

ステーキしょうゆ 香味てりやき

熟成仕込みの深い味わいと焦がししょうゆのコク

Point 1 熟成仕込み製法

当社の独自製法。ベースのしょうゆだれをじっくり加温することで、熟成感のあるコクを付与。

Point 2 特製焦がししょうゆに3種類のしょうゆをブレンド

特製 焦がししょうゆ (特選 丸大豆しょうゆベース)

香ばしくコクのある焦がししょうゆ。

高窒素タイプのこいくちしょうゆ

こいくちしょうゆ

超特選 丸大豆再仕込みしょうゆ

超特選クラスのしょうゆで香味野菜の味を引き立てます。

先味に華やかなしょうゆ感を付与します。

まろやかな味と豊かなコクが後味に余韻を残します。

Point 3 コク旨な甘みと香味野菜

濃厚熟成本みりん、三温糖など複数の糖をブレンドし、コク旨な甘み、深い味わいを実現。おろし生姜やにんにくなどの香味野菜が肉の旨みを引き立てます。

国産米濃厚熟成本みりん

しょうが

にんにく

※素材の画像はイメージです。

Point 4 てりつやアップで見栄え◎

時間が経ってもてりつやが続くので、お弁当・テイクアウトにも最適です。

調理4時間後▶



商品詳細はこちら

11909

kikkoman
おいしい記憶をつくりたい。

キッコーマン商品のご案内

辛み、華やぐ。

ステーキしょうゆ 贅沢 香る

柚子胡椒仕立て 新発売!

Point 1 絶妙なバランスのスパイスと柚子果汁

九州特産柚子胡椒に、3種のスパイスと国産柚子果汁・柚子皮みじんを加えた爽やかな香りとピリッとした辛みが特徴のたれです。

複雑なスパイスの辛みと旨み

九州特産柚子胡椒

唐辛子をみじん切りにして柚子の果皮と塩と混ぜ、熟成させた調味料

青唐辛子 赤唐辛子 ブラックペッパー

後味のキレにつながる辛み 柚子胡椒が主役となるよう最適な配合に

国産柚子の爽やかな風味

国産青柚子果汁

丸ごと搾った柚子の爽やかな香りと酸味

国産黄柚子果汁 国産柚子皮みじん

風味が豊かな柚子果汁 柚子皮の具材感

ステーキしょうゆ 贅沢 香る

柚子胡椒仕立て

爽やかな香りとピリッとした辛み

kikkoman

調理

Point 2 柚子の風味を活かす3種のしょうゆ

まろやかでコクのある丸大豆しょうゆをベースに柚子の風味を活かす2種のしょうゆを選定。柚子胡椒の香りと味がさらに引き立ちます。

超特選 うすくちしょうゆ低温発酵

柚子胡椒などのスパイス感を活かすおだやかな香りで後味の旨みを付与

香味発酵しょうゆ

柑橘の風味を活かし、肉の旨みを引き立てます

特選 丸大豆しょうゆ

おだやかな香りでまろやかな味と豊かなコク

メニュー価値UP
にお役立ち!

ステーキしょうゆ
贅沢 香る シリーズ▶



※素材の画像はイメージです

幅広いメニュー対応力

汎用性抜群!液体だからアレンジしやすい!



コトバで伝えるメニューの魅力

メニュー名に魅力ワードをプラスして単価・出数アップ!

魅力ワード 爽やか

すっきりとした味、すがすがしい感覚を想起させるワード。香りを表現する際に使用される傾向があります。

魅力ワード ピリ辛

ほど良い辛さを表すワード。「辛口」や「激辛」に比べ幅広い層に評価されています。

人気店で検証

か志わ熟成鶏十八番 おおたかの森店 様

元祖かしわ揚げ 680円

爽やか柚子胡椒香るから揚げ 760円

単価 80円UPしても 出数 138%UP!

