

# 自然のうま味を活かした こだわりのオリジナル調味料

1

グルタミン酸ナトリウムなどの「うま味調味料」(化学調味料)は使用いたしません。

2

塩酸分解された「たんぱく加水分解物(調味料)」は使用いたしません。

3

“疑わしきは使用せず”の理念を追求し、主原料に遺伝子組換え食品を使用いたしません。

4

家庭でだし汁を取るように熱水抽出したエキス(畜肉エキス、魚介エキス、野菜エキス)や、たんぱく質を酵素で分解したエキス(酵母エキス、小麦グルテン酵素分解物、ゼラチン酵素分解物)などの安全性の高い調味料を使用します。

## インターネットでご注文

SL Creations オンラインストア

<https://sl-creations.store>



## SL Creationsについて

コーポレートサイト

<https://sl-creations.co.jp>



## お電話でご注文・各種お問い合わせ

SL Creationsお客様センター

通話料無料

**0120-73-2211**

[受付時間/9:00~17:00(土・日・祝除く)]

アレルギー表示(アレルギー物質を含む食品の表示)マーク 「食物アレルギー」を持っている方は原因となる食品を避けるため、特定原材料等28品目を表示しています。

表示義務のある食品	卵 乳成分 小麦 そば 落花生 えび かに	表示を奨励(任意表示)されている食品	あ あわび いかに いくら オ オレンジ キ キウイフルーツ 牛 牛肉 く くるみ さ じゃ じゃこ さば さば 大 大豆 鶏 鶏肉 豚 豚肉 ま まつたけ も もも や やまいも リ りんご ゼ ゼラチン パ パナナ こ ごま か かつお カシューナッツ ア アーモンド
-----------	-----------------------	--------------------	---

商品中に記載した上記のマークを囲む「・[ ]」は、食品を製造する際にその原材料が使用されていないにもかかわらず、意図せずごく微量、最終加工食品に混入してしまう場合があることを示しています。

6118 小大

**万能かけぼん**  
通常価格 税込 660円  
【常温】500ml  
国産：しょうゆ(国内製造)



ゆず果汁のさわやかな香りと風味を生かしたぼん酢醤油です。鍋料理のたれは勿論のこと、冷しゃぶや豆腐、焼き魚、餃子など幅広くお使いいただけます。鶏肉の煮物や、炊き込みご飯の味付けにもおすすめです。

### こだわりポイント

- ◎化学調味料や酸味料などを使っていない
- ◎醤油、みりん、砂糖もこだわりの一品を使用
- ◎まろやかな酸味に仕上がっている

### 本当に万能? 使い方一例

- ◎ドレッシングのベースに
- ◎炒め物に
- ◎焼肉・焼魚・揚げ物タレに
- ◎鍋料理に
- ◎餃子・焼売のつけダレに
- ◎炊き込みご飯に

6110 小大

**四季のだしの素**  
通常価格 税込 710円  
【常温】500ml  
国産：しょうゆ(国内製造)



本醸造超特選こいくち醤油をベースに、焼津産のかつお節と、北海道産の昆布の風味を生かしました。煮物の味付けや、卓上調味料としてもお使いいただけます。卵かけご飯に使うと絶品ですよ!!

6111 小大

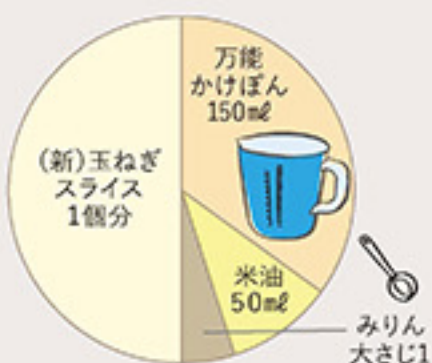
**関西風四季のだしの素(うすいろ)**  
通常価格 税込 710円  
【常温】500ml  
国産：しょうゆ(国内製造)



超特選丸大豆薄口醤油で上品なうす色に仕上げた、だし醤油です。うま味には、鰹節・魚介エキス・昆布エキスを使用しています。煮物以外に、和え物や炊き込みご飯の味付け、澄まし汁、冷奴、めんつゆにもおすすめです!

