



キッコーマン
基本のから揚げだれ

よくわかる
商品動画

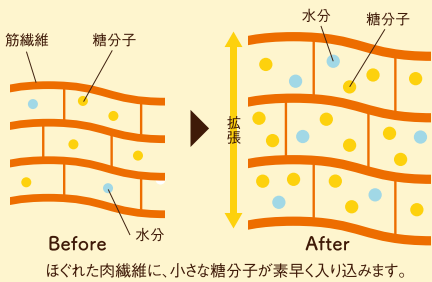


12kg BIBも
新登場!

急な注文もスピーディに対応

1 漬け込み10分

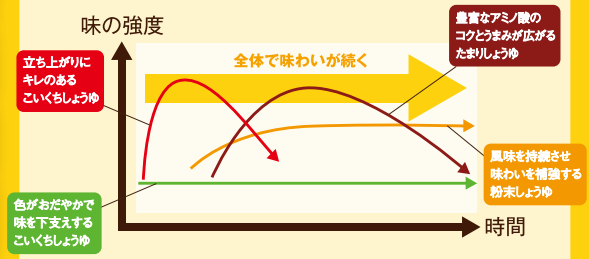
短時間で漬け込める秘密は「酢」と「しみ込みやすい糖」の力。酢がお肉を酸性にすることで、ほぐれた繊維に糖が素早く入り込み、味をしっかりしみ込ませます。食料ロスや味ブレ対策にもお役立ちします。



おいしさはしょうゆが決め手!

2 味わい長続き

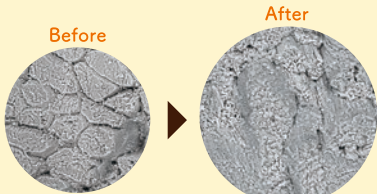
味残りのよい4種のしょうゆをから揚げ専用の特製ブレンド。揚げたてから作り置きまでおいしく食べてもらうため、しょうゆメーカーのこだわりが詰まっています。



調味液をたっぷり保水

3 ジュワ~っと肉汁

溢れるジューシー感、その決め手は「保水」です。肉繊維に調味液をたっぷり吸わせ保水し、肉汁が流れ出る隙間を限りなく減らします。さらに酢と糖の力で保水力をキープ。うまみ溢れる肉汁をしっかりとじ込め、理想のジューシー感を叶えます。



漬け込み前

肉繊維の隙間が広く肉汁が流れでてしまいます。

から揚げだれで漬け込み

肉繊維に調味液をたっぷり保水しているので隙間が見えません。肉汁を逃さずジューシーに仕上がります。

※電子顕微鏡写真



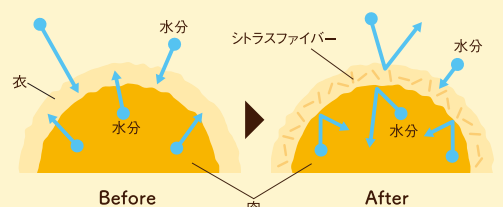
10分で
行列店の味!



作り置きやテイクアウトの強い味方

4 ずっとサクサク

から揚げの命とも言える衣の食感を維持する秘策は、柑橘類に含まれる「シトラスファイバー(食物繊維)」。シトラスファイバーが衣をコーティングし、内側・外側からの水分の吸収をブロック。サクサク感が長く続く、作り置き惣菜の強い味方です。



Before

After

シトラスファイバー(食物繊維)が衣に加わることで小麦粉や片栗粉の水分の吸収を抑え、揚げたてのサクサク食感が長時間続きます。

もっと万能に！ アレンジレシピピ。

から揚げはもちろん

SNSでも
話題沸騰



ジーパイ(台湾風からあげ)

大きなむね肉も10分漬け込むだけで味しみしっかり。ザクザクの衣としょうゆの味わいでお酒が進む、台湾で定番の屋台料理！

おつまみも
お手軽に！



やみつきホルモン天

たれに漬け込んだ牛ホルモンを天ぷらにすれば、外はサクサク、中はプリプリ。ジュワッとコク旨のこの味わいに、もう夢中！

テイクアウト
に強い！



から揚げの燻製タルタル丼

サクサクジューシーが長続きする人気の丼を時短調理。スモークな濃厚ソースがおいしさを引き立て、さらに満足感アップ！

お刺身の
味付けにも！



まぐろとアボカドのユッケ

さっと和えるだけで一味違った韓国風おつまみに！にんにくとしょうがの香ばしさがクセになる、うまみとろける逸品。



訴求力の高いアレンジメニューもお手のもの！

注目の オリジナルご当地 から揚げ！

日本唐揚協会
Japan KARAGE Association
共同開発レシピ



桜えびから揚げ

噛んだ瞬間口いっぱいに広がる桜えびの香ばしいうまみと香り高いしょうゆの風味。プレミアムメニューや、レパートリー拡大にオススメの逸品！

芳醇な
東海の風味

まだまだあります
付加価値レシピ！
おいしさの秘密！



日本唐揚協会 専務理事
八木 宏一郎 氏

日本唐揚協会とは、カラアゲニスト18万人*
を要する日本最大のから揚げ愛好団体です。
日本全国のから揚げを応援します。
*2021年5月現在

紅しょうがから揚げ

串カツでも人気の紅しょうがで、爽やかなアクセントをプラス。酸味と辛みがほどよく効いて、ご飯もお酒もどんどん進む！

やみつき
大阪の味！

あごだしから揚げ

風味豊かなあごだしのうまみをぎゅっと濃縮！じゅわっと溢れるほんのりとした甘みがご飯にぴったり。

長崎の
上品な味わい



サイトをチェック！



商品一覧

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	JANコード	賞味期間
キッコマン 基本のから揚げだれ	2.2kgハンディパック×6	A5911	227×337×333	4901515008184	12ヶ月
キッコマン 基本のから揚げだれ	12kgBIB	A5918	251×253×249	4901515008238	12ヶ月

*上記の賞味期限は、開栓前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。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。

2021年7月 1010017906

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

お役立ち情報はこちら [キッコマン 業務用](#) [検索](#)

