



2018年10月5日

これで差がつく! しょうゆの選び方

しょうゆはしょうゆ、どれも同じ。選ぶ必要ある? と思っていませんか? 実は、メニューや業態によっておすすめのしょうゆって違うんです。

今回は、メニューや業態に合わせたしょうゆをご提案します。

作りたい味わい、出したい風味、活かしたい香りとしょうゆとの出逢いをマッチングさせる。

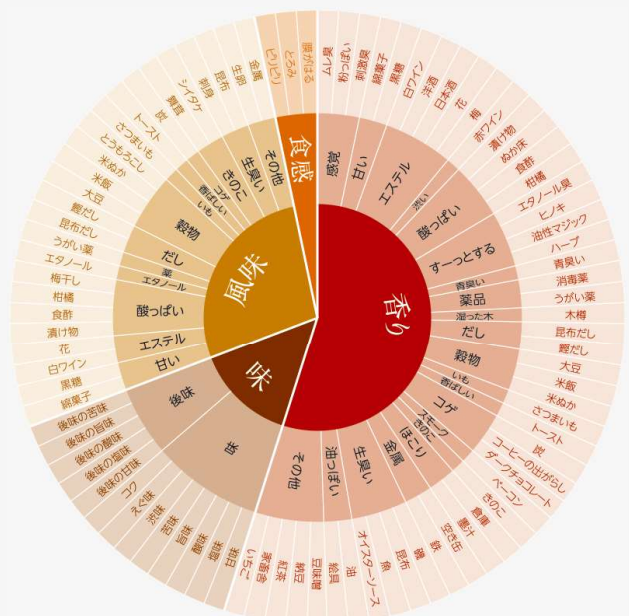
ワインやコーヒーの味・香り・風味・余韻が言葉で表わされるように、しょうゆも実は300種類以上の香り成分、100種類以上の味成分から醸し出される味や香りが存在します。

皆さまが日頃作られる様々な料理にも、作りたい味わい、出したい風味、活かしたい香りがあることでしよう。

目指す料理の方向性と、しょうゆの香りや特性をマッチングさせれば、おいしさはグッと引き立ちます。

世界初、しょうゆの「Flavor Wheel (フレイバーホイール)」

そこでキッコーマンでは、しょうゆの香り・味・風味・食感を91の言葉で表現し、体系化しました。それが世界初、しょうゆの「Flavor Wheel (フレイバーホイール)」です。



世界初
しょうゆの「Flavor Wheel (フレイバーホイール)」

それぞれのしょうゆの特性を言葉で導き出すことで、目指す料理にどんなしょうゆが合うのか、どんな使い方が適しているのかが分かります。

【例】

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的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



このしょうゆに備わっている
香り・味・風味・食感を表現
したフレーバーホイール

しょうゆの香りを知ることで、目指す料理に使うべきしょうゆの選び方が見えてきます。

しょうゆの香りと料理の最適なマッチングを目指そう!!

どんな業態のどんな料理に、どんなしょうゆが合う?

具体例を挙げながらご紹介します。ぜひこちらを参考に、これから貴店の料理に合うしょうゆ選びを考えてみませんか?

きっと、今まで以上に料理の味・香りが華やかに、奥深く感じられるようになると思います。

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! いろいろ注文しやすくなる♪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 ▼

業態別しょうゆマッチング

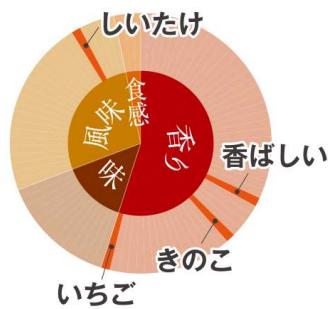
【和食】



☑ だしを活かしたいメニューに



キッコーマン
こいくちしょうゆ本味
1.8L ハンディベット



しいたけの風味、いちごのにおい、香ばしい香り、きのこのにおいを有するしょうゆです。あとに伸びるうまみが特徴です。しょうゆの香りがおだやかで、だしの風味を引き立てます。

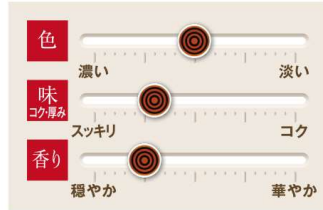
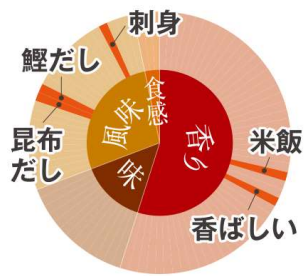
合う料理 煮物、煮魚



