



2019年9月6日

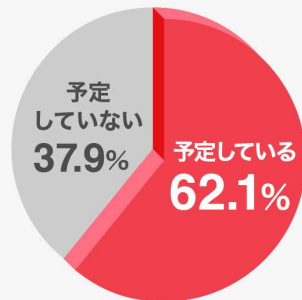
どうする？10月増税対策…あの調味料がピンチをチャンスに変える!?

10月にはよいよ消費税増税が始まります。皆さんのお店では何か増税対策は検討されていますか？

消費者心理としては増税を機に外食費は抑えたいと思うもの。

しかしあるデータによると、増税後に値上げを予定しているお店は約6割に上ります。

2019年10月の消費税増税時に 値上げを予定しているか



出典：2018年飲食店.com調べ (n=309)

増税時に値上げを予定している
お店は約6割以上!

できればお客様には負担がからないよう何か工夫したいところです。

目指したいのは…

- ★ 原価を抑えて単価はキープ!
- ★ でも料理は見た目も味もリッチに!
- ★ ポリュームもおいしさも満足感UP!

そこで注目したいのが、この増税ピンチをチャンスに変える調味料「キッコマン ステーキしょうゆ」です。圧倒的な具材感で、安価なお肉もリッチに仕上がるとっておきの調味料です。



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へ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8月1日
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

スタンダードな味わいで使い勝手の良い
5種類をラインアップ♪

左から、和風おろし・にんにく風味・たまねぎ風味・オニオン&ペッパー・粗挽きマ
スタードの5種類。

誰がつくっても味ブレしにくく、オペレーションも楽々です。たっぷりの具材感は、
原価を感じさせないリッチな仕上がりで満足度も◎！

★こちらもおすすめ★

単価アップもねらえる
よりリッチな風味の
トリュフ風味(左)と和山椒風味(右)

[こちらの記事も参照 >](#)



キッコーマン ステーキしょうゆでつくる
手軽にリッチ! 増税に負けない!
ワンコインメニュー8選

今回は、増税でもおサイフにやさしく、気軽に食べられる満足感ある「低原価」&
「高リッチ」なワンコインメニューをご紹介します♪

入手しやすい原価の安い肉を使用し、しかも簡単なオペレーションにもかかわらず、
仕上がりはリッチになる! 圧倒的な具材感で多くのシェフから支持されるキッコーマン
ステーキしょうゆならではのおすすめメニュー8選です。

ぜひお試しください。

鶏肉(むね肉)を使って※外国産鶏肉使用

🍴 ムネカツねぎおろしまみれ



鶏むね肉のサクサクチキンカツに、たっぷりのねぎと「キッコーマン ステーキしょう
ゆ 和風おろし」をかけて召しあがれ! ステーキしょうゆにはいった大根おろしとねぎ
がチキンカツによく絡みます。



(使用商品)

[詳しいレシピはこちら >](#)

レシピ原価 ¥95-

🍴 オニポテのピザ風チキン

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!



2019年4月26日
いつものメニューにかけるだけで、パツと
贅沢な“特別な味わい”になる!

▼ 記事をもっと表示 ▼



鶏むね肉を薄くのばして、ピザ生地に見立てたチキンソテー。「キッコーマン ステーキしょうゆ たまねぎ風味」とポテトサラダ、チーズをトッピングしてオープンで焼くだけで調理も簡単です。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#)▶

レシピ原価 ¥134-

🍴 ガリパタしょうゆの鉄板チキンライス



鶏むね肉のこま切れを刻んでひき肉にした活用メニュー。炒めた玉ねぎとひき肉に「キッコーマン ステーキしょうゆ にんにく風味」を絡めるだけ。あつあつの鉄板の上でごはんとまぜ合わせてどうぞ！



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#)▶

レシピ原価 ¥149-

🍴 鶏しゃぶのオニオンパクチー風味



鶏むね肉のしゃぶしゃぶにパクチーやライムと一緒に盛りつけて「キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー」で頂きます。エスニック感じる爽やかな風味にブラックペッパーのアクセントが加わります。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#) >

レシピ原価 ¥103-

豚肉(もも肉)を使って ※外国産豚肉使用

🍴 豚から揚げとなすじゃがのおろし煮風



カラッと揚げた豚もものから揚げと揚げなす、じゃがいもを「キッコーマン ステーキしょうゆ 和風おろし」でさっと煮るだけ。簡単にさっぱりとしたおろし煮が完成。とろと大葉で爽やかな仕上がりに。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#) >

レシピ原価 ¥147-

🍴 豚もも肉の即席チャーシュー風焼肉



豚もも肉の薄切りを、さっと焼きからめるだけ。焼肉だけど、甘辛く煮込んだようなチャーシュー風の味わい。つけあわせのゆでもやしと一緒に食べたり、ご飯にのせて丼にするのもおすすめです。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#) >

レシピ原価 ¥141-

🍷 豚ももでトンテキ



豚もも肉でつくるボリューム満点の“トンテキ”！味つけは「キッコーマン ステーキしょうゆ にんにく風味」1本で。にんにくが効いたパンチのある味わいは、ご飯のおかずにも、おつまみにもぴったりです。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#) >

レシピ原価 ¥134-

🍷 豚肉とじゃがいもの黒しょう油炒め



豚もも肉や野菜を「キッコーマン ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー」1本で炒めて。黒こしょうのピリッとした風味がアクセント。お酒にもよく合う味つけでおつまみにもぴったりです。



〈使用商品〉

[詳しいレシピはこちら](#) ▶

レシピ原価 ¥147-

いかがでしたか？
消費税増税に負けないステーキしょうゆを使った
お手頃リッチなワンコインメニュー！