



商 品 案 内

コーワ産業株式会社



コーワ産業株式会社

◇本社◇

〒815-0031 福岡市南区清水 4 丁目 4-14
TEL 092-512-5501 / FAX 092-512-5755



【本社工場】

〒847-0062 佐賀県唐津市船宮町2318番地

【妙見工場】

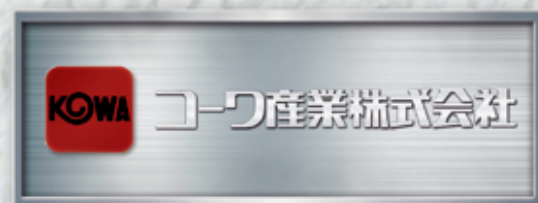
〒847-0101 佐賀県唐津市中瀬通 1-18

料理に簡単エッセンス

食卓に“美しさ”と安心をお届けします。

私たちコーワ産業株式会社は、昭和 53 年の創業以来
安心かつ安全な商品の開発・販売を心掛けております。

これからも皆さまの良きパートナーであり続ける為に
吟味した素材と、万全な品質管理の基、
より良い商品を皆さまの食卓へお届けいたします。



01

ママクック



◇原材料名：食塩（国内製造）、胡椒、野菜粉末、ローレル、醤油、ナツメグ、パプリカ、唐辛子、クミン／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・大豆を含む）
◇内容量：150g ◇賞味期限：製造日より1年
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



海鮮ピラフ（ママクック味）



夏野菜炒め（ママクック味）

幅広く使用いただけるママクックは、とんかつの下味からピラフ、
野菜炒めなどの味付けまで素材の味を引き立てながら、
お料理していただけます。
洋風でありながら、どこか和風の味もする
万能スパイスです。

詰め替え用も
あります！

ママクック業務用
内容量：500g



02

ブラックペパー
ミックス

◇原材料名：食塩（国内製造）、胡椒、ナツメグ、野菜粉末、醤油／調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、（一部に小麦・大豆を含む） ◇内容量：120g ◇賞味期限：製造日より1年
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

03

家庭用
調味料

ばかうけ（中辛）

フルーツと香辛料を使いコクのある辛さで仕上げた焼肉のたれです。

◇原材料名：糖類（異性化液糖（国内製造）、水飴）、醤油、味噌、米発酵調味料、蛋白加水分解物、リンゴピューレ、醸造酢、食塩、胡椒、ポークエキス、胡麻油、ピーナッツペースト、ガーリックパウダー、生姜、香辛料／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、pH調整剤、トウガラシ抽出物、酸味料、（一部に小麦、落花生、ごま、大豆、豚肉、りんごを含む）

◇内容量：320g / 1L

◇賞味期限：製造より1年

◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



ばかうけ（甘口）

フルーツと香辛料を使いマイルドな甘さで仕上げた焼肉のたれです。子供から大人まで好まれる味に仕上げております。

◇原材料名：醤油（国内製造）、糖類（異性化液糖、砂糖）、蛋白加水分解物、味噌、りんごピューレ、おろしにんにく加工品、植物油、食塩、醸造酢、胡椒、生姜、ポークエキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、アルコール、増粘剤（加工澱粉、増粘多糖類）、（一部に小麦・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む）

◇内容量：320g / 1L

◇賞味期限：製造より1年

◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



和風スパイシーハンバーグ

トッピングに「ブラックペパーミックス」を使用しています。



カルボナーラ

トッピングに「ブラックペパーミックス」を使用しています。

厳選されたブラックペッパーに各種天然スパイスをブレンドした“調味スパイス”の当社ロングセラー商品です。

牛、豚、鶏の味付けに最適です。お魚でも、サーモンみたいにコクのある魚にはよく合います。ステーキ、ハンバーグ、焼肉、炒め物、焼き飯、サラダなど様々な料理にお使いいただけます。