### 合わせ調味料の活用レシピ

**和風玉ねぎドレッシング**  
ブロッコリー、カリフラワー、洋風野菜ミックス、温野菜etc



すべてを合わせ、一晩おく。

**胡麻マヨドレッシング**



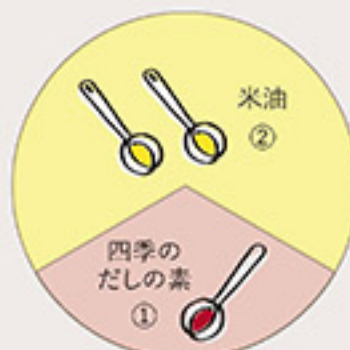
**お浸し風、焼き浸し風、揚げ浸し風**  
ポーク、あぶらあげ、菜の花、揚げなす、ほうれん草、ブロッコリーetc



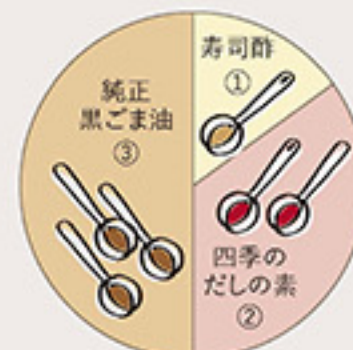
上記にお好みの具材を浸ける。

### 合わせ調味料の活用レシピ

**和風ドレッシング**  
大根の千切りサラダに♪



**中華風ドレッシング**  
わかめ、大根、きゅうり、トマトサラダに♪



**お漬物**  
きゅうり、大根、人参、セロリ、かぶetc



ポリ袋に具材と上記を入れて揉み、空気を抜いて口を閉じて30分以上漬ける。



4881 小鶏豚

チンタン・万能調味料

通常価格 税込 800円

【冷蔵】195g(15g×13袋)

国産:食塩(国内製造)

豚、鶏ガラ、野菜の旨みをじっくり煮出して濃縮した、小分けタイプの液体調味料です。スープのベース、炒め物の味付けや煮込み料理など、各種料理のうま味調味料としてご利用ください。



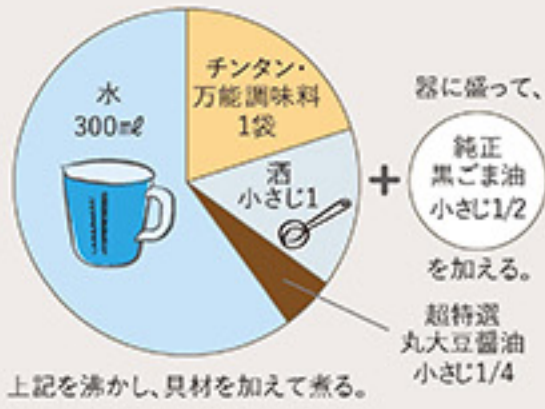
市販品のあれこれ

中華の調味料は練り状のもの、顆粒状のものなど数多く見られます。これらのうま味の素は、「アミノ酸等」と表記される化学調味料や、タンパク質を含む食材を塩酸で分解した「たんぱく加水分解物」が使われるものが多く、家庭でとる出汁のような自然のうま味のみを活かした調味料はとても貴重です。

合わせ調味料の活用レシピ

中華風スープ

卵、葱、わかめ、たけのこ、きのこ etc



炊き込みご飯

カットコーン、あぶらあげ、いりどり野菜ミックス etc



6190 さば

割烹だし

通常価格 税込 920円

【常温】340g

国産:魚介エキス(国内製造)

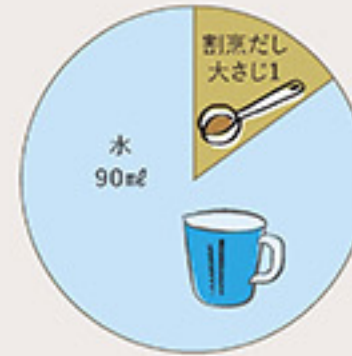
厳選したかつお節、煮干、昆布で丁寧に作り上げた本格派!濃縮タイプですので、料理に合わせて希釈してお使いください。



合わせ調味料の活用レシピ

だし浸し

菜の花、揚げなす、ほうれん草、ブロッコリー、オクラ、きぬさや、枝豆、あぶらあげ etc



炊き込みご飯



6027 小 ※魚醤(魚介類)

