



2017年9月4日

### ソースをプラスオンで、時短×単価UPに!?

味覚の秋を迎え、様々な食材を使ったメニューを試行錯誤されている店舗様も多いことでしょう。そこで、新メニュー・時短・単価UPをお考えの店舗様に、ぜひおすすめしたいのが、洋風のデルモンテ・和風のキッコーマンがお届けする「そのまま使えるソース」シリーズです。

かけるだけ、あえるだけで見た目もリッチな食欲そそるメニューづくりを可能にする各種ソースをラインアップ。様々な業態の多彩なメニュー開発で、豊かな味わいとともに、時短調理、単価UPを後押しします。

### 「そのまま使えるソース」シリーズ



デルモンテ  
そのまま使える  
トマトのソース  
アンチョビー&オリーブ  
300gスパウト付  
スタンディングパウチ



デルモンテ  
そのまま使える  
オニオンソース  
300g スパウト付  
スタンディングパウチ



キッコーマン  
そのまま使える  
和風おろしソース  
300gスパウト付  
スタンディングパウチ



デルモンテ  
そのまま使える  
トマトのソース  
500gスパウト付  
パウチ

### 「そのまま使えるソース」シリーズ以外でも!



キッコーマン  
トッピング!サクサクしょうゆ  
～オイルベース～  
350g スタンディングパウチ

### 「そのまま使えるソース」シリーズのメリット

そのまま使える手軽さだから、もちろん調理の手間要らず。しかも味・使い勝手・素材・食感にまでこだわったソースです。その魅力・メリットをご紹介します。

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

### POINT①

かけるだけ、あえるだけの簡単仕上げ。

かけるだけ、あえるだけの仕上げ使いだから、ソース作りの仕込みも不要で、スピーディーな調理が可能です。

### POINT②

具材感たっぷり！満足感UP！

あらごしの完熟トマトやざく切りたまねぎ、たっぷりの大根おろしなど、ソースごとに特長を活かし、たっぷりの具材感や食感が楽しめるソースに仕上げました。もちろんベースの素材にもしっかりこだわりました。

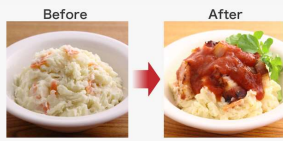
### POINT③

見た目もリッチ！単価UPも!!

料理は目でも楽しんでいただきたいもの。「そのまま使えるソース」を使えば、見た目のおいしさも一段と華やかにグレードアップ！また、かけるだけ・あえるだけでなく、例えば、フライドポテトに小皿でソースを添えたり、ポテトサラダにソースをプラスオン・・・それだけでも見た目がおしゃれに変身し、単価UPも見込めます。

## いつものメニューがソースをかけるだけで大変身!!

### ①ポテトサラダ編 (2~3人前)



原価	100円	原価	127円
売価	300円	売価	500円
原価率	33%	原価率	25%

※価格は参考価格です。

### ②ポテトフライ編 (2~3人前)



原価	40円	原価	60円
売価	200円	売価	400円
原価率	20%	原価率	15%

※価格は参考価格です。

**かけるだけ10秒!!**  
**単価UP+原価率低減で、利益率UPに貢献!!**

## 商品のご案内

貴店のメニューバリエーションを豊富に！  
様々な業態で使える！「そのまま使えるソース」シリーズ

かける・あえる・盛り付ける・添えるなど、使い方もいろいろ。また、定食・ランチに、居酒屋・バルに、カフェに、惣菜に・・・と、様々な業態で多彩なメニューバリエーション展開が可能です！



そのまま使える  
トマトのソース  
アンチョビ&オリーブ  
300g スバウト付  
スタンディングパウチ

定食・ランチに！ チキンステーキ

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！いろいろ注文しただけで♪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 ▼



居酒屋・バルに！



夏野菜のカボナータ風 アンチョビ風味

居酒屋・バルに！



白身魚のフライ

カフェに！



アボカドチキンサンド

惣菜に！



さばのソテーセット



**デルモンテ  
そのまま使えるオニオンソース**

ソースの50%以上にざく切りたまねぎをたっぷり使用し、特選丸大豆しょうゆ、バターを加えたコクのある味わいが特長です。たまねぎの具材感とシャキシャキした食感が楽しめます。チキンソテー、ハンバーグ、魚料理、ローストビーフなどの料理のソースとしてお使いください。

そのまま使える  
オニオンソース  
300g スパウト付  
スタンディングパウチ

定食・ランチに！ オニオン チキンスターキ



居酒屋・バルに！

居酒屋・バルに！



こぼれコーンとザクザクオニオンのポテトサラダ



オニオン ローストビーフ

カフェに！



スモークサーモンのオニオンソースサンド

惣菜に！



豚からと彩り野菜のオニオングリル



### キッコーマン そのまま使える和風おろしソース

ソースの50%以上が大根とたまねぎのシャキシャキおろし野菜で具材感たっぷり。3種類のしょうゆと和風だしが味の決め手です。かけるだけ、あえるだけの簡単オペレーションで見た目もリッチに仕上がります。ハンバーグやからあげ、魚料理など様々なメニューにご使用いただけます。

そのまま使える  
和風おろしソース  
300g スパウチ付  
スタンディングパウチ

定食・ランチに！ 和風おろし 白身魚ソテー



居酒屋・バルに！



和風おろし 揚げ出し

居酒屋・バルに！



根菜と豚肉の和風おろし和え

カフェに！



和風かつサンド

惣菜に！



鶏団子と秋野菜のみぞれマヨ焼き



**デルモンテ**  
そのまま使えるトマトのソース

完熟したトマトをベースに、ざく切りたまねぎとにんじんがたっぷり入った本格的なトマトソースです。かける・あえるだけで、見た目も鮮やかにおいしく仕上がります。ハンバーグ、オムライス、チキンカツ、ロールキャベツなどの料理のソースとしてお使いください。

そのまま使える  
トマトのソース  
500g スパウト付パウチ

**定食・ランチに!** トマト ハンバーグ



**居酒屋・バルに!**



熱々鉄板トマト餃子

**居酒屋・バルに!**



トマトソースのひとくちコロケ

**カフェに!**



トマトオムライス

**惣菜に!**



いわしのラタトゥイユ



**キッコーマン**  
トッピング! サクサクしょうゆ  
～オイルベース～

トッピングするだけで、いつものメニューをアレンジできる「サクサクしょうゆ」。こいくちしょうゆのうまみと香りを凝縮したフリーズドライしょうゆに、ゴマやフライドガーリック、ローストオニオンなどをブレンド。具材感たっぷりのサクサクとした独特の食感と香ばしさが楽しめます。なたね油とごま油に漬け込むことで、湿気と酸化を防ぐとともに、後を引く味わいを醸し出しています。

サクサクしょうゆ  
350g  
スタンディングパウチ

羽根つき餃子・水菜と「サクサクしょうゆ」のせ



きのこ水菜のサクサク和風パスタ



パクチーから揚げ丼



とんかつ盛り合わせ



Sushi Britto

