



YINGHOK | 高品質ハラール調味ソリューション

アジア料理の食文化と国際ハラール基準を融合し
世界の外食・小売・食品流通市場へ

プロフェッショナル向け調味料製品とカスタマイズソリューションを提供します。
ハラール認証 | OEM / ODM対応 | 国際品質管理体制



アジアから世界へ
GLOBAL TASTE · GLOBAL SERVICE





複合調味料業界

20年の実績



従業員

300名以上



総敷地面積

約70,000m²



年間生産量

約20万トン



世界**50**以上の国と

地域へ輸出

中野食品（大連）有限公司

国際複合調味料ソリューション企業

中野食品は、研究開発・OEM / ODM・製造・販売を一体化した総合調味料メーカーです。
佛山・大連の2大スマート生産拠点を有し、国際基準に対応した食品製造体制を構築しています。

製品は、ラーメンスープ、火鍋スープベース、各種ソース、寿司調味料、軽食向け調味料、調理加工食品など多岐にわたり、中華・和食・韓国料理、機内食、量販店、食品加工業界向けに幅広く採用されています。

中野食品は、スマート製造、国際認証体制、専門的な研究開発力を強みに、グローバル市場へ高品質かつカスタマイズ対応可能な調味ソリューションを提供しています。



使命 | 世界の厨房をもっと効率的に

ROOTED IN CHINA · SERVING THE WORLD

清真認証取得・ハラール製品のご紹介



当社のハラール製品は、国内外の信頼性の高い認証機関より清真認証を取得しています。



CQC

HACCP SYSTEM CERTIFICATE



高新技术企業証書

中国国家ハイテク企業認定



Registrar Corp

CERTIFICATE OF REGISTRATION



BRGS

BRGS CERTIFICATE



SSPY

INTERNATIONAL HALAL CERTIFICATE



International Halal

INTERNATIONAL HALAL CERTIFICATE

安心・安全なハラール製品をお届けします



信頼性の高い認証機関による審査をクリア



ハラール専用ラインでの製造管理



原材料の受入れから製造・出荷まで厳格に管理



世界中のハラール市場へ安心してご提供



ハラール対応の生産体制

- ✓ ハラール専任担当者の配置
- ✓ 原材料のハラール性を確認
- ✓ 製造工程のハラール基準に基づく管理
- ✓ 定期的な内部監査の実施
- ✓ お客様のご要望に応じた製品開発・供給

焼きそばソース

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名: 水、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、麦芽糖、砂糖、食塩、醸造酢、ガーリックペースト(にんにく、しょうが)、調味料(アミノ酸等)、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、増粘剤(キサンタンガム)、加工デンプン、香料、酸味料、カラメル色素、乳酸カリウム。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示 (100gあたり)

項目	含有量	NRV%
エネルギー	449kJ	5%
たんぱく質	1.5g	3%
脂質	1.9g	3%
炭水化物	20.8g	7%
食塩相当量	4.342g	217%

調理方法

フライパンに植物油20gを入れて中火で加熱し、あらかじめ茹でた麺を加えます。
2~3分ほど炒め、軽く焼き色がついたら、本品50gを加えて全体によく絡めてください。
ソースが均一になじむまでさらに約30秒炒めることで、香ばしい風味豊かな焼きそばに仕上がります。



炒め物用ソースとしてそのままご使用いただけるほか、和え麺やご飯の味付けなど、幅広い料理にご使用いただけます。



照り焼きソース

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：しょうゆ（水、大豆、小麦、食塩を含む）、水、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、アセチル化リン酸架橋デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、食塩、グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、カラメル色素、酵母エキス、クエン酸、乳酸カリウム、乳酸菌粉末。

本製品は大豆、小麦およびそれらを含む製品を使用した設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	766KJ	9%
たんぱく質	1.8g	3%
脂質	2.5g	4%
炭水化物	37.8g	13%
食塩相当量	2949mg	147%

調理方法

照り焼きソースをそのままご使用いただけます。
フライパンで鶏肉を焼き、火が通ったら本品を加えて全体に絡めてください。
ソースに照りが出るまで軽く煮詰めれば完成です。
ご飯や丼ぶりのおかずとして美味しくお召し上がりいただけます。



炒め物用ソースとしてそのままご使用いただけるほか、和え麺やご飯の味付けなど、幅広い料理にご使用いただけます。



たこ焼きソース

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：水、砂糖、トマトペースト、麦芽糖、食塩、加工デンプン、醸造酢、しょうゆ、調味料（アミノ酸等）、香料、酸味料、カラメル色素、乳酸菌粉末。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

たこ焼きを焼き上げた後、本品を適量かけてお召し上がりください。

濃厚な旨味と香ばしい風味が、たこ焼き本来の美味しさを引き立てます。



お好みにより、マヨネーズ、かつお節、青のりを添えてお楽しみいただけます。



キムチの素

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：水、砂糖、野菜エキス、食塩、醸造酢、唐辛子粉末、調味料（アミノ酸等）、コハク酸二ナトリウム、食用アルコール、しょうゆ、昆布、かつお節、氷酢酸、酢酸ナトリウム、クエン酸、増粘剤（キサンタンガム）。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

