



がっつり・さっぱり、時短・簡単メニューで この夏、他店に差をつけよう!

2018年6月11日

ごはんやお酒に合うがっつりメニュー!夏のスタミナ&夏バテ解消メニューで集客力UPを!

夏の到来へ向けたメニューとして押さえておきたいのが、スタミナメニューと夏バテ解消メニュー。

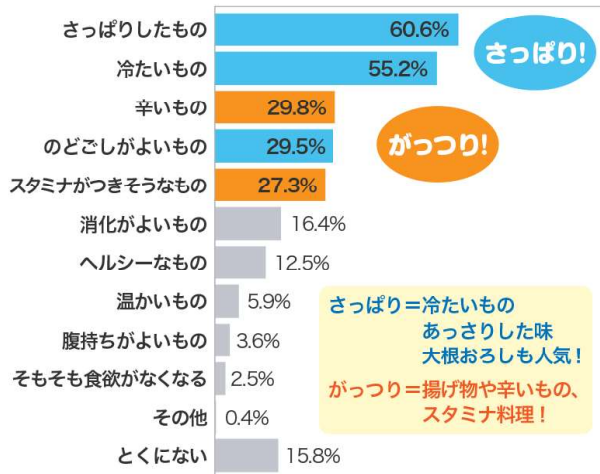
夏をしっかり乗り切るために「がっつりメニュー」を食べたいし、夏バテ気味の時には「さっぱりメニュー」を食べたいもの。その両方のニーズにいつでも快く応えてくれるお店なら、つつい足を運びたくなることでしょう。

夏のがっつり需要とさっぱり需要、両方に応えたい!

暑い夏に食べたいものは何か?「スタミながっつり」「辛い」「さっぱり」「冷たい」「のどごし」...いるんなキーワードがあります。

みんなでランチに行けば、「さっぱり系」のメニューが食べたい人もいれば、「がっつり系」のメニューが食べたい人もいでしょう。その両方に応えてくれるお店探しに苦労するといったお客様の声も耳にします。

暑い夏だからこそ食べたいジャンルはどれですか



2017年 インターワイヤード(株) 調べ

この夏食べたいから揚げ「夏から」と、さっぱり仕立ての「夏ぼん」メニューが、この夏のいち押し!

上記のようなニーズに応えるべく、この夏のおすすめメニューとして準備したいのが、夏らしい味わいのがっつりスタミナから揚げメニューと、ぼんずを使ったさっぱりメニュー。

「から揚げ」は、から揚げグランプリが開催されるほど、そのおいしさ、こだわりがいまや全国レベルで話題に! ちょい辛スパイシーな夏らしいアレンジをプラスすれば、注目率もUP!

一方、「がっつり」だけど「さっぱり感」が味わえるぼんず活用メニューも、この夏注目を集めそうです。

この2つのメニューをバリエーション豊かにラインアップすれば、大きな集客力UPにつながります。

この夏おすすめのから揚げアレンジメニューをご紹介します。ちょい辛スパイシーな

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

夏はスタミナ！“夏から”メニューで、がっつり派を釘づけ！「基本のから揚げだれ」でつくる、夏向けアレンジから揚げ5選

夏メニューとして、ぜひ貴店のメニューにもラインアップしてみませんか？

Ⅳ から揚げアラビアータ



「キッコーマン 基本のから揚げだれ」で揚げたから揚げに、「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」とペッパーソースを混ぜ合わせたピリ辛ソースを添えて！そのままでもソースをつけても、1度に2種類の美味しさを味わえます！

[詳しいレシピはこちら >](#)

Ⅳ エスニックから揚げ



スパイスが華やかに薫る、やみつきになるから揚げ！しょうゆベースの「キッコーマン 基本のから揚げだれ」にスパイスを加えるだけで、エスニックな味わいに。簡単にから揚げのアレンジが出来るからメニューの幅もぐんと広がります。

[詳しいレシピはこちら >](#)

Ⅳ コチュジャンから揚げ



コチュジャンを「キッコーマン 基本のから揚げだれ」にプラスして甘みと辛みがプラスされた、お酒のすすむ味わいのから揚げに！

[詳しいレシピはこちら >](#)

Ⅳ 激辛！ハバネロから揚げ

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 ▼



激辛唐辛子のハバネロを使ったから揚げ！「キッコーマン 基本のから揚げだれ」で下味をつければ、しょうゆの旨みも感じられるウマ辛味のから揚げが完成。簡単から揚げのアレンジが出来るからメニューの幅もぐんと広がります。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 から揚げマンゴーマスタードソース



「キッコーマン 基本のから揚げだれ」で作ったから揚げに「キッコー おろしりんごマンゴーブレンド」と「キッコーマン スターキしょうゆ 粗挽きマスタード」を合わせたソースをかけて、アジア香る一品に！

[詳しいレシピはこちら >](#)

そのほかにもから揚げレシピいろいろ

[🍗 だしから揚げ >](#)

[🍗 はちみつから揚げ >](#)

[🍗 カレーから揚げ >](#)

[🍗 ガリペパから揚げ >](#)

[🍗 チーズから揚げ >](#)

[🍗 トマトバジルから揚げ >](#)

[🍗 マーラーから揚げ >](#)

[🍗 生姜から揚げ >](#)

[🍗 梅しそから揚げ >](#)

[🍗 柚子胡椒から揚げ >](#)

いつもの揚げ物・焼き物も“ちょいのせ”“ちょいかけ”で夏向けさっぱりメニューに変身！「濃いぼんず（2倍濃縮）」活用裏ワザ“夏ぼん”メニュー4選

いつもの定番がっつりメニューに、濃いぼんずならではの奥行きのある昆布の風味と口の中に広がるゆずの香りが加わることで、あっという間にさっぱり仕立てメニューに変身！ぜひお試しください。