魚介チンタン・万能調味料

通常価格 税込 790円

【常温】225g(15g×15袋)

国産:食塩(国内製造)

牡蠣、あさり、ほたて、昆布のうま味を活かした、小分けタイプの魚介系うま味調味料です。「4881チンタン・万能調味料」がお肉と野菜のうま味を濃縮した液体調味料ですので、料理に応じて使い分けができます。シーフードカレーや海鮮茶わん蒸し、かにと豆腐の中華旨煮、シーフードパスタなど、魚介を使用した料理にぜひお使いください。



6020 小 大

だし香る白だし

通常価格 税込 710円

【常温】300ml

国産:白しょうゆ(国内製造)

本醸造白醤油をベースに、枕崎産かつお節、枕崎産宗田節、昆布のうま味を合わせた、上品な味わいの合わせだしです。塩やみりんなどで調味してありますので、料理に合わせて希釈を変えただけ、これ1本で味付けが完結します。お吸い物や鍋料理、めんつゆ、煮物や茶わん蒸しの他、パスタもおすすめです。



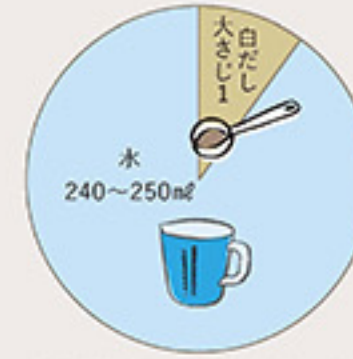
合わせ調味料の活用レシピ

だし浸し



白だしスープ

菜の花、きのこ、ほうれん草、ブロッコリー、枝豆、オクラ、グリンピース、けんちん汁ミックス etc



さっと煮

ポーク、しらす、あぶらあげ、キャベツ、白菜、きのこ、菜の花、水菜、ごぼう etc



5650

寿司酢

通常価格 税込 600円

【常温】360ml

国産:砂糖(国内製造)

天然水と国産米で造った米酢をベースにしたマイルドな寿司酢。寿司飯だけでなく、お好みの野菜を一晩漬ければ手軽に和風ピクルスが出来ます!

この商品使えますよ!

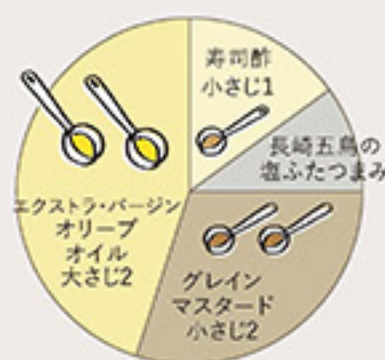
寿司飯を作る時に合わせる寿司酢は地方によって甘めのもの、酸味の強いもの、塩分の多いものと様々です。SL Creationsの寿司酢は砂糖、純米酢、食塩、昆布エキス、本みりんといったシンプルな材料をバランス良く配合しました。実は寿司飯だけでなく、合わせ酢として色々使えます。



合わせ調味料の活用レシピ

粒マスタードドレッシング

海老、いか、帆立、菜の花、ブロッコリー、カリフラワー、いんげん、トマト、葉野菜 etc



胡麻酢和えの衣

いんげん、ごぼう、オクラ、ほうれん草、菜の花 etc



酢味噌和えの衣

あさり、いか、葱、わかめ etc



5608

ガーリックオイル

通常価格 税込 960円

【常温】150g

国産:ガーリックオイル(国内製造)

非遺伝子組換えの菜種油にじっくりとんにく風味を移したガーリックオイルと、エクストラ・バージンオリーブオイルを贅沢に使った香味油です。オリーブオイルのフルーティで清涼感のある風味が、ガーリックオイルの風味や味わい引き立てます。パセリととうがらしを加え、彩り豊かに仕上げました。風味の良いオイルですので、野菜炒めに使用したり、ドレッシングやお料理の風味付けにおすすめです。塩こしょうと共に肉や魚介の下味に使用すると、ワンランク上の美味しさに!



