

定番[から揚げ][炒め物]の オペレーション改善に、期待の新調味料!



2018年3月5日

新生活スタートで忙しくなるランチ需要、どう対応する?

あと1か月もすれば、新生活（新年度）がスタート！忙しくなるランチ（定食）需要に、貴店も今から準備を整えたいところでしょう。

しかし、一方で今日の飲食業界における人手不足・人件費・食材費高騰等は深刻な問題。いざランチ需要に対応しようと人材補強を考えるも、なかなか人が集まらず、採用コスト（人件費）も上がるなど、負のスパイラルに陥る可能性もあります。

こうした固定費を見直す上で、調理時間の短縮・調理オペレーションの改善は重要なカギとも言えます。

そこで、ランチの定番メニューとして人気の「から揚げ」「炒め物」のオペレーション改善に一役買うのが、キッコーマンがおすすめる新商品「基本のから揚げだれ」「基本の炒めだれ」です。

これ1本で「味」が変わる! 「効率」が変わる!

新商品 キッコーマン「基本のから揚げだれ」



「日本唐揚協会」専務理事 八木 宏一郎 氏も納得!

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お心を掴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
基本のから揚げだれ
2.2kgハンディペット

たった10分の漬け込みで手づくりのたれでは出せない複雑な味わいのから揚げに！

ランチタイムはスピードが命。急なオーダーにも迅速な対応が求められます。仕込みにも調理にもできるだけ時間と手間をかけず、しかもいつ誰が作っても味がブレることなく、おいしいから揚げを提供したいもの。

そうした課題・悩みにお応えすべく誕生したのが、キッコーマン「基本のから揚げだれ」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 ▼

商品特長

【POINT①】これ1本で「味」が変わる！

●手づくりでは出せないこだわりのしょうゆ味

厳選したW受賞の2種のしょうゆをブレンドすることで、素材の味を活かしながら、先味から後味までしょうゆのうまみが続きます。

第20回
日食優秀食品機械賞材・素材賞
【素材部門】受賞
(平成29年度)
P丸大豆しょうゆコク仕立て

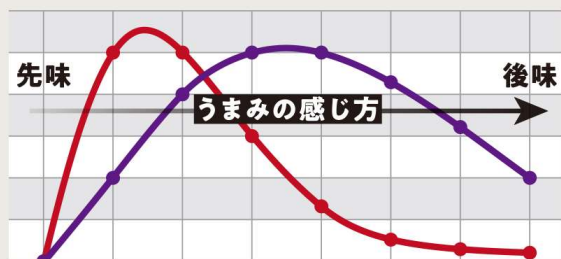


食べた瞬間に広がる濃厚な風味が特長

第17回
日食優秀食品機械賞材・素材賞
【素材部門】受賞
(平成26年度)
KMFしょうゆ



後をひくうまみとコクが特長



● P丸大豆しょうゆコク仕立て ● KMFしょうゆ
※グラフはイメージです。

●丸鶏本来のうまみを引き出す

- ・丸鶏から取ったチキンエキスを配合し、専門店の味を表現。
- ・つぎ足しで熟成された揚げ油で揚げたような風味を再現し、深い奥行きのある味わいを実現しました。

【POINT②】これ1本で「効率」が変わる！

●漬け込み時間はたったの10分でOK

〈10分漬け込みを実現した原料の特徴〉

- ・食物繊維粉末配合で、まんべんなくたれが肉に付着。衣のバリバリの食感と、冷めてもサクサク感を持続。
- ・米発酵調味液によって、肉の中までしっかり味がしみ込みます。

〈だから、さらにおいしく、効率もアップ!〉

- ・短時間漬け込みでしっかり味が浸透。オペレーション改善、冷蔵庫の専有面積低減に。
- ・短時間漬け込みで少量ずつの仕込、急なオーダーへの即対応が可能。廃棄ロス軽減にも貢献。
- ・一液化により、味のブレも軽減。品質改善、調理の効率化に。
- ・基礎調味料不要で計量等の手間もなくオペレーション改善・人手不足対応にも有効。

