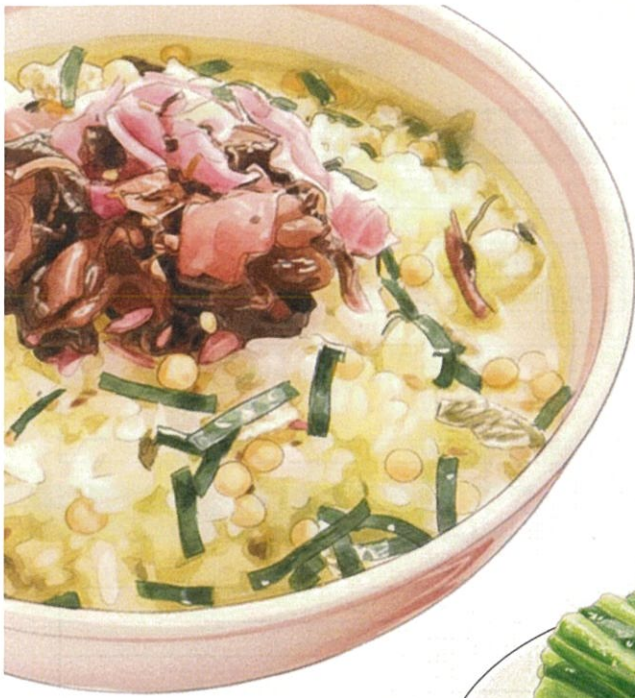


2026年1月以降版

# 商品カタログ — 業務用 —

株式会社 山豊  
広島市安佐南区伴東町79-2  
TEL : 082-848-7778 FAX : 082-848-2334  
email : sales@yamatoyo.co.jp





仕込み時間を短縮。  
サイズを整えた巻菜シート

## 冷凍広島菜巻菜シート 15cm×15cm、15cm×18cm、18cm×20cm

広島菜特有の風味を活かし、使いやすいサイズのシート状に整えました。

サイズ	15cm×15cm	15cm×18cm	18cm×20cm
規格	20枚 × 40袋	20枚 × 40袋	10枚 × 50袋
JANCD	4979649 355337	4979649 355344	4979649 355351
賞味期限	冷凍 37ヶ月		
アレルギー	大豆		
原材料名	広島菜、漬け原材料【食塩】/ 調味料（アミノ酸）、酸味料、香料		
原料原産地名	中国（広島菜）		



高菜の風味を  
そのままシートに

## 冷凍青高菜巻菜シート 15cm×15cm、18cm×20cm

高菜特有の風味を活かし、おむすびや巻き寿司に最適なサイズのシート状に仕上げました。

サイズ	15cm×15cm	18cm×20cm
規格	20枚 × 40袋	10枚 × 50袋
JANCD	4979649 355368	4979649 355382
賞味期限	冷凍 37ヶ月	
アレルギー	大豆	
原材料名	高菜、漬け原材料【食塩】/ 調味料（アミノ酸）、酸味料、香料	
原料原産地名	中国（高菜）	

### 使用例



おにぎりに。  
巻菜シートが柔らかいので  
俵型でも三角型でもフィットします。

漬物を中具にして綿巻きに。  
巻菜シートを半分にカットして  
使用するのがポイント。  
おすすめサイズ：15cm×15cm

さばなどの太巻きに。  
おすすめサイズ：18cm×20cm



料理を彩る、鮮やかな緑

## さわやか漬 (青)

熟成された広島菜ときゅうりを、しそ風味でさわやかに。鮮やかな緑色が料理に清涼感を添えます。

### 使用例



人参に漬物を混ぜて砂糖、オリーブ油、酢で味を調えてキャロットラペに。



漬物にオリーブ油、酢を足してマリネ液に。温野菜からめてさっぱりと。

規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 354873
賞味期限	常温 150日
アレルギー	小麦・ごま・大豆
原材料名	広島菜、きゅうり、しそ、ごま、漬け原材料【しょうゆ(小麦を含む)、食塩、発酵調味料】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、着色料(黄4、青1)
原料原産地名	中国(広島菜、きゅうり)



食卓に彩りを添える、華やかな赤色の漬物

## さわやか漬 (赤)

広島菜ときゅうりをしそ風味でさっぱりと。ごまの香ばしさと華やかな赤色が料理を引き立てます。

### 使用例



たたいた長芋や、茹でたごぼうとあわせてサラダに。漬物の液を味付けに使うと、しその香りがより一層際立ちます。



規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 354866
賞味期限	常温 150日
アレルギー	小麦・ごま・大豆
原材料名	広島菜、きゅうり、しそ、ごま、漬け原材料【しょうゆ(小麦を含む)、食塩、発酵調味料】/調味料(アミノ酸等)、酸味料、香料、着色料(赤106)
原料原産地名	中国(広島菜、きゅうり)



加熱調理に強い、緑色のしょうゆ漬

## 青菜

広島菜をシンプルなしょうゆ漬に仕上げました。加熱しても鮮やかな緑色をキープ。料理に彩りを添えます。

### 使用例



かつおの風味が香るだし巻き卵風。黄色に緑色が映えます。



和風パスタに青菜を混ぜて彩り、食感をプラス。クリームパスタも合います。

規格	1kg × 12袋	2kg × 6袋
JANCD	4979649 350431	4979649 350424
賞味期限	常温 120日	
アレルギー	小麦・大豆	
原材料名	広島菜、漬け原材料【しょうゆ(小麦を含む)、果糖ぶどう糖液糖、かつおぶしエキス、食塩】/調味料(アミノ酸)、酸味料	
原料原産地名	中国(広島菜)	