※2024年4月後半2週間の通常メニュー出数と、5月後半の2週間の「柚子胡椒」を表記したメニュー出数を比較 ※内容は取材・掲載当時の情報です。

柚子胡椒の爽やかな香りと辛さのインパクトがあり、揚げ物や刺身など色々なメニューと相性がよく気軽に使える完成度の高さが魅力ですね。加えるだけでさっとなじみ、味づけにアレンジがしやすいので「爽やかでパンチのある辛み」という新しい辛みの味づくりができると思いました。お酒もすすむ味わいで好評でした。



か志わ熟成鶏十八番
おおたかの森店
林 料理長

定番でりやきに 魅力的な謳い文句をプラス!

チキンステーキ
〜熟成仕立てのてりやきソース〜

熟成

味の複雑さ、コク深さをイメージさせるワード。注目度があがっている謳い文句。

ハンバーグでりやきソース
〜焦がししょうゆのヨク〜

焦がし

香ばしさやコク深さとともに、調理にかけている手間、調理技術の高さをイメージさせるワード。

食の多様性に応えて

客層拡大へ!

ステーキやハンバーグはもちろん、大豆ミートなどのプラントベースメニューへのアレンジも対応!熟成感と香味野菜の風味でベジタリアンメニューがコク旨に仕上がります。

大豆ミートのてりやきバーガー

豆腐ナゲットテリマヨソース

※卵・乳製品摂取ベジタリアンを対象

ベジタリアン対応*

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ 直径×高さmm	ケースサイズ 奥行き×横×高さmm	JANコード
ステーキしょうゆ 贅沢 香る 柚子胡椒仕立て	560gペットボトル×12	AF230	73×186	225×298×198	4901515013287
ステーキしょうゆ 贅沢 香る トリュフ風味	570gペットボトル×12	A9643	73×186	225×298×198	4901515003820
ステーキしょうゆ 贅沢 香る 焦がしガーリック	570gペットボトル×12	A7887	73×186	225×298×198	4901515010842
ステーキしょうゆ 和風おろし	1,130gペットボトル×6	A4014	83×268	175×260×278	4901515005640
ステーキしょうゆ たまねぎ風味	1,160gペットボトル×6	A4015	83×268	175×260×278	4901515005657
ステーキしょうゆ にんにく風味	1,205gペットボトル×6	A4016	83×268	175×260×278	4901515005664
ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー	1,110gペットボトル×6	A4017	83×268	175×260×278	4901515005671
ステーキしょうゆ 香味てりやき	1,190gペットボトル×6	A8907	83×268	175×260×278	4901515011818

※パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/>

2024年06月 1010009972

キッコーマン 業務用 検索



大好評!

ステーキしょうゆ 贅沢香るシリーズ

贅沢な香りと風味で、様々なメニューを

特別感・単価アップ!

パンチのある
焦がし
ガーリック



芳醇な香り
トリュフ
風味



トリュフ香るカルボナーラ

クリームソースにまぜるだけで、トリュフが香る芳醇な一品に。濃厚な贅沢メニューで単価アップへ。

牛ステーキ
～贅沢トリュフソース～

熱々の厚切り肉にソースをかければ、トリュフの贅沢な香りが広がりおいしさグレードアップ!



あらゆるメニューがリッチに香る
アレンジ自在に付加価値アップ!