詰め替え用も
あります！

ブラックペパーミックス
業務用
内容量：500g



04

鍋スープ



もつ鍋スープ（味噌）

しょうゆ屋さんが作ったもつ鍋スープ。コシの強いだし感でコクのある味噌味。ご家庭で本格的なもつ鍋が出来ます。

◇原材料名：味噌（国内製造）、米発酵調味料、食塩、かつお調味エキス、昆布エキス、香辛料／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）
◇内容量：600g ◇賞味期限：製造より1年
◇保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。



もつ鍋スープ（醤油）

しょうゆ屋さんが作ったもつ鍋スープ。コシの強いだし感ですっきり醤油味。ご家庭で本格的なもつ鍋が出来ます。

◇原材料名：醤油（国内製造）、米発酵調味料、異性化液糖、食塩、かつお調味エキス、昆布エキス／調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・大豆を含む）
◇内容量：600g ◇賞味期限：製造より1年
◇保存方法：直射日光を避け、常温で保存してください。



業務用 お肉のたれ

マイルドレッド

鮮やかな赤色が特徴の漬け込み用たれです。まろやかな甘口タイプですので幅広い年齢層に人気があります。肉質の硬い牛モモなどの食感を柔らかくします。

◇使用方法：牛、ホルモンに最適です。原料に対し約25～30%添加してください。きざみねぎ等をトッピングすれば商品力UP。

◇規格：10kg
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



プルコギカルビ

フルーツをたっぷり使用して、本場プルコギの味を再現しました。子どもからお年寄りまで幅広い層に人気です。プチプチとはじける食感も好評を得ています。

◇使用方法：牛肉、豚肉に25～30%の割合でご使用ください。キャベツ、千切りにんじん、パプリカなどのトッピングで商品力UP。

◇規格：10kg
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



豚もろみ みそ

熟成もろみがたっぷり入った味噌ベースのたれです。コクのある甘みが肉の旨味を一層引出します。ロングヒットを続ける当社自慢の逸品です。

◇使用方法：豚肩ロース、ロース肉(5～6mm)、鶏ムネ身等に対し約20～30%量を混ぜ合わせるか表面に塗り付けてご使用ください。

◇規格：10kg ◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：冷蔵庫(10℃以下)で保存してください。



みそホルモンのたれ

牛ホルモン、豚ホルモンなど、癖のある原料のマス킹に効果があります。コクのある味噌の旨さが癖になります。

◇使用方法：ホルモン全般、牛さがり、豚肉によく合います。原料肉に対して20～30%のたれを混ぜ込みよくもみこんで、ご使用ください。トッピングには葱がおすすめです。

◇規格：10kg ◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



業務用 お惣菜のたれ

キクラゲ入り甘酢あん

キクラゲが入った、あんかけ用のたれです。惣菜用のたれで定評があり、野菜をきざみ炒めてたれに加えれば肉、魚のトッピングに最適です。

◇使用方法：お好みの、野菜を千切りにしていただきたれに加えて使用できますし、そのままでもキクラゲがアクセントになり美味しいです。

◇規格：1.8L
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



ピカバのたれ

ピリ辛バーのたれとして、長く使われている商品です。黒糖を使用して甘さを引き出しました。

◇規格：2.35kg
◇賞味期限：製造より12ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



バーガーブレンド AR

簡単にハンバーグが出来る商品です。ワンランク上の味を目指しました。

◇使用方法：本品に水2Lを加えて約30分冷蔵庫に置いたのち、牛ミンチ又は合いびき肉5kgに混ぜ合わせ、使用してください。

◇規格：1kg
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



07

唐揚

塩にんにく
唐揚げ調味

ニンニクの風味が効いた、
シンプルな唐揚げ用調味液です。
鶏の味を引き立てます。

◇原材料名：蛋白加水分解物、おろしにんにく加工品、米発酵調味料、チキン調味パウダー、砂糖、食塩／調味料（アミノ酸等）、pH調整剤、（一部に大豆・鶏肉を含む）
◇規格（1個）：1L
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



唐揚げ粉

唐揚げ味液と一緒に使用していただく
ことをおすすめいたします。

◇原材料名：小麦粉（国内製造）、コーンスターチ（遺伝子組換え不分別）、食塩、香辛料、ぶどう糖／加工でん粉、調味料（アミノ酸）、膨張剤
◇規格：1.35kg
◇賞味期限：製造より12ヶ月
◇保存方法：高温多湿の場所、直射日光を避けて、においの移らない場所に保存してください。