●ちょい足しアレンジで他店と差がつく

- ・にんにく、しょうが、ブラックペッパー、一味、かつおぶし、粉チーズ、カレー粉など、ちょい足しすることで、アレンジは無限大に。店独自の味も簡単に創り出せます。



うめゆかりから揚げ



ガリペバから揚げ



チーズから揚げ



カレーから揚げ



しょうゆNo.1メーカーが満を持して発売するから揚げ専用だれ。あえてにんにく等を抑えめにした強すぎない味わい。独自配合によりカリカリの衣に仕上がります。これなら流行りの薄衣のから揚げが簡単に作れちゃいます。どれをとってもまさしく今のから揚げトレンドにぴったり！

手作りのたれでは出せない複雑な味わいのから揚げをたった10分の漬け込みで作れる、夢のから揚げだけですね。

八木さん直伝！おいしい分量・作り方

鶏肉を30~40gに切り、肉重量に対して本品10%を目安に5~10分漬け込み、片栗粉や小麦粉をまぶして170℃の油で約4分揚げてください。

※肉のサイズや部位によって、漬け時間、揚げ時間を調整してください。

八木 宏一郎 氏 プロフィール

愛知県春日井市出身。学生時代にバイク旅行と食べ歩きに目覚め、各地の名物料理と有名店を追い求める放浪者となる。海外グルメ旅行は35カ国以上。

食べた唐揚げは全国で4,000店舗以上。「ニッポンの唐揚げが世界を変える」をスローガンに国民食である唐揚げを世界の「KARAAAGE」にすべく世界戦略を画策中。

からあげグランプリ®受賞の名店も絶賛！

からあげグランプリ®受賞店様に、キッコーマン「基本のから揚げだれ」を使っていた
いただきました。

【からあげグランプリ®】とは

全国各地の唐揚げ店がノミネート。日本唐揚協会会員（カラアゲニスト）や唐揚げ大好きな
一般の方からのWeb投票で「本当にうまい唐揚げ店」を決めるイベントです。

からあげグランプリ® 西日本 しょうゆゲレ部門

【金賞】

「げんきや」（大分県）井口 泰宏 代表



からあげ
【餃喜屋】
げんきや
からあげ
専門店

これ！本でもしょうゆ感しっかり！

「基本のから揚げだれ」だけで漬け込んでもしょうゆ感がしっかり出ていました。
しょうゆ感の中にバランスの良い鶏肉のうまみを感じられました。

手軽に仕込みができるので、忙しい時の味方だと思います。アレンジの可能性は本
当にいろいろ。全国の様々なご当地味にも対応できるのでは！

からあげグランプリ® 東日本 しょうゆゲレ部門

【最高金賞】

「中津 からあげ溪」（東京都）原口 啓 社長



中津
からあげ溪
ーげいー

10分でしっかり味がつくのは驚きです！

から揚げにしっかり下味をつけるのに最低12時間はかかりますが、揚げたい時に
すぐ作って出せるのは素晴らしいです。しょうゆの香りもしっかりとついていてち
ょうどいい配合だと思います。

にんにくをすりおろしてたれに混ぜ込んだら、しょうゆ風味とマッチしてにんにく
好きにはたまらない仕上がりに！

からあげグランプリ◎中日本 しょうゆダレ部門

【最高金賞】

「カリッジュ」(愛媛県) 小椋 佳 社長



からあげ特選り真門店 からあげで
カリッジュ

肉汁はジューシー！衣はカリカリ！

濃すぎず、しかししっかりしたしょうゆ感が出て美味しい！一番おどろいたのは肉汁はジューシーで衣はカリカリに仕上がること。鶏皮の部分は絶品です。

肉汁には深みとうまみがあり、鶏肉本来の美味しさが感じられる良くできた商品です。アレンジの余地もたくさんありそうですね！

からあげグランプリ◎味バラエティ部門

【最高金賞】

「ここみ亭」(宮城県) 佐々木 隆賢 店主



栄養士が創る健康屋さん



突然の大量注文でもスピーディーに対応できそう！

仕込み時間が圧倒的に短く、様々なシーンで利便性が期待できます！深みはしっかり効いているのに、しょうゆが前に出すぎず食べやすく、鶏肉本来のうまみにたれによる深み加わり、**味わいがワンランクアップ。**

