



実証! ソースを変えるだけで 単価UP・出数UPを実現!!

2019年4月26日

いつものメニューにかけるだけで、パッと贅沢香る“特別な味わい”になる！

いつもお店で提供しているメニューに使用しているソースを変えるだけで、オペレーションも変わらずに単価UPでき、出数も増やせたら・・・

そんな想いを実現してくれるソースが誕生しました！

かけるだけで特別な味わいと新しい価値を生み出すソース、それが「キッコーマンステーキしょうゆ トリュフ風味」と「キッコーマンステーキしょうゆ 和山椒風味」です。



お客様の味への期待と食欲をそそる！
ステーキしょうゆ、2つのNEWラインアップ！

新しいステーキしょうゆは「トリュフ風味」と「和山椒風味」の2種類。どちらの風味も、メニュー名に添えるだけでお客様の味への期待感がグッと高まり、つい頼みたくなってしまうメニューに！

キッコーマンステーキしょうゆ 「トリュフ風味」「和山椒風味」 6つのポイント！

- ・贅沢な香りと風味を活かすしょうゆを厳選
- ・こだわりの素材で高級感 UP！
- ・ステーキはもちろん、パスタなどの洋食から焼鳥や丼物などの和食、一品料理まで幅広いジャンルで「特別感」をプラス！
- ・新たな価値の創出で単価 UP！
- ・かけるだけで味を底上げ
- ・加熱で香りが広がり食欲をそそる



▼ 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 生鮮素材をどう口スなく使いこなす？



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!?数々の料理人を驚かせたマジックソースの魅力に迫る。



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 ステーキしょうゆ
トリュフ風味



ふくよかに広がる濃厚な香味

うまみの強い丸大豆しょうゆを2種類ブレンドし、風味豊かなトリュフを加えた濃厚な味わいのたれです。ステーキやハンバーグ、ローストビーフ等の肉料理に幅広くお使いいただけます。

キッコーマン ステーキしょうゆ
和山椒風味



さわやかに広がる繊細な辛み

おだやかな香りと味わいのこいくちしょうゆに、国産の和山椒の風味を効かせたさわやかな味わいのたれです。ポークやチキンのステーキ、ハンバーグ、ローストビーフ等の肉料理に幅広くお使いいただけます。

どちらも鉄板等で提供すれば香りが立ち、食欲をそぞり一層おいしく召しあがれます。メニューに合わせて適量をご使用ください。

東京の繁盛店で検証！単価UPで、出数も2倍以上に！

東京で人気の繁盛店「肉炉端 TOKYO BAT」様と、「こかけ酒場」様で、「キッコーマン ステーキしょうゆ トリュフ風味」と「キッコーマン ステーキしょうゆ 和山椒風味」を使っていただき、それぞれに単価UPして提供した際にどれだけ出数に変化があるかを検証しました。



通常メニューに「トリュフ」「和山椒」と表記
しただけでどれだけ出数が変化するか？

※2018年11月2週間の通常ステーキメニュー出数と、2019年1月2週間の通常ステーキメニューにトリュフ/和山椒と表記した際の出数を比較。

こんな銅体験ができる?!…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▼

検証① 肉炉端 TOKYO BAT様（東京・新橋）

カナダ産 AAA リブステーキ ステーキしょうゆトリュフ風味添え



TOKYO BAT 店長

通常商品より高級感、プレミアム感が出来ることで出数が増えました。お肉料理以外にも野菜炒めやパスタなど、少量加えるだけでお料理に付加価値を与えられると思います。

検証② こかけ酒場様（東京・自由が丘）

宮崎この華牛のサーロインステーキハーフ
～和山椒しょうゆ添え～



こかけ酒場 店長

粘度や具材感がちょうどよく、食材とソースが上手く絡むので使いやすい味だと思います。お店の既存メニューでも幅広く使用できて単価UPできる。高級感も出るのでとても良いですね。

このソースを添えることでメニュー名に「トリュフ」「和山椒」と銘打つことができ、その価値観から単価を上げたにもかかわらず、出数も1.5倍以上を実現！このソース効果は見逃せません。ぜひ、お試しください。

東京の4つの人気店で、2つのソースを使ったアレンジレシピを考案していただきました！

★ご協力店舗★

- ・コマル 様（東京・太子堂）
- ・居酒屋 渋谷豆奴 様（東京・渋谷）
- ・板前バル 様（東京・新宿）
- ・恵比寿天ぷら串 山本家 様（東京・恵比寿）



キッコーマン ステーキしょうゆ トリュフ風味 アレンジレシピ

※原価はメニュー開発店舗様の計算

コマル 様

■ トリュフ香るマッシュルームオムレツ

原価:250円(1食分)