合わせ調味料の活用レシピ

和風ガーリックドレッシング

サラダやカルパッチョにも♪



ガーリックマヨネーズドレッシング



和風アヒージョ

海老、きのこ、ブロッコリー etc





6028 小大 ※魚醤(魚介類)

**めんつゆ**  
通常価格 税込 730円  
【常温】300ml  
国産:しょうゆ(国内製造)

枕崎産かつお節、うるめいわし、北海道産昆布から選り抜いた旨味たっぷりの旨味を詰めただしに、本醸造こいくち醤油を合わせた、うま味豊かな3倍濃縮タイプのめんつゆです。隠し味としていわしを原料とした魚醤を配合。だしの香りの妨げにならないよう、清酒やみりんなどアルコール分のあるものは使わずに仕上げました。



6452

**和風だし**  
通常価格 税込 830円  
【常温】80g(4g×20袋)  
国産:デキストリン(国内製造)

昆布と、魚介の風味が生きた上品な仕上がりの顆粒だしです。たんぱく加水分解物やアミノ酸などの化学調味料を使用していないので、素材のうま味や風味が生かされています。みそ汁、吸い物、鍋、酢の物、和え物等のかくし味にどうぞ。



6346 乳鶏

**チキンブイヨン**  
通常価格 税込 620円  
【常温】70g(5g×14袋)  
国産:チキンエキスパウダー(国内製造)

丸鶏エキスを贅沢に使用し、玉ねぎやセロリなどの野菜とともに煮出しました。透き通ったスープとくせのない後味が特徴です。スープやシチュー、炒めもの、ピラフ、炊き込みご飯のベースなど色々なお料理にお使いください。



6484 おすすめ商品

**米油**  
通常価格 税込 790円  
【常温】600g  
国産:食用こめ油(国内製造)

玄米の表皮と胚芽から生まれた国産原料使用の食用植物油。加熱しても酸化しにくいので、揚げ物や炒め物が脂っこくなく、くいのが特徴。オレイン酸やリノール酸が多く、特有成分のオリザノールが含まれ、健康に良い油として注目されています。



### 米油の秘密

- ◎加熱による酸化が少なく、劣化しにくい
- ◎油切れがよく、揚げ物がカリッと揚がり、“油酔い”がありません
- ◎米油特有の3つの優れた天然栄養成分
  - トコフェロール
  - 植物ステロール
  - γ-オリザノール
- ◎国産の米糠が主原料なので、遺伝子組み換えの心配がありません。

6360

**オメガ3ミックスオイル**  
通常価格 税込 1,950円  
【常温】180g  
国産:アマニ油(国内製造)

慢性的に不足傾向にある「n-3系脂肪酸(オメガ3脂肪酸)」を豊富に含むアマニ油とチアシード油をブレンドした、健康オイルです。1日小さじ1杯程度を目安に、スープやお浸し、豆腐、サラダ、ヨーグルトなどにかけて召しあがりください。栄養機能食品(n-3系脂肪酸)「n-3系脂肪酸は、皮膚の健康維持を助ける栄養素です。」



6097

ココナッツ由来100%  
**MCTオイル**  
通常価格 税込 1,600円  
【常温】180g  
インドネシア産:中鎖脂肪酸油(インドネシア製造)

