



2017年12月4日

この冬は“高果汁ぽんず”で差をつける!?

外食店様にとって冬の主力メニューでもある「鍋」。そのつけだれの定番といえは「ぽんず」。このぽんずにいま、“高果汁ぽんず”という新たな時代が到来！口にしたら瞬間に香り立つ、搾りたてのような豊かな風味に注目が集まっています。

鍋の種類に合わせたつけだれとして、これまでは「ぽんず」や「ごまだれ」が主流でした。でもお客様は常に新しい鍋の味わいを求めています。そこでキッコーマンが新たに開発したのが高果汁タイプのぽんず「たっぷり果汁ぽんず」シリーズです。

キッコーマン「たっぷり果汁ぽんず」シリーズ



たっぷり柚子ぽんず
1Lペットボトル

たっぷり檸檬ぽんず
1Lペットボトル

たっぷり蜜柑ぽんず
1Lペットボトル

“たっぷりの果汁感”をコンセプトに誕生した「たっぷり果汁ぽんず」シリーズ

果汁の量だけでは表現できない、風味へのこだわりとクオリティを追及しました。

- 柚子などの柑橘類を搾った時に周囲に広がる、あのさわやかで華やかな“香り立ち”を表現。
- 人工的なフレーバーや濃縮還元果汁を使わず“ストレート果汁”にこだわった。
- 果実の産地・品質・搾り方へのこだわり。
- 果汁に加え、果皮のペーストやみじん切り等の“固形物”を入れることでさらなる風味UPを追及。

「たっぷり果汁ぽんず」シリーズが、定番鍋を特別な鍋に変える!?

「たっぷり果汁ぽんず」シリーズの魅力はどこにあるのか。それはこれまでにない「搾りたてのような果汁感」で定番鍋にも変化を持たせられること。

果汁の持つ自然な香り・酸味・甘み、そして苦味を存分に引き出すことで、口にしたら瞬間にさわやかな果汁感がサッと広がり、鍋の具材の味わいをくっきりと際立たせま

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！マンズ濃縮赤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

す。

“ぼんず”を変えるだけで、これまでにはない特別感と華やかさをお客様にご提供することができます。貴店の新たな“売り”につなげることも可能です。



定番鍋のひとつ「たらちり」も、香り高い「たっぷり果汁ぼんず」シリーズで、一気に華やいだ特別な鍋に。

「たっぷり柚子ぼんず」や「たっぷり檸檬ぼんず」なら、脂ののった豚肉も自然な柑橘の香り・酸味とともにさっぱり・スッキリ味わえます。淡泊な白身魚も果実の酸味のインパクトが加わることで、素材のうまさがくっきり引き立ちます。

「たっぷり蜜柑ぼんず」なら、これまでの鍋にはなかったみかんの自然な甘みと香りがアクセントになり、新感覚の鍋の味わいを印象付けることができます。また、酸っぱいものが苦手な方にもピッタリです。

いままでの鍋のつけだれのマンネリイメージを払拭する「たっぷり果汁ぼんず」シリーズ。それは「ぼんずを超えたぼんず」と言えるかもしれません。

さらに、これだけの果汁感を自店で出そうとしたら、果実材料のコスト、廃棄ロスやオペレーションコストが利益を圧迫してしまう可能性もあります。

「たっぷり果汁ぼんず」を武器に、新たな鍋の味わいを発信しながら、材料コストや廃棄ロスを抑え、利益も確保、単価UPも狙えるかもしれません。



豚しゃぶにもおすすめの「たっぷり果汁ぼんず」シリーズ。この広がる風味で箸がすすみます。

タイプが違ふ3種の「たっぷり果汁ぼんず」シリーズ。
それぞれのこだわりをご紹介します！

「たっぷり果汁ぼんず」シリーズ

～柚子の風味がグッと広がる～
キッコーマン たっぷり柚子ぼんず
(1ℓペットボトル)

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！

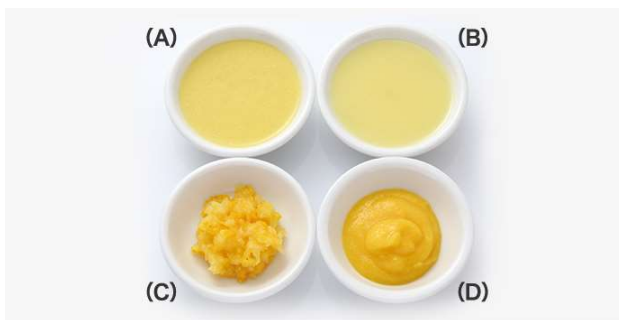
▼ 記事をもっと表示 ▼



画像はイメージです。

柚子約8個分の厳選ストレート果汁に、柚子皮ペーストと皮みじんを配合し、さらに香り豊かに！わずかなとろみにより、後味に余韻が広がります。鯛はもちろん、サラダや和え物など様々な料理によく合います。

