



まだまだ話題が絶えない SNS映えメニュー&糖質オフメニュー

2017年10月2日

お客様のハートをつかむ外食トレンドメニュー!! キーワードはSNS映え&糖質オフ

昨年末からお客様が外食において大きな関心を寄せているのが「SNS映えするメニュー」と「糖質オフメニュー」。どちらも話題が絶えることなく進化を続け、さらにおいしさの追求や盛り方の工夫にも余念がありません。しかし、ただおいしい、見映えがいいだけでは生産性がありません。

そこで今回はキッコーマンとデルモンテ商品を使って、おいしく簡単かつ原価を抑えたSNS映えするメニューと糖質オフメニューをご紹介します。

思わず写真を撮りたくなる SNS映え◎の肉メニュー

フォトジェ肉

テーブルに出した瞬間に歓声があがるようなインパクトのある料理は、お店の存在感をアピールする大きなポイントに! 拡散・宣伝効果も絶大です。

選べるソース! モリモリ肉プレート



定番の肉料理もたっぷり盛るとインパクト大! 色々なソースを添えて多彩な味が楽しめるのがポイント!!

使ってみたい! いち押し商品

お肉に合うソースがいろいろ揃っています! たっぴりのお肉も飽きずに最後まで楽しめます♪

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



キッコーマン
ステーキしょうゆ
シリーズ



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース
シリーズ



キッコーマン
しょうゆそと
シリーズ

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♪



タイムリーな
ラグビー応援メニューで
お客様を呼び込む！
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！



この夏大注目!! キッコーマン式
モダンメキシカンスタイル
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 ▼

🍍 チキチキパイナップル



パイナップルをくりぬいたボートを器にただけで、もう目が釘づけ!! 鶏肉、アボカド、パイナップルと調味料を合わせたハワイアンテイストメニュー! ライムをしぼってどうぞ♪

👉使ってみよう! いち押し商品

完熟のピンをすりおろした自然な味わい!



キッコーマン
ステーキしょうゆ
たまねぎ風味



キッコーマン
おろしパイナップル

🍷 チーズとろける味噌バーグプレート



とろとろの上かけチーズが印象的！しかもその下にはありそうでなかった味噌味のハンバーグ！白いご飯との相性も抜群♪

♡使ってみたい！いち押し商品

3種の味噌をブレンドしたコクのある味わい！炒め物はもちろん、肉、魚料理にも相性◎



キッコーマン
焼肉みそだれ

🍲すきやき風！ビーフマウンテン鍋



デカ盛り肉のインパクトだけじゃない！わたあめが溶けると野菜の緑が顔をだす！ムービージェニックな鍋。表向きはがっつり肉、でも実は野菜たっぷりのヘルシー鍋です♪

♡使ってみたい！いち押し商品

これ1本でじっくりと煮込んだような濃い色の甘辛い味わいが完成！



キッコーマン
煮物つゆ
コクしっかりのこいいる仕上げ

🍲 豚塩レモンペッパー鍋



黒こしょうたっぷりでんにくの風味が香ばしいスープとレモンを合わせた1年通して食べたい鍋！ ガツツリ&さわやかな盛りつけで見映え抜群！食欲をそそります。

👉 使ってみよう！いち押し商品

黒マー油が香ばしい風味を実現し香りおだやかでうまみが強い濃厚しょうゆがコク、うまみを付与させるしっかり味の塩だれです。



キッコーマン
やみつき食堂
黒マー油香る 旨あ〜塩

🍲 つけだれいろいろ草しゃぶ鍋！



昨年からじわじわきてる“草鍋”にしゃぶしゃぶを合わせて！色々なつけだれをつけて楽しめる一歩先を行くトレンド鍋です。

👉使ってみたい！いち押し商品



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～

デルモンテ
そのまま使えるソース
トマトのソース

キッコーマン
たっぷり柚子ぼんず

キッコーマン
たっぷり蜜柑ぼんず

低糖質でも味わいしっかり！

糖質オフグルメ

糖質を控えると感じる物足りなさに、キッコーマンとデルモンテ商品でしっかり味にアクセント!! おいしく、楽しく、健康を気遣うメニューに大変身!

🍝 トマトクリームしらたきパスタ



本場イタリアでもプームのZENパスタ（しらたきパスタ）。糖質の高いパスタをしらたきに置き替えるだけで、大幅に糖質オフ！トマトソースと豆乳を合わせたクリームソースでいただくしらたきパスタなら、女子の注目度も抜群♪

👉使ってみたい！いち押し商品

アンチョビとオリーブの風味をきかせたトマトソース。料理にかけるだけで、本格的なイタリアンの味わいになります。



デルモンテ
そのまま使えるトマトのソース
アンチョビ&オリーブ

🍷 サクサクきつねピザ



ピザ生地を油揚げに置き換えるだけでグッと低糖質に！あとは具材を乗せて焼くだけ！サクサクの生地にピザの具材が相性良く、違和感なく楽しめます！

👉使ってみたい！いち押し商品

素材に塗っても流れにくく、使い勝手の良いソース！



キッコーマン
ステーキしょうゆ
たまねぎ風味



デルモンテ
そのまま使える
トマトのソース

🍷 しらたき麺でパッタイ風



日本でも人気上昇中のタイ料理パッタイ（タイ風焼そば）を、しらす麺で日本風にアレンジ！もやしのんにんにく醤油炒め1つで、日本人好みの味付けに！

👉使ってみたい！いち押し商品

んにんにくの香ばしい風味が広がるソース。これ1つで味が決まります。



キッコーマン
うちのごはんデリカ
もやしのんにんにく醤油

🍷ガーリックライス ステーキプレート(ローカーボ)



NYでブームのカリフラワーライス風に仕立てたご飯に、サクサクしょうゆを混ぜ合わせガーリックライス。その上にステーキをのせて、ガッツリでも低糖質なワンプレートに！

👉使ってみたい！いち押し商品



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～



キッコーマン
ステーキしょうゆ
にんにく風味

☑️低糖質でヘルシーなラム肉が再ブーム！

熟成肉や赤身肉をはじめ、ますます盛り上がりを見せる肉ブーム。低糖質の流れに乗って、いま再びブーム到来のラム肉を遊び心のあるヘルシーメニューに！

🍷生姜の風味豊かなラムジンジャー



ジューシーなラムチョップを生姜の風味でさわやかに！ラムと香味野菜の香りが相性◎

👉使ってみたい！いち押し商品

粗おろし生姜をたっぷり使用し、おろしたまねぎやにんにくを加えたコクとうまみのあるたれです。



キッコーマン
生姜焼のたれ

🍷 にんにくしょうゆ&ライムのラムバーグ



ラムの超あらびき肉を使った肉汁たっぷりのハンバーグ！にんにくのコクのある香りにライムを搾って、後味すっきりに！

👉使ってみたい！いち押し商品

ローストガーリックを使用し、食欲をそそるにんにくの香りとコクが特長。定番のお肉料理はもちろん、ジビエなどにもおすすめです！



キッコーマン
ステーキしょうゆ
にんにく風味

🍴 濃厚塩だれ ラムのたたきオニオンパク添え



新鮮なラムの赤身肉をたたきに！ラム好きにはたまらない独特の風味をにんにくが香る塩だれと、パクチー&オニオンスライスを合わせて召し上がれ！

👉 使ってみたい！いち押し商品

赤穂の天塩を100%使用。具材によく絡みます。香りと風味が豊かなおろしにんにくを使用しています。



キッコーマン
塩だれ