



新発売

キッコーマン プルコギのたれ

素材にもみ込むだけ！
本格的な味わいと見栄えを両立！

プルコギのたれ1,180g

プルコギのたれ12kg

プルコギのたれの
ココがすごい

本格的な
味わい

見栄え良く
仕上がる

アレンジメニューも
自由自在

本格的な味わいと見た目の美しさを両立！

本格的な味わい

本格的な甘く香ばしい香り

香味発酵しょうゆなど複数種のしょうゆをブレンド。本場韓国のプルコギのような、焼いた時の甘く香ばしい香りを再現できます。



燻製しょうゆ
楳(なら)で燻した、香り高くまろやかな口あたりの丸大豆しょうゆ。



こいくちしょうゆ
「色」「味」「香り」のバランスが良い。



淡色しょうゆ
素材の色を活かし肉の色をきれいに保つ。



香味発酵しょうゆ

フルーツや花のような甘い香りを持つ。

果実と野菜の甘さとコクが本格感を演出！

梨果汁に加えて、国産りんご果肉、国産たまねぎのソテーを加えることで果実・野菜のすっきりしながらもコクのある甘味、中味を付与します。



国産
りんご果肉



国産たまねぎの
ソテーオニオン

見た目がきれいに仕上がる

見栄え良く明るいたれ色

ベースを淡色しょうゆにすることで、しょうゆ感のあるしっかりした味わいと、もみ込んだ時に見栄えの良い明るい色を両立しました。



一般的なプルコギのたれ



当社プルコギのたれ

たれが素材に良く絡む！

たれが素材にしっかりとよく絡み、ドリップが少なく仕上がります。野菜と合わせても見栄え良く仕上がります。

キッコーマンの肉用調味料で

肉も野菜もおいしく!

キッコーマンの
肉用
調味料は

たれが素材に良く絡み、
ドロップを抑制!

こだわりの配合により、調理時にたれが素材によく
絡むように仕上げました! たっぷり野菜と合わせても
簡単に見栄え良いメニューに仕上がります。



野菜たっぷり

プルコギ

たれをもみ込んで炒めるだけ!
肉にも野菜にもしっかりと味が絡みます。
肉の旨みとたっぷりの野菜で
ボリューム満点!
満足度の高い一品です。



プルコギのたれ1,180g

アレンジも 自由自在!



春雨を
加えれば
チャプチェ

ピザに
アレンジ!
プルコギピザ

コチュジャンを
足して
チーズタッカルビ

豚バラと たまねぎの 生姜焼き

旨みの強い豚バラにたっぷりたまねぎ。
脂によく馴染むたれが野菜にも
しっかり絡んで、見た目もキレイな
仕上がり。すりたてのような
フレッシュな生姜感で
ごはんも進みます!



生姜焼のたれ2,060g

野菜たっぷりの 肉野菜 炒め

豚バラにガッツリ
野菜でスタミナ満点。
たれが素材によく絡んで
ドロップを防ぐから、
たっぷりの野菜を炒めても
水っぽくならず、しっかりした
味わいが肉と野菜に
行きわたります!



焼肉のたれ2,100g

商品一覧

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ mm	ケースサイズ 奥行き×横×高さ mm	JANコード
プルコギのたれ	1180gペットボトル-6	AJ381	83.3×256.5	260×175×278	4901515015120
プルコギのたれ	12kg BIB	AJ382	—	251×253×249	4901515015137
生姜焼のたれ	2060gペットボトル-6	AF925	107×295	339×229×311	4901515014413
焼肉のたれ	2100gペットボトル-6	35584	107×295	339×229×311	4901515355844

※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/>

2025年7月 0404006A001

お役立ち情報はこちら

キッコーマン 業務用

検索