トリュフ香る贅沢ポテサラ



贅沢トリュフソースの煌めくローストビーフ丼



トリュフ香るホイップソース



ガツンとステーキ 焦がしガーリックライス

パンチのあるガーリック&しょうゆの香りが広がり、クセになる味わい。



やみつぎ
焦がしガリパタチキン
ガーリックの香りで食欲を刺激!チキンとバターをドーン!と盛ったインパクトのある一品です。



ローストビーフ クリーム焦がしガーリックソース



焦がしガーリック香る オニオングラタンソース



クルチキンサラダ焦がしガーリックレモンパスタソース

Point 1 イタリア産黒トリュフ使用

口にいった瞬間から、後味に残る余韻まで、贅沢に続く芳醇な風味。



凍結乾燥させた黒トリュフを使用した香り高いトリュフソルト イタリア産黒トリュフオイル

Point 3 深みとコクを生み出すこだわり原料

こだわり原料にじっくりと手間をかけ、深みとコクのある豊かな味わいを実現。



ベイクドタイプワイン 2種のたまねぎ

Point 2 トリュフの風味を活かす4種のしょうゆ

4種のしょうゆでトリュフの華やかな香りと味をさらに引き立たせます。

超特選 丸大豆しょうゆ
まろやかな風味と豊かな旨み

高窒素タイプのこいくちしょうゆ
香り風味おだやかな超特選クラス

超特選 うすくちしょうゆ低温発酵
香りおだやかに後味の旨みを付与

香味発酵しょうゆ
まろやかで肉の旨みを引き立てます

「トリュフ」をメニュー名に加えて
魅力アップ
Q.高級感あるソースの味として思いつくもの(食材)
1位 トリュフ
N=1144/2022年10月キッチンマン調べ n=357

Point 1 特製焦がししょうゆ使用

香ばしくコクのある焦がししょうゆと2種のしょうゆで、にんにくの香りと味わいを引き立たせます。

特製 焦がししょうゆ
(特選 丸大豆しょうゆベース)
フライパンで焦がしたような風味を再現、調理感やコクを付与

濃厚なこいくちしょうゆ
濃厚でキレのある風味と豊かな旨みが特徴

おだやかな香りの生しょうゆ
にんにくの風味を引き立たせます

Point 2 にんにく原料へのこだわり

油を直火で加熱し、じっくりにんにくを焦がした特製直火焦がしにんにく油の他、3種のにんにく原料をブレンド。

特製 直火焦がしにんにく油
香ばしいにんにくの味と香り

ローストガーリックパウダー
香ばしいにんにくの香りとコク

ローストガーリックチップ
噛んだ時に感じるにんにくの旨み

生おろしにんにく
味のベースとなるにんにくの味わい

ステーキしょうゆ
シリーズ

圧倒的な具材感

具材がリッチで、メニューの見栄えを贅沢にしょうゆの力が肉の旨みを最大限引き立てます!

商品詳細はこちら



具材
40%超

和風おろし



アボカドとサーモンの和風サラダボウル



和風おろしハンバーグ



具材
50%超

たまねぎ風味



ビーフステーキ
シヤリアピンソース



和風ジャーマンポテト



加熱調理にも
つけかけにも

にんにく風味



やみつぎガーリックバター
ライスのステーキ丼



まぐろのボキボウル



具材
30%超

オニオン&ペッパー



たまねぎの旨みと
ブラックペッパーの風味



ごちそうソースのチキンステーキ

Point 1 メニューに加えて具材感・食感・見栄えUP

たっぷりの国産大根おろしとみじん切りたまねぎで、メニューをより豪華に。



Point 2 肉と相性抜群の2種類のしょうゆ

大根おろしのフレッシュ感を活かす生しょうゆが決め手。赤身肉との相性アップのため丸大豆しょうゆをブレンド。

おだやかな香りとマイルドな口あたり
特製生しょうゆ
濃厚感とコクのある
丸大豆しょうゆ

Point 1 あめ色たまねぎとベイクドタイプワイン

じっくり炒めたたまねぎにベイクドタイプワインを加えた深みのある味わい。



Point 2 たまねぎの風味を活かすこだわりしょうゆ

たまねぎの旨みと甘みを引き立たせるしょうゆと、肉に負けない旨みやボディ感をだすしょうゆをブレンド。

高窒素タイプのこいくちしょうゆ
特選 丸大豆しょうゆ

Point 1 香りとコクを生む3種類のにんにく原料

加熱調理にもつけかけにも、香りとコクががっつんと続く。



Point 2 にんにくの風味を活かす3種類のしょうゆ

にんにくの風味を引き立てる3種類のしょうゆをこだわりブレンド。

こいくちしょうゆ
特選 丸大豆しょうゆ
おだやかな香りの特製生しょうゆ

Point 1 こだわりの5種類の具材と原料

たっぷり配合された具材で、メニューにリッチな見た目と食感をプラス。



Point 2 素材と香辛料が活躍するこだわりのしょうゆ

5種類の具材を引き立てる、しっかりとした旨みのしょうゆを選定。

色がうすく、旨みがしっかりの丸大豆しょうゆ

※素材の画像はイメージです