



“たれ”の違いで味が一段とアップ。
効率アップと原価削減も実現！

2017年8月7日

肉が断然うまくなる！プロのための“たれ”

夏のスタミナ需要に対して肉メニューをお考えの店舗様も多いことでしょう。そこで、しょうゆのプロであるキッコーマンが本気で肉と向き合い、プロのためのこだわりの肉用調味料を開発。ベースになるしょうゆやみそ、具材に徹底的にこだわり、様々な業態・メニューに対応できるよう5種類のたれをラインアップしました。

キッコーマン肉用調味料シリーズ



キッコーマン肉用調味料の特長

おいしさが一段とアップするキッコーマンの肉用調味料。ベースのしょうゆ・素材・具材・使いやすさにこだわり、コスト削減・効率アップにも貢献します！

POINT①

味づくりに最適なしょうゆを選定。

しょうゆのリーディングカンパニーが誇る数多くのしょうゆより、開発者が目的の味をつくるために選び抜いたしょうゆを“たれ”毎にブレンドしています。



POINT②

たれがよく絡み、味もしっかり。「味の向上」と「コスト削減」を両立！

● 炒め物でのドリップ改善を実現！

高い温度（調理時）でも、粘性/保水性（歩留まり）を維持できる増粘剤を採用。液の粘性は従来品と同等でありながら、炒め調理時のドリップ量は減少。たれがよく絡み、見た目も色濃く食欲をそそり、お客様にしっかりと味わいをご提供いただけます。

● たれの付着性向上。たれロス・コスト軽減にも貢献！

歩留まり率比較
※2017年8月よりリニューアルした「焼肉みそだれ」の場合
炒め調理後10分経過時（もやし200g/たれ40g）



たれの付着性比較

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の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

“たれ”を変えるだけで“生姜焼き”が一段とうまくなる。その秘密は付着性のよさにあります。特殊原料として高機能性食物繊維“シトラスファイバー”を採用することで肉表面にしっかりと“たれ”が付着し、てりとコクのあるしっかりした味わいに。食べ終わった後の皿へのたれ残りも少なく、たれロス及びコスト軽減に貢献いたします。

※2017年8月よりリニューアルした「生姜焼のたれ」の場合
 ※たれロス率：さらに残っているたれの量÷使用したたれの量

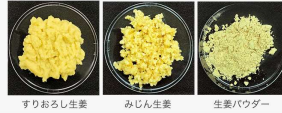


POINT③

「生姜焼のたれ」は、圧倒的な具材感で、素焼きした肉に絡めるだけ。作業効率もアップ

素焼きした肉に絡めるだけで、しっかりとした味わいを提供できる「生姜焼のたれ」。ポイントは圧倒的な具材感。素材・具材の量や大きさにまでこだわるとともに、調理効率にも配慮。料理に絡めるたれづくりや下ごしらえの際の材料も不要。しかもすりおろし、みじん切り、計量等の手間が省け、漬け込みも不要です。作業効率アップ（時短調理）にもつながり、繁忙期の回転率アップや人手不足解消にも貢献します。

生姜焼のたれ/具材比較



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！いろいろ注文しなくなる♪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 ▼

商品のご案内



焼肉のたれ
2,100g

焼肉のたれ

深いコクとうまみがクセになる味。

特選 丸大豆しょうゆと、おだやかな香りとうまみの強いこいくちしょうゆを使用。にんにくのやみつきになる香りと味わい、たまねぎとりんごの自然な甘み、はちみつと三温糖のコクのある甘みが、深いコクとうまみ、豊かな味わいを引き出します。



2017年8月より
リニューアル

焼肉みそだれ

深いコクがうまさの決め手!3種のみそが食欲をかきたてる。

やさしい甘みと華やかな風味が特長の白味噌、長期間（約2年）発酵熟成させた黒味噌、そして唐辛子と大豆を発酵させた豆板醤。この3種の味噌を絶妙なバランスで調合。リニューアルにより味噌原料を10%増量し、さらに味噌感をアップ。よりコクのある味わいをご提供いただけます。



焼肉みそだれ
1,180g



白味噌



黒味噌



豆板醤



塩だれ
1,110g

塩だれ

素材の味を引き立てる、まるやか塩味&しっかりにんにく風味。

強い香りと風味のおろしにんにくを使用し、先味から後味までうまみを感じられるように設計。また、にがりを含んだ赤穂の天塩を100%使用。塩角がなくまるやかな味わいに仕上げられています。肉にも、焼きそばにも、野菜と和えても。



2017年8月より
リニューアル

生姜焼のたれ

圧倒的な具材感と、しっかりとしたり・つや。そしてよく絡む！

生姜の風味を引き立てるブレンドしょうゆに、厳選した生姜原料を使用。香り立ちのよいすりおろし生姜と、風味が残る粗みじん生姜、加熱しても香りが飛びづらい生姜パウダーを配合、具材感のあるしっかりとしたり味の生姜焼を提供できます。

素焼きした肉に絡めるだけの簡便調理で、漬け込みもそれにかかる時間管理も不要。たれ・材料・時間のロスも軽減できます。



生姜焼のたれ
2,060g



香味てりやきのたれ
1,250g

香味てりやきのたれ

炭火であぶったようなてりやきを実現。

ベースのしょうゆは、「うまみが強くおだやかなこいくちしょうゆ」「濃厚感のあるこいくちしょうゆ」の2種類。さらにエッセンスとして、燻製しょうゆとローストタイプの粉末しょうゆをブレンドし、炭火であぶったような香ばしさを実現。香味野菜（にんにく・生姜）がほんのり効いたコクのある甘辛味が肉のおいしさを引き立てます。素材に絡めるだけで、調理感のある“てり”“つや”メニューが簡単に仕上がります。