しそ香る、鮮やかな緑色

## 国産 青しそ広島菜

広島菜のシャキシャキ感と、しその爽やかな香り。加熱しても鮮やかな緑色をキープします。

### 使用例



シャキシャキ食感の青しそ広島菜には納豆がよく合います。



餃子の中具にすると餃子の皮から緑色が透けます。

規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 351636
賞味期限	常温 180日
アレルギー	小麦・大豆
原材料名	広島菜、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ(小麦を含む)、食塩、青しそ/香料、調味料(アミノ酸)、酸味料
原料原産地名	国産(広島菜)



レモン香る、すっきりとした酸味

## レモン広島菜

広島菜のシャキシャキ感に、レモンの爽やかな酸味を足しました。レモンは国産です。

### 使用例



レモン広島菜は洋食メニューによく合います。ピザやパスタのトッピングに◎



マヨネーズと和えるとレモン香るタルタルソースに。揚げ物との相性抜群です。

規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 354026
賞味期限	常温 120日
アレルギー	小麦・大豆
原材料名	広島菜、果糖ぶどう糖液糖、食塩、しょうゆ(小麦を含む)、レモン果汁、レモン皮/調味料(アミノ酸)、香料、酸味料、増粘剤(キサンタンガム)
原料原産地名	国産(広島菜)



甘酸っぱい梅酢の香りと、上品な赤い色合い

## 梅酢風味白菜

白菜にきゅうり、広島菜を加え、甘酸っぱい梅酢風味に仕上げました。

### 使用例



きゅうりやもやしに混ぜて即席和え物に。かつおぶしをサッとふって◎



茹でたパスタにバターと梅酢風味白菜を混ぜて簡単和風パスタ！

規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 356242
賞味期限	常温 180日
アレルギー	小麦・大豆
原材料名	白菜、きゅうり、広島菜、漬け原材料【果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ（小麦を含む）、梅酢、食塩】／調味料（アミノ酸等）、香料、ラック色素、酸味料
原料原産地名	中国（白菜、きゅうり、広島菜）



白菜と広島菜を生かしたさっぱり生姜風味

## 菜公

シャキシャキの白菜と生姜の香りがアクセント。これ一品で食卓が華やく万能漬物。

### 使用例



揚げ物にのせて南蛮風。油物にはさっぱりとした菜公がよく合います。



豆腐と混ぜて白和えに。漬物を調味料として使うと奥深い味わいに！

規格	1kg × 16袋
JANCD	4979649 345185
賞味期限	常温 120日
アレルギー	ごま・大豆
原材料名	白菜、広島菜、きゅうり、にんじん、しょうが、ごま、漬け原材料【食塩、アミノ酸液、玄米酢】／調味料（アミノ酸）、トレハロース、酸味料
原料原産地名	中国（白菜、広島菜、きゅうり、にんじん、国産（広島菜））



食感楽しむ甘口みそ

## 野菜入うまみそ

パリパリ・シャキシャキの贅沢食感。甘口みそでご飯もお酒も止まらないおいしさ。

### 使用例



ご飯にのせて焼きおにぎりに！みその香りがたまりません。



野菜にそのままつけるだけで、立派な酒の肴に。

規格	1kg × 12袋
JANCD	4979649 350400
賞味期限	常温 180日
アレルギー	小麦・大豆
原材料名	みそ、糖類（果糖ぶどう糖液糖、砂糖）、しょうゆ（小麦を含む）、きゅうり、広島菜、発酵調味料、しょうが、香辛料／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、増粘剤（キサンタンガム）
原料原産地名	国内製造（みそ）



しそ風味&パリパリ食感

## ぱりぱりしそひじき

しその風味とひじきの旨味がたっぷり。混ぜるだけでご飯が美味しく仕上がる、手間いらずの混ぜごはんの素。

### 使用例



定番！混ぜご飯！プチっとはじけるしその実が食感のアクセントに



食材になじみやすく、具材として使い勝手がいいのでハンバーグのタネに混ぜて。

規格	1kg × 12袋	150g × 50袋
JANCD	4979649 349787	4979649 349909
賞味期限	常温 120日	
アレルギー	小麦・ごま・大豆	
原材料名	しょうゆ（小麦を含む）、ひじき、きゅうり、白菜、砂糖、しその実、ごま、食塩、たん白加水分解物、香辛料／調味料（アミノ酸等）、ラック色素、酸味料、香料	
原料原産地名	国内製造（しょうゆ）	



おかかの風味際立つ、甘辛しょうが

## おかかしょうが

しょうがを甘辛い醤油味に仕上げ、おかかと合わせました。しょうがの辛味とおかかの旨味が絶妙に調和。

### 使用例



カットが細かいので混ぜご飯にピッタリ！そぼろをのせて。



豚肉と炒めて生姜焼き風。包丁いらずでサッと味が決まります。

規格	1kg × 12袋	100g × 60袋
JANCD	4979649 357348	4979649 357423
賞味期限	常温 120日	
アレルギー	小麦・さば・大豆	
原材料名	しょうが、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ（小麦を含む）、味付おかか（しょうゆ、砂糖、かつおぶし、まぐろぶし、さばぶし、食塩、その他）、発酵調味料／ソルビトール、酸味料、調味料（アミノ酸等）、ペニコウジ色素	
原料原産地名	中国（しょうが）	