素材へのこだわり



(A) やさしく搾って柚子の“味わい”を引き出した果汁、(B) しっかり搾って柚子の“香り”を引き出した果汁、(C) 柚子皮みじん切りと (D) 柚子皮ペーストを混ぜることで口当たりに変化をつけています。



さわやかな柚子の香りを最大限に活かすため、やさしい香りのまるやかな特製しょうゆと、おだやかで後に伸びるうまみを持つしょうゆをブレンド。後味の余韻にまでこだわりました。

メニュー例 ▼ 柚子香る れんこんと水菜のサラダ



軽くゆでたれんこんと水菜を冷水に取り、水気を切って器に盛り、「たっぶり柚子ぼんず」をかけていただく。良質な柚子の味と香りが素材に広がる季節感のあるサラダです。

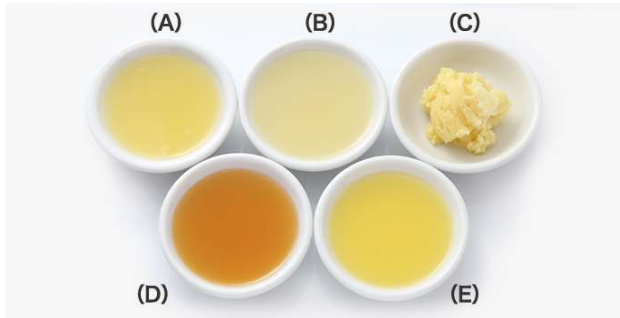
～酸味が引きたつ～
キッコーマン たっぶり檸檬ぼんず
 (1ℓペットボトル)



画像はイメージです。

瀬戸内産・シチリア産レモン約4.5個分の厳選ストレート果汁を使用。さわやかなレモンの酸味を活かして、鍋はもちろん、サラダやカルパッチョにもおすすめです。

素材へのこだわり



(A) “香り”が特徴的な瀬戸内産檸檬果汁、(B) “味わい”が特徴的なシチリア産檸檬果汁、(C) 檸檬果皮ペースト、(D) グレープフルーツ果汁、(E) ゆこう果汁をブレンド。



特に檸檬の酸味、そしてさわやかな香りと苦みまで立たせるよう、しょうゆの配合にもこだわりました。色が淡く、おだやかで後に伸びるうまみが特長のしょうゆがレモンを引き立て、素材の色合いを活かします。

メニュー例 **🍲 豆乳パクチー鍋**



白だし・調製豆乳・水を合わせた鍋汁をわかし、ひと口大に切った鶏もも肉・鶏だんごを入れ、大根・にんじん・しめじ・白菜・水菜・ねぎ・素揚げのごぼう・パクチー等の野菜を火が通りにくい順に加えて煮る。火が通ったら「たっぶり檸檬ぼんず」につけていただく。女性におすすめの野菜たっぷりヘルシー鍋です。

～豊かな甘みが新感覚～
キッコーマン たっぶり蜜柑ぼんず
 (1ℓペットボトル)



画像はイメージです。

国産温州みかんの果汁を使用した口当たりの良い甘みが特長。ほどよい酸味と、みかんの香りを活かして、揚げ物や麺メニューにもおすすめです。

素材へのこだわり



(A) 温州みかんそのままのストレート果汁と、(B) 果実の繊維部分ごとペーストにしたみかんパルプを素材として使用し、みかんの特徴でもあるおだやかな風味をしっかりと引き出しました。



みかんの甘みと風味を引き立てるべく、淡色でおだやかなうまみが持続するしょうゆを配合。みかんらしい明るい色も特長。ぼんずとしては甘口で、酸味の苦手な方にもおすすめの「新感覚のみかんのぼんず」です。

メニュー例 **■ ひとくちアボカドチーズ**



アボカドの種を除いた部分にクリームチーズを詰め、冷蔵庫で冷やした後、皮をむいて放射状に8等分にカットし、トマトやイタリアンパセリといっしょに器に盛り付けたら、「たっぶり蜜柑ぼんず」をかけていただく。みかんの甘みが活きたフルーティーなかわいいオードブルです。

～色は淡く、うまみは強い～

「たっぶり果汁ぼんず」シリーズには、
新しい醸造法から生まれた
「KMFしょうゆ」が使われています。

素材の色と風味を活かせる特許製法。しょうゆの風味はおだやかで、果汁の特長を活かしながら、中味から後味にしっかりとうまみが持続します。また、酢の酸味を和らげ、味をまろやかにする効果もあり、ぼんずとの相性は抜群です。