唐揚げ味液

当社オリジナルの
唐揚げ用漬け込み液です。
唐揚げ用ですが下味用と幅広く
使用していただいております。

◇原材料名：醤油（国内製造）、蛋白加水分解物、米発酵調味料、砂糖、しょうが、おろしにんにく加工品、食塩／調味料（アミノ酸）、（一部に小麦・大豆を含む）
◇規格（1個）：1L
◇賞味期限：製造より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。



08

粉末
スパイス

ステーキスパイス

厳選されたブラックペッパーに数種のスパイスをブレンド。
肉の味を最大限に引出すスパイスとして長年親しまれております。

◇規格：2g×500×2
◇賞味期限：製造日より1年
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

ステーキソース柚子味

柚子の風味をきかせた醤油ベースのソースです。さっぱりとした
醤油の味とさわやかな柚子の香りが和牛によく合います。

◇規格：15g×200×5
◇賞味期限：製造日より6ヶ月
◇保存方法：直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

商品一覧

たれ

商品名・備考	規格
チゲ炒めのたれ	10kg
豆板醤、にんにく、コチュジャンを加えた辛口のたれです。刺激的な辛さが美味しいと好評です。	
プルコギカルビ	10kg
醤油をベースに、りんご、にんにく、ごまをブレンドした甘口のたれです。マスタードシードを加え味と食感が好評を得ております。	
マイルドレッド	10kg
醤油をベースに野菜エキスを、にんにくをブレンドしたコクの深いたれです。牛肉が映える赤色に仕上がっています。	
カルビ粧彩	10kg
牛肉、豚肉の脂の旨味を引き出し肉本来の美味しさを味わえるたれです。	
みそホルモン 10 kg	10kg
当社ロングセラーのホルモンのたれです。濃く深い味噌だれは豚バラにも最適です。	
みそホルモン 20 kg	20kg
20 kg規格です。	
てりみそA	10kg
みそホルモンよりも、色鮮やかで年度も少し緩いたれですので、使い勝手がいい商品です。	
豚もろみみそ	10kg
甘口の味噌だれに醤油の原料である「もろみ」を加えよりコク深いたれに仕上げました。通常の味噌だれとの差別化が図れます。	
ピリたれ2	10kg
焼鳥のたれ用に開発したたれです。甘くてピリッと辛いたれです。どの串にも合うと思います。	
キクラゲ甘酢あん	1.8 L×6
カレイのあんかけ、酢鶏、などのあんかけ用のたれです。最初からキクラゲが入っておりますので、ひと手間楽です。	
唐揚げ粉 1.35 kg	1.35 kg × 10
唐揚げ味液と一緒に使用して頂く事をお勧めいたします。	
唐揚げ味液	1 L×6
当社オリジナルの唐揚げ用漬け込み液です。唐揚げ用ですが下味用と幅広く使用していただいております。	
ピカバのたれ	2.35 kg × 6
ピリ辛バーのたれとして、長く使われている商品です。黒糖を使用してコクのある甘さを引き出しました。	
ピカバのたれ（甘口）	2.35 kg × 6
こちらは、甘口になります。	
塩にんにく調味液	1 L×6
にんにくの風味が効いた、シンプルな唐揚げ用調味液です。鶏の味を引き立てます。	
ブラックペパーミックス	500g×10
厳選されたブラックペッパーに各種天然スパイスをブレンドした調味スパイスです。	