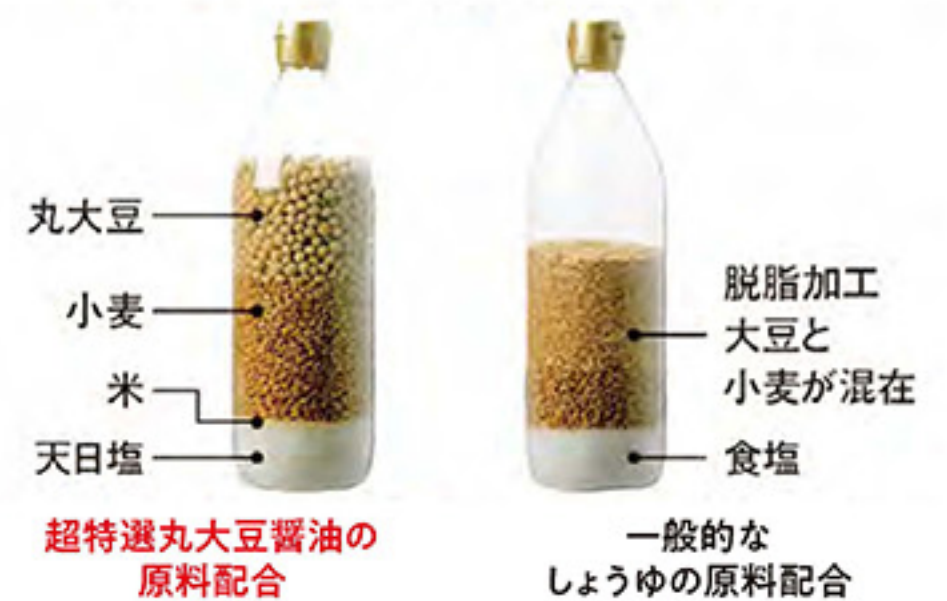
体内でエネルギーとして分解されやすい中鎖脂肪酸を90%以上含むオイルです。中鎖脂肪酸は、体に脂肪がつきにくく、また脳のエネルギー源と言われる「ブドウ糖」にかわる「ケトン体」を効率よく生成することで注目されている、健康オイルです。一般的な油と同じく、カロリーは高いので、糖質の一部を置き換えて取り入れるのがおすすめ。一度に摂取する量が多いとお腹が緩くなる場合がありますので、摂りすぎには注意が必要です。



## 一般品との原料の違い

コクがあり、  
うま味の成分が一目瞭然！  
醤油本来の本物の味を  
ご家庭に！

超特選丸大豆醤油は丸大豆、小麦、米、天日塩と素材にこだわった原料をたくさん使っています。一般的な醤油と比べると一目瞭然！



超特選丸大豆醤油の原料配合

一般的なしょうゆの原料配合

6117 小大 おすすめ商品

**超特選丸大豆醤油**  
通常価格 税込 540円  
【常温】500ml  
国産:小麦(カナダ)、大豆(カナダ、アメリカ)

丸大豆を100%使用し、しっかり発酵、熟成させたJAS規格最高「特級」品質の超特選本醸造こいくち醤油。丸大豆特有の冴えた色、芳醇な香り、まろやかな味、深いコク、すべての調和が取れた、無添加のお醤油です。



### 本物を追求した本醸造醤油

丸大豆を100%使用し、しっかり発酵させたJAS規格最高の「特級」超特選本醸造こいくち醤油です。香り、コク、旨み、醤油本来の本物の味をご家庭に。原材料は小麦、大豆、食塩、米です。

### 旨味の指標となるのは窒素分です！

旨味の指標となるのは窒素分です！「超特選」濃口醤油です。SL Creationsの超特選丸大豆醤油は窒素分1.8%以上です。

6103 小大

**超特選丸大豆“生”醤油**  
通常価格 税込 440円  
【常温】210ml  
国産:小麦(カナダ)

JAS特級・超特選クラスのこいくち「生」醤油を、開栓後も新鮮な風味と味を楽しめる鮮度維持ボトルに充填しました。生醤油の新鮮な醸造香が、最後の一滴まで楽しめます。「生醤油」とは、もろみを搾った後に、火入れをせずにろ過のみを行った醤油です。お刺身やお寿司、卵かけご飯や釜玉うどん、冷奴、カルパッチョなどで、「生」ならではの美味しさをお楽しみください。





6324 鶏豚

味付け塩こしょう  
通常価格 税込 310円  
【常温】80g  
国産:食塩(国内製造)



塩、こしょう、チキンエキスやガーリックなどの調味料を、バランス良くブレンドしました。化学調味料不使用の味付け塩こしょうです。チキンソテーや魚のフライなど料理の下味や、野菜炒めやオムレツ、スープやマリネなど料理の味付けに、幅広くお使いいただけます。

6044 おすすめ商品

粗製糖  
通常価格 税込 690円  
【常温】750g  
国産



原糖のもつミネラルなどの栄養素をそのままに、溶けやすい粉末状にしました。コクがあり、まろやかな味の特徴です。大きじ2に対して大きじ1の水を加えて煮溶かせば、美味しい黒みつが簡単に作れます。

粗製糖って? 白砂糖と同様に使ってください!

原料糖を絞り、最小限の精製で作った砂糖の事です。精製過程が少ないため、カリウム・カルシウム・鉄分などのミネラルが多く含まれ、コク味とやわらかな甘味が特徴です。白砂糖と同様に煮物、菓子作り、コーヒー、紅茶などに最適!