柑橘系果汁を使ったあっさり系にも、香辛料を加えたスパイシー系にもアレンジできそう。



キッコーマン
基本の炒めだれ
2.2kgハンディペット

これ1本で幅広い肉メニューの味のベースに！

新商品 キッコーマン「基本の炒めだれ」



キッコーマン
基本の炒めだれ
2.12kg ハンディペット

ランチ需要の高い“炒めもの”のオールラウンド調味液、誕生！

「鶏のてりやき」「肉野菜炒め」「豚のしょうが焼き」といったランチの炒めものの定番メニュー。しかし、それぞれのたれを基礎調味料から作ったり、専用調味料を用意するのは、オペレーション的にも、コスト的にも大変……。そこで誕生したのが、キッコーマン「基本の炒めだれ」です。

専用調味料を使うことなく、本品を味のベースとして使い、厨房にある調味料・風味原料を加えることで多彩なメニューバリエーションを可能にする、今までにない使い勝手に優れたベース調味液です。

様々な調味アイテムの集約、コスト削減、オペレーション改善に貢献いたします。

そこに求められたものとは・・・

- ・人手不足の中でも味のクオリティを落とさない
- ・いつ誰が作っても味のブレがないように

- ・調理の簡易化によるオペレーション改善
- ・汎用性の高さ
- ・メニュー毎に揃えなければならない専用調味料（焼肉たれ・てりやきのたれ・回鍋肉のたれ等）の在庫削減・最適化
- ・廃棄ロスの削減（開封後の劣化による）
- ・基礎調味料だけでは出せないテリと深み、複雑な味わい

商品特長

【POINT①】超特選丸大豆しょうゆをベースに、濃口しょうゆとたまりしょうゆの3種をバランス良くブレンド

3種のしょうゆをブレンドすることで、食材にしっかりとした旨みを与え、たれとしてまるやかな口当たり、芳ばしい香り立ち、飽きのこない深いコクを実現。1種類のしょうゆを基礎調味料として使うだけでは出せない複雑な味わいを生み出します。

超特選 丸大豆しょうゆ



まるやかな口当たりと
伸びのある旨み

濃口 しょうゆ



香り高く、肉や魚の
マスキング力が強い

たまり しょうゆ



強いうまみとコク
濃厚感が特徴

【POINT②】ほどよい甘辛バランス、コクのある香味野菜や香辛料を配合

・3種の糖類

先味に甘さを感じるグラニュー糖、コクのある甘さの三温糖、甘味の伸びがある液糖を使用



※画像はイメージです

・香味野菜

パンチのあるおろしにんにく、シャープな辛みのしょうがパウダー、油で炒めた香味野菜ペーストを配合



※画像はイメージです

・香辛料

シャープな香り立ちの黒胡椒、素材を引き立てる白胡椒、アクセントとしての赤唐辛子を配合



※画像はイメージです

調理の現場ではなかなか出せない複雑で深い味わいがしょうゆとあわさって一液に集約され、これがベースの味わいとなり、メニューの完成度を底上げします。

【POINT③】これ1本で和・洋・中の肉メニューの展開が可能に

- ・『肉野菜炒め』なら「基本の炒めだれ」+塩+こしょう
- ・『鶏のてりやき』なら「基本の炒めだれ」1本で
- ・『豚のしょうが焼き』なら「基本の炒めだれ」+おろししょうが+おろしにんにくといった具合に、「基本の炒めだれ」をベースに、手持ちの調味料・香辛料及び食材を合わせることで、独自のたれに仕上がります。



これらの定番炒めものはもちろん、使い方はアイデア次第！他にも、炊き込みご飯・肉じゃが・なすみそ炒め・ハンバーグ・ポークチャップ・麻婆豆腐・八宝菜・青椒肉絲・回鍋肉等々、和・洋・中を問わず、多彩なアレンジのベースがこれ1本で可能です。



キッコーマン
基本の炒めだれ
2.12kg ハンディペット

新生活スタートで忙しくなるランチタイムの定番メニューを、簡単調理で効率よく、しかもさらなるおいしさを集客力&来店頻度アップの目玉にしませんか？キッコーマン「基本のから揚げだれ」「基本の炒めだれ」なら、味ブレもなく、コスト削減、オペレーション改善、廃棄ロス削減にも役立ちます。ぜひお試しください。