商品名・備考	規格
ママクック	500g×10
数種の天然スパイスをブレンドした風味豊かなスパイスです。	
チキンシーズニング	1 kg × 10
鶏肉の簡単フライパンメニュー用シーズニングです。鶏肉の旨味を引き出す各種スパイスをブレンドしました。	
バーガーブレンドAR	1 kg × 10
簡単にハンバーグができる商品です。ワンランク上のハンバーグの味を目指しました。	
バーガーブレンドBB	2 kg × 10
簡単にハンバーグができる商品です。水でふやかし混ぜるだけで、ふくらみジューシーに焼きあがります。	
ステーキスパイスD	2g×500×2
粗挽きブラックペッパーに塩、醤油粉末などをブレンドした小袋タイプ。全国的に長年売れている定番商品です。	
T-ステーキスパイス	1.5g×100×10
粗挽き胡椒にガーリック、オニオン、コリアンダー、マジョラム、バジル、オレガノ、ナツメグなど肉を美味しくするスパイスをブレンドしました。	
ステーキソース柚子	15g×200×5
本醸造醤油をベースにリンゴ、玉ねぎの甘味とゆず皮で香り豊かに仕上げました。和牛、国産牛に最適なさっぱり風味です。	
味付けばん酢	18ml×200×4
旨味の強い醤油ベースに、酸味を入れた、肉料理にはもってこいのたれです。鶏皮酢にピッタリです。	

小売り

商品名・備考	規格
コーワもつ鍋スープ醤油	600ml×20
長年愛されたロングセラー商品です。ご家庭で簡単もつ鍋が出来る本格スープに仕上げました。	
コーワもつ鍋スープ味噌	600ml×20
長年愛されたロングセラー商品です。ご家庭で簡単もつ鍋が出来る本格スープに仕上げました。	
みそホルモンDP	130g×20
各種ホルモン、焼肉の漬け込み専用たれとして、長年愛されてきた商品です。	
ママクック 150g	150g×20
各種スパイスに調味料、醤油等をブレンドした風味ある調味スパイスです。	
ブラックペパーミックス 120g	120g×20
厳選されたブラックペッパーに各種スパイスをブレンドした調味スパイスです。	
ばかうけ中辛 1L	1L×15
フルーツと香辛料を使ってマイルドな味に仕上げた焼肉のたれです。	
ばかうけ中辛 320g	320g×20
フルーツと香辛料を使ってマイルドな味に仕上げた焼肉のたれです。	
ばかうけ甘口 1L	1L×15
ばかうけ中辛を、甘口タイプに仕上げました。	
ばかうけ甘口 320g	320g×20
ばかうけ中辛を、甘口タイプに仕上げました。	

OEMのご案内

01

ご要望

02

設計

03

試作

04

生産

その他お問い合わせの上、商品作りを行ってまいります。



本社工場

工場ラインでの生産商品について

妙見工場には、大きく分けて 4 種類のラインがあります。
加工・液体・小袋・粉末です。
ラインでの商品構成・ロットなどを明記いたします。

加工

冷凍商品

品質を重視するような商品でしたり、冷凍物流向け商品が主です。

- ・冷凍カレー、具入りソース、各種スープ etc
- ・商品規格：ナイロン冷凍専用袋／約40g~2kgまで

レトルト商品

常温で取り扱う具材入りの商品が主です。

- ・レトルトカレー、鍋スープ、パスタソース etc
 - ・商品規格：レトルト専用包材／100g~3kgまで
- ※ロットは、400kg からになります。（具材別です。）

液体

ペットボトル 瓶 業務用商品

小売りから業務用までのペットボトル・瓶の商品と、ツワテナ・QP テナーが主です。

- ・焼肉のたれ、ステーキソース、塩だれ、ドレッシング etc
 - ・商品規格：ペットボトル 100g~1.8L、ツワテナ・QP テナー 5・10・20kg
- ※ロットは、200kg からになります。

小袋

液体小袋 商品

主に 1 食用商品になります。

- ・ドレッシング各種、醤油、ソース etc
 - ・商品規格：常温・冷蔵・冷凍それぞれ専用の包材／2g~60gまで
- ※ロットは、200kg からになります。

粉末

粉末調味料 商品

小袋から業務用小袋・瓶・テーブルスパイスまでの粉末調味料と唐揚げ粉などの調味料が主です。

- ・スパイス、唐揚げ粉、シーズニング、バーガーブレンド、ママクック etc
- ・商品規格：袋で1.5g~3kgぐらいまで／ペット・瓶で100g・200g

※ロットは、100kg からになりますが、商品によってはそれ以下のロットもあります。

妙見工場