

お味噌汁・お吸い物・  
スープにそのまま！

かんたん楽しく  
椀だね

いつでも手間なく必要なだけ。

お味噌汁・お吸い物・スープにそのまま！  
手早くささと美味しい汁物が出来上がります。



わかめ 80g



厳選した原藻を、お椀の  
中で大きくなりすぎない  
サイズでカットし、程よい  
具材感を出しました。



小町麴 (圧縮) 80g



かさばるお麴を圧縮した、  
小粒で扱いやすい小町麴  
です。お子様からお年寄  
りまで幅広くお楽しみい  
ただけます。



ねぎ (斜切り) 40g



斜め切りしたねぎは、香  
りだけでなく食感もお楽  
しみいただけます。麺類の  
つゆなどにもお使いいた  
だけの便利食材です。



きざみあげ 60g



ポリウム感のある10ミ  
リサイズにカットしまし  
た。油抜きが不要で、お湯  
で戻すとふくらとした  
油揚げになります。



ほうれん草 30g



椀ものだけでなく彩り野  
菜として様々なお料理に  
も、下ごしらえなしでお使  
いいただけます。

〔販売店〕

株式会社 ジーエスフード

本社 / 〒578-0977 大阪府東大阪市鴻池徳庵町7番49号

札幌、仙台、東京、名古屋、大阪、和歌山、福岡





いろいろな組合せで、汁もののメニューが広がります。



**わかめ**  
相性の良い組み合わせ  
豆腐・ねぎ・筍

**お味噌汁**  
**約300杯分**

※一杯の使用量は目安です。




**小町麩（圧縮）**  
相性の良い組み合わせ  
あさり・三つ葉・きのこ

**お味噌汁**  
**約300杯分**

※一杯の使用量は目安です。




**ねぎ（斜切り）**  
相性の良い組み合わせ  
豆腐・きのこ・根野菜

**お味噌汁**  
**約70杯分**

※一杯の使用量は目安です。




**きざみあげ**  
相性の良い組み合わせ  
ほうれん草・茄子・オクラ

**お味噌汁**  
**約60杯分**

※一杯の使用量は目安です。




**ほうれん草**  
相性の良い組み合わせ  
あげ・根野菜

**お味噌汁**  
**約100杯分**

※一杯の使用量は目安です。




いろいろなシーンで活躍します！

- ホテル朝食バイキングに！
- 病院給食、介護食に！
- 中食の商品に！
- 日替わりランチに！
- 軽やかさばらずアウトドアに！

ホームページ  
<https://www.gsfood.co.jp/>



**GS FOOD CO.,LTD.**