☑ 素材の味を活かしたいメニューに



キッコーマン
芳醇いくちしょうゆ
1.8L ハンディペット



鰹だしの風味、昆布だしの風味、刺身の風味、香ばしい香り、米飯のにおいを有するしょうゆです。おだやかな香りとすっきりとした味わいが素材を活かします。

合う料理 天つゆ、うどん、おでん

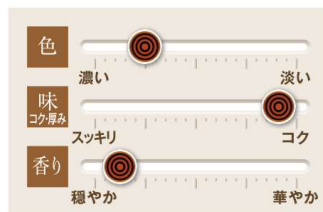
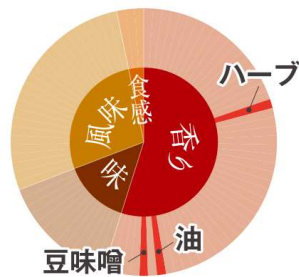
【肉業態】



☑ たれ全般の深み・まとまりを増すために



キッコーマン
特選 丸大豆しょうゆ
1.8L ハンディペット



豆味噌のにおい、油のにおい、ハーブの香りを有するしょうゆです。コクやうまみがしっかりとしており、リッチな味わいに仕上がります。焼肉のたれなどに特におすすめです。

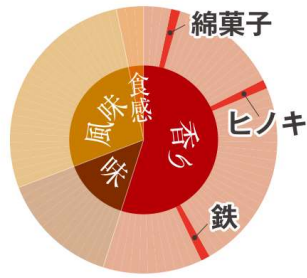
合う料理 ステーキ、ハンバーグソース、焼肉、焼鳥のたれ



☑ 肉のくさみをおさえたいメニューに



キッコーマン
こいくちしょうゆ
1.8L ハンディペット



鉄のにおい、綿菓子の香り、ヒノキの香りを有するしょうゆです。マスキング効果の強いこいくちしょうゆは、くさみが気になる素材に向いています。

合う料理 肉野菜炒め、豚の角煮、鶏の唐揚げ

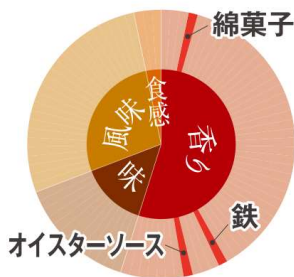
【中華】



☑ 香ばしく仕上げたいメニューに



キッコーマン
こいくちしょうゆ
1.8L ハンディペット



鉄のにおい、オイスターソースのにおい、綿菓子の香りを有するしょうゆです。香り高いしょうゆで、加熱をした時に香ばしい香りがつきます。

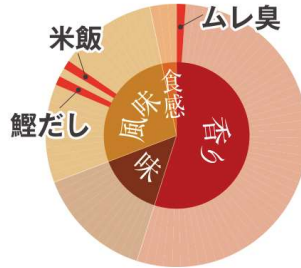
合う料理 レバニラ炒め、チンジャオロース、トンポーロー



☑ 鶏がらの風味を活かしたいメニューに



キッコーマン
芳醇こいくちしょうゆ
1.8L ハンディペット



ムレ臭、米飯の風味、鰹だしの風味を有するしょうゆです。鶏がらの風味を立たせたいのであれば、香りがおだやかですっきりとした芳醇こいくちしょうゆがおススメです。

合う料理 八宝菜、清蒸(チンジョン)

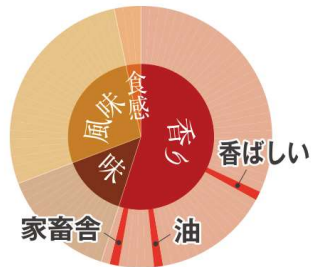
【ラーメン】



☑ 白湯スープにおすすめ



キッコーマン
こいくちしょうゆ本味
1.8L ハンディペット



香ばしい香り、家畜舎、油のおいさを有するしょうゆです。中味から後味にかけてのコクがしっかりとしたしょうゆです。白湯スープにさらなるコクを付与します。

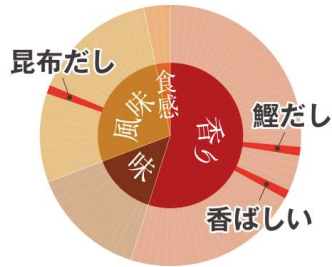
合う料理 横浜ラーメン、徳島ラーメン



✓ 清湯スープにおすすめ



キッコーマン
芳醇こいくちしょうゆ
1.8L ハンディペット



鰹だしのにおい、昆布だしの風味、香ばしい香りを有するしょうゆです。コクが控えめで、鶏がらや香味油の風味をしっかりと引き立てます。

合う料理 喜多方ラーメン、佐野ラーメン

業態や料理に合わせてしょうゆを選べば、きっと、ひと味もふた味も違うおいしさに！

今お使いのしょうゆと、今回ご紹介したしょうゆで、どれだけ味に変化が生まれるか。まずはサンプルで、その香り・風味・味わいの違いをお確かめください。