6481 因

こしみそ  
通常価格 税込 650円  
【冷蔵】500g  
国産:大豆・米(国産)



国内産大豆と米こうじを同率で仕込んだ10割こじ味噌。長期熟成発酵により、豊かな香りと、塩かどのとれたまろやかな味の特徴です。

4946 小大

オニオン  
ドレッシング  
通常価格 税込 580円  
【常温】200ml  
国産:醸造酢(国内製造)、  
たまねぎ(国産、中国)



すりおろし玉ねぎと、きざみ玉ねぎのW使い!玉ねぎの風味と食感をお楽しみいただける、醤油ベースのドレッシングです。野菜、豆腐、チキンなどのサラダにご利用ください。

4936 小大ご

ノンオイル  
柚子ドレッシング  
通常価格 税込 600円  
【常温】200ml  
国産:しょうゆ(国内製造)



ゆず果汁とごまの風味が絶妙にマッチしたノンオイルドレッシングです。サラダやお豆腐、しゃぶしゃぶのつけだれに、焼いたチキンやハンバーグ、お魚のソテーにソースとしてお使いいただくのもおすすめです。

1133

グレインマスタード  
通常価格 税込 440円  
【常温】80g  
フランス産:マスタードシード  
(カナダ、フランス)



辛味をおさえた、香り豊かな本場フランス産の粒入マスタード。酸味のバランスが良く、肉・魚料理、和え物やドレッシングのアクセントなど、様々な料理にお使いいただけます。

6191

オーガニック認証トマト・  
たまねぎ・にんにく使用  
トマトケチャップ  
通常価格 税込 520円  
【常温】300g  
国産



国産オーガニックの完熟トマト・たまねぎ・にんにくに、調味料を加えて作った、トマトの酸味と甘味のバランスがよいトマトケチャップです。素材のうま味が凝縮した、ワンランク上の美味しさ。オムライスやオムレツ、ナポリタンなど、まずはシンプルにその美味しさをお楽しみください。

5632 卵リ

マヨネーズ  
通常価格 税込 680円  
【常温】300g  
国産:なたね油(国内製造)



なたね油をベースに、厳選された原料を使用し、もともと贅沢な配合に仕上げました。マヨネーズ本来の旨みとコクを追求、美味しさにこだわったマヨネーズです。サラダ・和え物・サンドイッチはもちろん、唐揚げやオムレツの隠し味に、炒め物の味付けに、万能かけぼんと合わせて和風クリーミードレッシングなど、幅広くお使いください。

6488 ご

純正ごま油  
通常価格 税込 890円  
【常温】180g  
国産:食用ごま油(国内製造)



厳選した良質のごまを時間をかけて軽く煎り、压榨法で搾ったごま油です。味、香り共に市販のごま油に比べて、マイルドで上品な風味が特徴の最高級品です。風味のインパクトが欲しい料理には「黒ごま油」、炒め物や揚げ物など上品な香ばしさが欲しい料理には「純正ごま油」がおすすめです。

6129 卵小大ご

オーガニック醤油使用  
こく胡麻だれ  
通常価格 税込 630円  
【常温】200ml  
国産:なたね油(国内製造)



胡麻の風味とまろやかさを出すため、焙煎したすりごまと切りごま、ねりごまの、3タイプの胡麻を使用しました。味のベースには、有機JAS認証のオーガニック醤油と、粗糖を使用しました。サラダに、蒸ししゃぶや冷しゃぶのソースに、冷奴や和え物にもおすすめです。

6041

スイートチリソース  
通常価格 税込 590円  
【常温】200ml  
国産:砂糖(国内製造)



タイの定番調味料を、日本人の味覚に合うような味付けに調整したスイートチリソースです。食品添加物は一切使用せず、砂糖や酢、にんにく、塩、唐辛子、コーンスターチで作ったシンプルな調味料です。ピリッとした辛みの中に、甘さと酸味がほどよく感じられるので、生春巻きだけでなく、餃子やローストチキンのタレとしてもおすすめです。マヨネーズとチリソースを合わせ、衣をつけて揚げた海老を絡めれば、中華風エビマヨが手軽に楽しめます。