白菜を塩水に4～6時間ほど浸し、柔らかくします。
水洗い後、水気を切り、本品を白菜全体に均一に塗布してください。

密閉容器に入れ、常温で一晩発酵させた後、冷蔵保存してお召し上がりください。



豚キムチ炒めやキムチチャーハンなど、本格韓国風メニューを手軽にお作りいただけるほか、鍋料理、焼肉、冷奴、炒め物の味付けにも幅広くご使用いただけます。



味噌ラーメンスープ

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：みそ（米、食塩を含む）、水、食塩、大豆油、調味料（アミノ酸等）、しょうゆ、野菜（にんにく、しょうが、ねぎ）、加工デンプン、醸造酢、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素、ビタミンE。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

本品30mlをどんぶりに入れ、お湯で10～15倍に希釈してください。

茹でた麺を加え、お好みにより焼豚や野菜などをトッピングしてお召し上がりください。



炒め物や野菜炒めの味付けとしてご使用いただけるほか、鍋料理や煮込み料理のスープベースとしても幅広くご活用いただけます。



醤油ラーメンスープ

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：しょうゆ（大豆・小麦を含む）、水、食塩、食用油脂（鶏油、大豆油）、調味料（アミノ酸等）、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、チキンエキス（鶏肉、水、食塩を含む）、野菜（しょうが、にんにく、ねぎ）、砂糖、加工デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、カラメル色素、ビタミンE。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

本品30mlをどんぶりに入れ、お湯で10～15倍に希釈してください。

茹でた麺を加え、お好みにより焼豚や野菜などをトッピングしてお召し上がりください。



炒め物用ソースとしてそのままご使用いただけるほか、和え麺やご飯の味付けなど、幅広い料理にご使用いただけます。



ブラックペッパーソース

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：麦芽糖、水、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、砂糖、にんにく、チキンエキス（鶏肉、食塩を含む）、食塩、加工デンプン、増粘剤（キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、香料、クエン酸、乳酸カリウム、カラメル色素。

本製品は、鶏肉、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

本品を肉料理や野菜料理に適量かけてお召し上がりください。鉄板焼き、ステーキ、海鮮料理、パスタ、サンドイッチなど、幅広い料理にご使用いただけます。ブラックペッパーの香りとコクのある味わいが、料理の美味しさを引き立てます。



ステーキソースとしてはもちろん、炒め物、チャーハン、パスタ、サンドイッチの味付けなど、幅広いメニューにご使用いただけます。



甘味噌ソース

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：水、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、野菜（トマト、玉ねぎ、にんじん）、食塩、醸造酢、加工デンプン、酵母エキス、調味料（アミノ酸等）、香料、カラメル色素、乳酸カリウム。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	514kJ	6%
たんぱく質	0g	0%
脂質	2.6g	4%
炭水化物	24.6g	8%
食塩相当量	3162mg	158%

調理方法

そのままディップソースや炒め用ソースとしてご使用いただけます。

肉類や野菜を加熱した後、本品を適量加えて全体によく絡めてください。

コクのある甘辛い味わいが、炒め物、鉄板焼き、焼き物、揚げ物、ご飯料理などによく合います。



下味用の調味料としてもご使用いただけ、料理に本格的な和風の風味を加えます。



焼肉のたれ

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名: しょうゆ (大豆・小麦を含む)、砂糖、水、野菜 (にんにく、しょうが、玉ねぎ)、調味料 (アミノ酸等)、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、コハク酸二ナトリウム、ごま、酵母エキス、食塩、加工デンプン、増粘剤 (キサンタンガム)、香料、昆布、かつお節、グルコノデルタラクトン、クエン酸、乳酸カリウム、カラメル色素。

本製品は、大豆、小麦、ごま、魚介類を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示 (100gあたり)

項目	含有量	NRV%
エネルギー	683kJ	8%
たんぱく質	1.6g	3%
脂質	1.4g	2%
炭水化物	35.5g	12%
食塩相当量	2966mg	146%

調理方法

肉600gを一口大に切り、本品140gを加えてよく揉み込みます。冷蔵庫で約8時間漬け込んだ後、フライパンまたはグリルで焼いてください。お好みにより、焼き上げ時にさらに本品を加えることで、より豊かな風味をお楽しみいただけます。



焼肉のつけだれとしてはもちろん、炒め物、丼もの、野菜料理など、幅広いメニューの味付けにご使用いただけます。



うなぎのたれ

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：果糖ぶどう糖液糖（コーンスターチ、水、酵母由来）、しょうゆ（水、大豆、小麦、食塩）、水あめ、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチドナトリウム、ヒドロキシプロピルリン酸架橋デンプン、キサンタンガム、うなぎ、食塩、クエン酸、カラメル色素、ソルビン酸カリウム。

