



しょうゆの粉末化で グッと広がるメニュー領域

2017年7月3日

こだわりのしょうゆが風味豊かな粉末に！

これまでも粉末しょうゆは存在していましたが、湿気に弱く用途も限られていました。そこで開発・商品化したのがキッコーマン「しょうゆそると」。多彩な料理に使いやすい粉末状、サクとした食感で湿気にくく、しょうゆ本来の持つあの「もろみ」の風味と香りがいきいきと感じられる、これまでとは次元の違う新しい調味料です。



醤油味58g
ペットボトル

わさび風味58g
ペットボトル

バター風味58g
ペットボトル

しょうゆそるとの特長

キッコーマンのこだわりのしょうゆが風味豊かな粉末に！

シェフの熱いご要望にお応えして新登場！

粉末だからメニューの可能性がグッと広がります！

POINT① 「粉末」のメリット

使い方のバリエーションが豊富！

さまざまな業態で活用いただける真空乾燥製法の粉末しょうゆを、2年をかけて開発！

粉末だから、つけ塩やかけ塩感覚で使えます。ソテーや炒め物はもちろん、ピザやパスタにもパッと振り掛けて味付け。今までにないメニュー開発が可能に。

パンやケーキ、アイスクリーム、チョコレートなどにも、手軽にしょうゆ風味をプラス！

液だれしないので、お弁当やテイクアウトにも大活躍します。！

検索 ... 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日
客足が伸び悩む1～2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日
外食率の高いおひとり様的心をつかむにはどんなメニューがいい？



2019年10月31日
どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？



2019年10月3日
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日



液体では生地の上で流れてしまい、焼けば焦げてしまうためなかなか実現できなかったしょうゆ風味のピザといったメニューも、窯出し後のトッピング使用で実現！

POINT② ブレンド

しょうゆの香り、うまみも際立つ

開発段階で一番こだわったのは粉末化。キッコーマンのしょうゆの香りとうまみをしっかりと凝縮させました。

キッコーマンの各種タイプ（色/味/香り）しょうゆから、「華やかな香りのすっきりしたしょうゆ」と「コクが強くて厚みのあるしょうゆ」の2種類をセレクトブレンド。

何度も試作を重ね、香りとうまみ、そしてコクを兼ね備えて粉末しょうゆが完成！



しょうゆの豊かな風味と、素材本来のうまみもしっかり引き立てる。例えば“漬け”も30分で、

POINT③ 3つのフレーバー

メニューの幅が広がる

醤油味

しょうゆの味と香りを両立したスタンダードな一品です。

バター風味

しょうゆと相性抜群のバターですが、液体調味料では風味劣化、層分離という難題が。粉末調味料にすることでこれらの難題を解決！冷菜にも使用しやすくなりました。

わさび風味

わさび風味は、液体では風味が残りにくいという弱点があります。粉末調味料にすることで、自然なわさびの風味を再現！さわやかな風味が活きている味わいです。

POINT④ 「容器」のこだわり

品質を守りながら、使いやすく

湿気や湯気が容器に入りやすく、品質をキープできるように、キャップに中栓が付いています。

容器メーカーと共同開発した、使用量を調整しやすい特殊キャップを採用。

料理に振りかける時は、通常と同じくボトルを振って使います。

小皿に別取りする時は、容器をブッシュすると飛び散らずに盛り付けられる設計です。

こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日

メニューをイベント化！いろいろ注文しやすくなる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日

夏の食欲をそそるメキシカン！

▼ 記事をもっと表示 ▼



メニュー例

「しょうゆそと」で広がるメニュー

「しょうゆそと」の魔法のようなひと振りりが、新たな看板メニューを生み出すかもしれません。

「しょうゆそと」の使い勝手の良さは、ジャンルを問わず、これからの様々なメニュー開発に欠かせないキメの一手になるはずです。ぜひいろいろお試しください。

真鯛のうまみがグングン前へ出てくる

真鯛の和風カルパッチョ「しょうゆそと」仕立て



真鯛の切り身と野菜を並べ、オリーブオイル・ビネガー・レモン果汁・塩胡椒でつくったソースをかけ、最後にキッコーマン「しょうゆそと」わさび風味を振ります。夏らしく見た目は爽やかでありながら味は濃厚。真鯛のうまみがいきいきと感じられ、ピリッとしたわさびの風味がおいしさのアクセントに。「しょうゆそと」が口の中で溶ける瞬間に料理全体のうまみがまとまる、新しい感覚のおいしさです。

旬の野菜をしっかりさっぱり味わい深く

夏野菜の「しょうゆそと」味わい素揚げ



旬の夏野菜、例えばさやいんげん、オクラ、なす、黄パプリカ、かぼちゃなどを素揚げにして、キッコーマン「しょうゆそと」に付けていただく。それだけで、野菜本来の味わいをさっぱりと風味豊かにおいしく召し上がっていただけます。「しょうゆそと」しょうゆ味・バター風味・わさび風味の3種を添えれば、いろんな味わいの組み合わせを楽しんでいただけます。