- ・淡色なのに強いうまみ
- ・風味おだやか
- ・うまみが持続する
- ・酢の酸味を和らげる



「たっぷり柚子ぼんず」には、生タイプのこいくちしょうゆと本品をブレンド使用。

「たっぷり檸檬ぼんず」と「たっぷり蜜柑ぼんず」には本品だけを果汁の香りの強さに応じて配合しています。

活用事例 〈和食〉



「鈴なり」店主 村田明彦さん

果実の“自然さ”を感じる寿司が簡単にできますね。

このぼんずは、果実の香りに“自然さ”がありますね。ストレート果汁にこだわっていると伺いましたが、果汁の香りがただ高いだけでなく、いろいろ使ってみても違和感がない。この“自然さ”は大きいですね。

今回は、この果実の香りを棒寿司に生かしました。種はそれぞれのぼんずに10分ほど漬けて、寿司飯は種と同じぼんずで作ります。砂糖も酢も入れません。ぼんずの量は控えめで、果実は少し香る程度です。

「たっぷり果汁ぼんず」シリーズの果実の香りはアジやタイ、牛肉のうまさをよりくっきりさせますね。使う量はほんの少しですが、これだけ薄く使っても柑橘類のさわやかな香りは自然なままです。

🍴 果実香る三種の漬けぼんず寿司



左から「牛たたき、柚子の漬けぼんず寿司」、「アジ、檸檬の漬けぼんず寿司」、「タイ、蜜柑の漬けぼんず寿司」。食材とシャリに同じぼんずを使い、棒寿司にすることで一体感を出したという。食材の良さを引き出す狙いで、味の濃さは「醤油をつける余白が残る」ほどに留めている。

🍴 檸檬と蜜柑が香る手羽の南蛮漬けぼん



香りが自然なので、ぼんず同士を合わせてもおもしろいですね。このメニューは、「たっぷり蜜柑ぼんず」と「たっぷり梅ぼんず」、経良布出汁を同分量で合わせ、南蛮漬け地に。みりんや砂糖は使わずに、ぼんずだけで南蛮漬けに大切な“甘辛さ”を出しました。



鈴なり 東京都新宿区荒木町

2005年12月開店。12年目を迎え、「おいしいものをつくりたい」という思いは変わらないが、素材と向き合えば向き合うほど、年齢とともに創作する料理や味付けはだんだんシンプルになっていると話す。

プロフェッショナル向け食材の情報誌「素材のちから」第27号より抜粋

活用事例 〈中華〉



「麻布長江 香福筵」オーナーシェフ 田村亮介さん
たっぷりの果実香が“酸味”の世界を広げます。

“辛い”というイメージの四川料理には、辛みの裏に酸味を隠し、料理全体のうまみを増すような“隠れた酸味”を使うことが多くあります。担々麺や海老チリがその代表ですね。酸味といっても“酸っぱい”と思うほどではなくて、本当に隠すように使います。そうすると辛みの中にうま味が出てくるんですね。

こうした中華の“隠れた酸味”に、「たっぷり果汁ぼんず」シリーズの果実の酸味を使ったらおもしろいなと思います。

今回は独特の香りを持つピータンにジュレにして添えてみましたが、香りと酸味におもしろさがあるので、点心のつけだれにそのまま3種類を出してもよさそうですね。この果実の酸味には、さまざまな可能性を感じますね。

❶ ピータンと布豆腐の蜜柑ぼんずジュレ



ピータンはうまみの強い個性的な食材で、独特の香りを持っています。通常では、酢漬け生姜などの酸味の強いものを添えてその印象を和らげるのですが、今回は「たっぷり蜜柑ぼんず」の酸味を活かしたジュレを添えました。「たっぷり蜜柑ぼんず」は3種類の中でも特に味に深みを感じたので、ピータンのうまみにも負けません。酸味の中でみかんの香りがアクセントになっていますし、ピータンのうまみがより引き立っています。



麻布長江 香福筵 東京都港区西麻布

1999年、長坂松夫氏の「麻布長江」へ入店後、台湾研修を経て2006年に同店料理長に就任。2009年5月に長坂氏から店を引き継ぐ形で「麻布長江 香福筵」を開店。「料理は歴史と文化と土地に根付く」という言葉を胸に、日本人だからこそ表現できる「麻布長江 香福筵」にしかない中華料理の創作を志す。

プロフェッショナル向け食材の情報誌『素材のちから』第27号より抜粋