



2019年4月5日

いつもの涼麺にひと工夫で、集客アップを目指そう！

4月がスタートしたばかりですが、いまから考えておきたいのが、この夏のメニュー。

夏グルメの中で好まれるメニューといえば、やっぱり「冷たい麺」「冷やし中華」。メニューに用意されていれば注文率も期待できますよね。

また、最近では辛味調味料として「山椒」や「花椒」といった“しびれ系”の調味料の人気が高まっています。



昨夏注目された麺メニューの中には、「和え麺」「味変」「かき氷麺」等、食べる楽しみを付加したメニューが話題となりました。

そこで今夏はいつもの涼麺にちょっとひと工夫することで、これまでとは違った楽しみ方ができる“進化系アレンジ涼麺”で話題づくりを目指しませんか？

新しさ・トレンド感のある涼麺なら、注目率もアップ！新たな集客も期待できます。

注目率・集客力アップへ！ 進化系アレンジへの4つのキーワード

お客様のこの夏の食欲を掻き立てる
キーワードは。ズバリ次の4つ！

- ☑ 味の変化が楽しめる
- ☑ 人気のしびれ系
- ☑ おしゃれに和えそば
- ☑ 話題のかき氷アレンジ

「ヒゲタ 味名人」シリーズなら、進化系アレンジ涼麺も簡単に！

進化系アレンジ涼麺メニューを1から考えるのは大変！でも「ヒゲタ味名人シリーズ」をベースに使えばそんな不安も無用。これさえあればオペレーションも楽々。アイデア次第でバリエーションもグッと広がります。

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



ヒゲタ 味名人
冷し中華スープ



ヒゲタ 味名人
冷し中華スープ
マイルド



ヒゲタ 味名人
冷し中華スープ
ねりごま味



ヒゲタ 味名人
シビれる旨辛スープ



ヒゲタ 味名人
コク辛スープ

この夏注目の「シビれる旨辛スープ」

「花椒の香り」「シビれる辛み」「3種の醤(豆板醤・赤味噌・甜麺醤)」が辛さと旨みの決め手！

辛さの中にも旨みとコクを感じる香り豊かな味わいのスープに仕上げました。

- ・口に入れた瞬間に香りだす、ハナサンショウフレーバーと花椒粉末から醸し出される奥行きのある味わい。
- ・ボディ感と後引くシビれ感。
- ・3つの醤(豆板醤・赤味噌・甜麺醤)に鰹と昆布のだしを合わせたコクだれで、深みのある旨みに。

※花椒とは、ミカン科サンショウ属の中国原産のスパイス。舌がしびれるような強烈な辛みとスパイシーな香りが特長です。

キッコーマンおすすめのこの夏の進化系アレンジ涼麺8選！

今回は、この夏キッコーマンがおすすめする進化系アレンジ涼麺を、「インスタ映え」「しびれ」「味変」「かき氷アレンジ」の4つのテーマでご紹介します。ぜひ、貴店でもお試しください。

インスタ映えならこの和え麺

和薬味たっぷりそば

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 ▼



和の薬味をたっぷりとのせた、サラダ風のおそばに「ヒゲタ 味名人 冷し中華スープ」をかけて。芳醇なしょうゆ風味にさわやかな酸味をほどよく効かせたスープは野菜もおそばにもよく合います！

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍲 焼なすと豚しゃぶのごま すだちめん



夏に食べたい冷しゃぶと、焼きなすをのせた冷し麺。「ヒゲタ 味名人 冷し中華スープ ねりごま味」に、すだちを合わせた爽やかなスープをかけて。上品でクリーミーな味わいは、暑い日にぴったりです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

しびれる旨みのシビ旨涼麺

🍲 シビれる台湾風ませそば



「ヒゲタ 味名人 シビれる旨辛スープ」でつくる、花椒がピリリときいた、「台湾風ませそば」。ひき肉の味つけにも旨辛スープを使用し辛味をさらにUP！シビれる辛さやみつきになるメニューです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍲 シビれる旨辛ぶっかけ鴨そば



合鴨と薬味をたっぷりとのせた冷たいおそばに、しびれる辛味の中にも旨みを感じる「ヒゲタ 味名人 シビれる旨辛スープ」をかけて。ピリリとした辛みが広がり、クセになる味わいです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

味変を楽しむならこの涼麺

🍴 チャーシューのピリ辛ごま豆乳麺



「ヒゲタ 味名人 冷し中華スープ ねりごま味」と豆乳をまぜ合わせたスープは、クリーミーな味わい。途中でキムチを加えて混ぜれば、ピリ辛味に変化！1度で2度楽しめます。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍴 彩り野菜の丸ごとトマトめん



丸ごとトマトをのせた、インパクトのある麺メニュー。麺の上に素揚げしたカラフル夏野菜をたっぷり添えたら「ヒゲタ 味名人 冷し中華スープ」をかけて。途中でトマトを崩して食べると、しょうゆベースのトマト麺に変化して、1度で2度の味わいが楽しめます。

[詳しいレシピはこちら >](#)

見た目も涼味をそそるかき氷麺

🍴 シビれる氷の担々麺



「ヒゲタ 味名人 コク辛スープ」をかき氷にし、ねりごま×豆乳ベースの麺にのせた冷やし麺。シャリシャリのピリ辛氷が溶けゆくほどに、ごまの風味と相まって、担々麺風の味わいに。

[詳しいレシピはこちら >](#)

🍜 エクストラ冷麺



“韓国冷麺”に、りんごの風味が豊かな「デルモンテ おるしりんご」を使ったかき氷をのせて、より爽やかに仕上げました。暑い夏や焼肉のメにもぴったりの一品です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

この夏の涼麺メニューづくりに
「ヒゲタ 味名人シリーズ」と「デルモンテ おるしりんご」を
活用してみませんか？