[🍗 おろしとんかつ](#)



いつものとんかつに大根おろしを添え「キッコーマン濃いぼんず(2倍濃縮)」をかけるだけで、がっつりメニューがさっぱり仕立てに！大根おろしからの水分が半減され、衣もサクサク！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 鶏のから揚げみぞれかけ



いつものから揚げにかぼちゃの素揚げをプラス。その上に大根おろしを添え「キッコーマン 濃いぼんず(2倍濃縮)」をかけるだけで、定番のがっつりメニューが夏らしいさっぱり味に！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 ハンバーグおろしぼんずソース



大根おろしとぼんずでさっぱりといただくハンバーグ。2倍濃縮の「キッコーマン 濃いぼんず」だから、原液をそのままかければ大根おろしからの水分を抑えつつ、大根おろしの旨みも逃さず、肉汁たっぷりのハンバーグ本来の味わいを活かしながさっぱり美味しくいただけます！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍗 おろしギョウザ



夏のスタミナメニューとして人気のギョウザに大根おろしをON！その上から「キッコーマン 濃いぼんず(2倍濃縮)」をかけるだけ。ギョウザの肉汁の旨みを追いかけるようにおろしぼんずのさっぱり感が口の中に広がる一品。

[詳しいレシピはこちら](#) >

オペレーション効率にもこだわって、手間をかけずにおいしく提供するには？

「から揚げ」も「ぼんず」も味にはこだわりたいものの、昨今の人手不足等を考えれば、提供するまでのオペレーション効率も重要。

そこで、キッコーマンがこの夏おすすめしたい調味料が、上記メニューでもご紹介している、今話題沸騰中の「基本のから揚げだれ」と、新商品「濃いぼんず(2倍濃縮)」です。



キッコーマン
基本のから揚げだれ
2.2kgハンディペット



キッコーマン
濃いぼんず(2倍濃縮)
1.8Lペットボトル

これ1本！たった10分の漬け込みで味しっかり！アレンジも無限大∞「基本のから揚げだれ」

徹底的に味とオペレーション効率にこだわって生まれたのが「基本のから揚げだれ」です。

たった10分の漬け込みで味がしっかりつき、味ブレもなく、アレンジも無限大、手作りのたれでは出せない複雑な味わいを提供できます。

日本唐揚協会 専務理事の八木氏が絶賛、からあげグランプリ受賞各店からも高い評価をいただいております。



✔ ここがポイント！

これ1本で「味」が変わる！

- ・厳選した2種のしょうゆをブレンド使用した手づくりでは出せないこだわりのしょうゆ味。
- ・丸鶏から取ったチキンエキス配合で、専門店の味を表現。

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。
- ・短時間漬け込みだから、オペレーション改善、冷蔵庫の専有面積低減に。
- ・漬け込みだれを事前に準備しておくだけで、急なオーダーへも即対応可能。廃棄ロス軽減に。
- ・ベースのたれが仕上がっているので、アレンジしやすく味ブレも軽減。品質改善・調理の効率化・人手不足対応にも有効。

ちよい足しアレンジで他店と差がつく！マンネリ解消！

- ・にんにく、ハバネロ、コチュジャン、ペッパーソース、カレー粉など、漬け込みだれにちよい足しするだけで、夏向けアレンジは無限大に。店独自の味も簡単に創り出せます。
- ・付け合せの材料やソースを添えるだけでもマンネリ解消。メニューの幅が広がります。



キッコーマン
基本のから揚げだれ
2.2kgハンディベット

いつもの定番がたっぷりメニューをさっぱり仕立てにする裏ワザ！ぼんずの新スタンダード「濃いぼんず(2倍濃縮)」新登場！

いままでなかった経済的な濃縮タイプのぼんず「濃いぼんず(2倍濃縮)」が新登場！

この夏は、とんかつやから揚げ、ハンバーグ、餃子といった“いつもの定番がたっぷりメニュー”に、大根おろしと濃いぼんずをサッとかけるだけですぐできる簡単さっぱりメニューを追加してみませんか？

同じベースで簡単に2種のメニューをラインアップできるので、手間もかからず、しかも2倍濃縮だから原価も抑えられ、お得に手軽に新たな夏向けメニューを増やせます。



☑ ここがポイント！

一つのベースで2種のメニューに。
コスト抑えておいしさUP！オペレーション効率UP！

2倍濃縮でコスト削減&楽々オペレーション！

- ・2倍濃縮タイプだから液量半分でOK。経済的でコスト削減にも有効。
- ・一つのベースメニューが、かけるだけで2種のメニューに早変わり！だからオペレーションも楽々。
- ・メニューに合わせて味の調節も自由自在。

揚げ物の衣もサクサク！

- ・スタンダードなぼんずと比べて1/2の使用量だから、大根おろしの上にかけてもしみ込みにくく衣のサクサク感を維持。

商品特長

キッコーマンこだわりのしょうゆを使用！

- ・香りや後味が穏やかな「火香なしタイプ」の「特選 丸大豆しょうゆ」を使用。

風味とうまみ広がる2種の昆布だしを使用！

- ・自然な香りと上品な風味の「日高昆布」、昆布の深い風味と口の中で広がるうまみが特長の「真昆布」を使用。

味わい爽やか！選りすぐりの柚子果汁を2種使用

- ・味わいの違う2種の柚子果汁を厳選使用。柚子の香りと味をバランスよく楽しめます。



キッコーマン
濃いぼんず(2倍濃縮)
1.8Lペットボトル

この夏は、時短・簡単オペレーションで、いつものメニューを一層おいしく夏向けアレンジ！がっつり派もさっぱり派もご満足いただける“夏から”“夏ぼん”メニューで効率的に売上UPを目指しませんか？