マッシュルームにステーキしょうゆを使用することで、簡単に高級感を演出することができます。また、トマトとの相性が良かったので、トマトソースと絡めることで、風味豊かなオムライスに仕上げました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

居酒屋 渋谷豆奴様
■ トリュフ風味のうどんナーラ
[原価:193円(1食分)]



生クリームを使わずヘルシーに仕上げ、ステーキしょうゆを加えるだけで簡単にトリュフの高級感のある香りが立ち、リッチテイストなうどんに仕上りました。うどんという庶民的な食べ物を、香りと見た目を華やかにすることで、若い女性からも支持を得られるようなメニューにできました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

板前バル 様
■ トリュフ香る雲丹としらすの和風クリームパスタ
[原価:499円(1食分)]





ステーキしょうゆを使うことで、味の調整が簡単にでき、生クリームで割るだけで食べやすいテイストになりました。雲丹パスタにさらにトリュフという高級食材のネーミングを加えることでより高級感を簡単に演出できました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

恵比寿天ぷら串 山本家 様

■ とろーりチーズ巾着揚げ～トリュフソース添え～

【原価:195円(1食分)】



トリュフの芳醇な香りと巾着揚げの香ばしい香りがマッチする食欲をそそる一品です。ステーキしょうゆを下に敷くことで、トリュフの香りが引き立ちます。また、巾着を割った際にとろっと出てくるチーズと半熟卵がステーキしょうゆと混ざるとコクがプラスされるので、生ビールやハイボールだけでなく、ワインとの相性も良いメニューになります。

[詳しいレシピはこちら >](#)

「キッコーマン ステーキしょうゆ トリュフ風味」をモニター使用された現場の皆様の声

- ✓ 「トリュフ」というワードがお客様に好評！
- ✓ 高級感があり、料理に付加価値を与えられる！
- ✓ 特に香りが良いと評判！
- ✓ 高級食材の味わいを手軽に提供でき、お客様の注文率アップ！



キッコーマン ステーキしょうゆ
和山椒風味 アレンジレシピ

※原価はメニュー開発店舗様の計算

恵比寿天ぷら串 山本家 様

■ ホワイトアスパラ 腫バラ巻き天～和山椒ソース添え～

【原価:209円(1食分)】



旬のホワイトアスパラのシャキッと感と豚バラ肉の油の甘みがマッチする一品。そこにステーキしょうゆを添えることで、味にパンチが出て生ビール、ハイボール、日本酒など様々なお酒に合うおつまみ天ぷらになります。塩だとパンチが弱く、ポン酢だとコクが出ないので、ステーキしょうゆの酸味と旨味の効いた味わいがよくマッチしました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

居酒屋 渋谷豆奴様
■ 山椒薫る海鮮無限サラダ
[原価:280円(1食分)]



水菜と春菊は野菜の中でもさっぱりとした野菜なので、和山椒のスパイシー感とごま油の香りの立つソースが合わされることにより食欲のそそられる一品になります。また、海鮮の旨味と和山椒のさっぱりとした香りが非常にマッチします。

[詳しいレシピはこちら >](#)

コマル様
■ ~和山椒香る~季節野菜と合鴨のサラダ仕立て
[原価:160円(1食分)]





和山椒の香りがたっているしょうゆなので、脂がのっている合鴨をサッパリと食べることができます。さらに、サラダ仕立てにすることで、より女性でも食べやすく、満足感も上がります。お酒にも合う味付けになりました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

板前バル 様

■ 和山椒香るドッサリ玉葱の生姜焼き丼

原価:323円(1食分)



板前バルの中でも人気の生姜焼きを、ステーキしょうゆを使うことで、よりご飯に合い香り豊かなメニューにすることができました。

[詳しいレシピはこちら >](#)

「キッコーマン ステーキしょうゆ 和山椒風味」を モニター使用された現場の皆様の声

- ✓ 手作り感のあるソースで、仕込みをしなくて良いという点でオペレーションの軽減に！
- ✓ 洋業態にも和業態にも使いやすい味！
- ✓ オリジナルの調味料として使い勝手も良く、煮物の風味付けにも！
- ✓ 高級食材の味わいを安価で手軽に提供でき、お客様の注文率アップ！