本製品には、大豆・小麦・魚類およびそれらの加工品を含む場合があります。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	449kJ	5%
たんぱく質	1.5g	3%
脂質	1.9g	3%
炭水化物	20.8g	7%
食塩相当量	4.342g	217%

調理方法

うなぎのたれは、日式焼き料理の照り付けおよび味付けに最適な調味たれです。特に、蒲焼うなぎ、鉄板焼き、焼き鶏、牛肉料理、魚介焼きなど、各種和風グリルメニューに幅広くご使用いただけます。食材表面に塗布して焼き上げることで、美しい照りと香ばしい風味を付与します。



炒め料理、煮込み料理、つけだれ、合わせ調味料としてもご使用可能です。



からしサラダドレッシング

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：水、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、しょうゆ、大豆油、野菜（にんにく、玉ねぎ、生姜）、ぶどう糖、食塩、からし油、からしペースト、酵母エキス、グルタミン酸ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、クエン酸、キサントガム、エチレンジアミン四酢酸二ナトリウム、ソルビン酸カリウム。

本製品には、大豆・小麦・魚類およびそれらの加工品を含む場合があります。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	757kJ	9%
たんぱく質	0.6g	1%
脂質	11.6g	19%
炭水化物	18.7g	6%
食塩相当量	6.5g	126%

調理方法

和え野菜、サラダ、麺料理、火鍋用つけだれ、揚げ物用ディップソースなどに幅広くご使用いただけます。



冷製パスタ、サンドイッチ、グリル料理、シーフードメニューなど、幅広い料理の風味付けにもご使用いただけます。



すき焼きのたれ

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：果糖ぶどう糖液糖（水、コーンスターチ、酵母由来）、水、しょうゆ、食塩、砂糖、グルタミン酸ナトリウム、昆布、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、DL-リンゴ酸、カラメル色素、ナイシン、ソルビン酸カリウム。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	449kJ	5%
たんぱく質	1.5g	3%
脂質	1.9g	3%
炭水化物	20.8g	7%
食塩相当量	4.342g	217%

調理方法

本品を水で約4倍に希釈し、鍋に注ぎます。焼いた牛肉、豆腐、しいたけ、しらたき、白菜などの具材を加え、弱火でじっくり煮込んでお召し上がりください。



すき焼き鍋用としてはもちろん、うどん・ラーメン・煮込み麺などのつゆとしても幅広くご使用いただけます。



すし酢

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

原材料名：醸造酢（水、さとうきび、甜菜）、砂糖、水、水あめ、食塩、グルタミン酸ナトリウム、かつお節、昆布、コハク酸二ナトリウム、5'-リボヌクレオチド二ナトリウム、氷酢酸、グルコノデルタラクトン、カラメル色素。

本製品は、大豆、小麦を含む製品と共通の設備で製造しております。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

栄養成分表示（100gあたり）

項目	含有量	NRV%
エネルギー	449kJ	5%
たんぱく質	1.5g	3%
脂質	1.9g	3%
炭水化物	20.8g	7%
食塩相当量	4.342g	217%

調理方法

炊き上がったご飯約320gに対し、本品25～30mLを加えて混ぜ合わせることで、美味しいすし飯を簡単にお作りいただけます。



洋風サラダ、中華風和え物、魚介料理、刺身用つけだれなど、幅広い用途にご使用いただけます。



ハラール米酢

ハラール認証取得/HALAL CERTIFIED



製品紹介

英鶴ハラール米酢は、黒龍江省産の良質な米を使用し、純米低温長時間発酵製法により醸造しております。アルコールおよび動物由来原料を使用せず、ハラール食品基準に対応しています。酸味はまろやかで、自然な米の香りとすっきりとした後味が特徴です。日式米酢ならではのバランスの良い風味と、アジア料理に適した繊細な味わいを兼ね備えています。

規格

1.75L、1.8L、2kg、1.9L、3.78L

寿司飯、刺身用つけだれ、海藻サラダ、和え物、漬け込み料理、ハラール焼肉料理、東南アジア風料理など幅広いメニューにご使用いただけます。

うなぎや焼肉など脂分の多い食材と合わせることで、後味をさっぱりと仕上げます。

また、豆腐、野菜、白身魚などの淡泊な食材には、素材本来の旨味と風味を引き立てます。

調理方法

冷菜、寿司、サラダなどにはそのままご使用いただくことで、自然な米の香りとやわらかな酸味をお楽しみいただけます。



温製料理やソース類には、仕上げ段階で加えることで、香りと風味をより効果的に活かします。





ムスリム市場向け 高品質ハラールソースソリューション



ハラール専用生産ラインを設置し、厳格なハラール基準に基づいて製造。
天然・純正・安心品質を実現。



世界57のイスラム組織および23万人以上のムスリム消費者との協力体制を構築。



国際ハラール認証基準に対応した調味料製品を継続的に開発。



OEM / ODM生産およびプライベートブランド対応可能。



市場ニーズに応じて、配合・容量・ラベルデザインを柔軟にカスタマイズ。



ブランドオーナー、輸入商社、販売チャンネル向けに、
高効率なワンストップソリューションを提供。