

繁盛店で
効果検証

株式会社 TRUSTY CORPORATION 様

既存のメニューの中からサクサクしょうゆシリーズを使用したアレンジメニューを作り、「サクサク」「やみつぎ」をメニュー名で謳うことによって注文数が増加するのについて検証し、大きな効果をあげることが確認できました。

*GARAKUTA-YA 我楽多家 新宿店・KUSHIYAKI 我楽多酒場 新宿店にて効果検証(2020年8月1日~31日)通常メニューと「サクサクしょうゆ」シリーズを使用したメニューでの出数比較

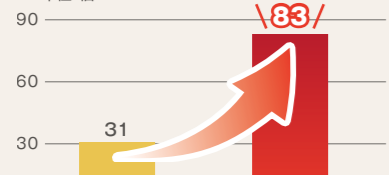


通常メニュー
我楽多家のからあげ
¥600



アレンジメニュー
フライドオニオン香る
サクサクしょうゆの唐揚げ ¥650
売価 ¥50 アップ!

●メニュー出数
単位:個



出数
268%
アップ!

我楽多家のからあげ フライドオニオン香るサクサクしょうゆの唐揚げ

*2020年8月の通常メニューとメニューに「サクサク」「やみつぎ」と表記した際の出数を比較

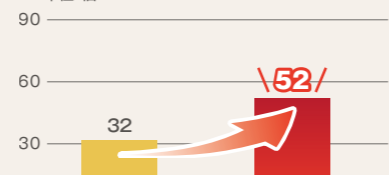


通常メニュー
知覧鶏のカルパッチョ
¥880



アレンジメニュー
サクサクワサビ醤油
知覧鶏のカルパッチョ ¥950
売価 ¥70 アップ!

●メニュー出数
単位:個



出数
163%
アップ!

知覧鶏のカルパッチョ サクサクワサビ醤油知覧鶏のカルパッチョ

*2020年8月の通常メニューとメニューに「サクサク」「やみつぎ」と表記した際の出数を比較

「サクサク」「やみつぎ」
ワードをメニューに入れて/
注文率が
最大3倍アップ!

「サクサク」「やみつぎ」
ワードで付加価値がついて/
売価アップ!

既存のメニューに
簡単にアレンジ可能なので/
メニューの
幅が広がる!

使ってサクサク
実感! しょうゆ
シェフの声



サクサクしょうゆシリーズはアレンジの幅が
大きいので、アイデアが尽きません!

簡単なオペレーションでメニューの価値が上がり
売価アップしやすいので、とても使いやすいです。

株式会社 TRUSTY CORPORATION 主任シェフ 北野 様



使いやすく、パッケージリニューアル!

切り口を2ヶ所にし、使用量・
使用方法で使い分け!

- ▶ 使用開始時は上でカット!
- ▶ 量が減ったら下でカット!
- ▶ 移し替える前提で最初から下でカット!

*ドライタイプ/オイルベース共通

使いやすい
ダブルノッチ
採用



「サクサクしょうゆ」のヒミツ 動画で公開中!

旨さの決め手は
“サクサク食感”の
フリーズドライしょうゆ

動画を
観る



トッピング! サクサクしょうゆ

ドライタイプ
オイルベース

Shock!



料理のメニュー
いいアイデアが
浮かばない!
困った!!!!!!
そんな時!

サクサクやみつぎ!
新食感!

NEW



Crispy!!!

発売以来
大好評!
オイルのうまみが
あとを引く!



Oily!!!

参上!
調味料の革命!!

メニューづくりの強い味方

まさに救世主!!!
こんなしょうゆを待ってたWa!

Wooooooooow!

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ 横×高さ×奥行 mm	ケースサイズ 横×高さ×奥行 mm	JANコード	賞味期間
NEW トッピング! サクサクしょうゆ ドライタイプ	150g スタンディングパウチ×15袋	A4679	150×190×41	400×165×200	4901515006357	12ヶ月
トッピング! サクサクしょうゆ オイルベース	350g スタンディングパウチ×15袋	12329	150×190×41	400×165×200	4901515123290	12ヶ月

*上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。

2021年1月 1515015891

キッコーマン業務用商品サイト キッコーマン 業務用 Q検索 https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/index.html?utm_source=tirashi&utm_medium=salesaid



新発売!

キッコーマン

サクサクしょうゆ

ドライタイプ

トッピング!

サクサクしょうゆ

ドライタイプ

大さじ約23杯分

使用例

kikkoman

トッピング!

サクサクしょうゆ

ドライタイプ

150g スタンディングパウチ

*大さじ約23杯分

トッピング!

サクサクしょうゆに

サクサクやみつき!

新食感!

!!ドライタイプ、新登場!!

サクサク感を追求した

インパクトある味わいで

ドライタイプ やみつき度満点!!

調味料として

どんな素材でも

合わせやすい

油が

染みにくいので

アイデア次第

+スパイス

+オイル

+アクセント

+調味料

アレンジ可能

油分が少ないので、素材を選ばず かける! つける!

つつむ! など、使い方次第で**アレンジ無限大!**

TAKE OUT

ドライタイプなら

溶だれしにくいので

テイクアウトにも

おすすめ!

植物性素材のみ使用

ベジタリアン

メニュー

にも!

Crispy!!!

定番メニューに

アクセント!

やみつき!

ごぼうサラダ

ドライ

タイプで

いつものメニューが

やみつきメニューに!!

Oh!!!

アレンジメニューは

無限大ね♥

サクサク

解決!

いつものメニューを

お好みのオイルで

カスタマイズ!

食感を楽しむ!

じゃこなすサラダ

トッピング

スパイスとして

スベアリーブやみつき

ピリ辛スパイス

ドライなら

揚げ物にも合う

たっぷり香味野菜と

サクサクしょうゆの

まぐろ唐揚げ

旨さの決めては

サクサク食感の

フリーズドライ

しょうゆ

Goood!!!

フリーズドライしょうゆにフライドガーリック、

ごま、ローストオニオンなどを加え、やみつき

感のある味わいに!

いろいろなメニューに

使いたくなる!

しょうゆの概念を超えた!

新しいタイプの

食べるしょうゆ!

用途に合わせて選べる **2** タイプ

It's Useful!!!

Saku-Saku

Soy Sauce

価値アツアツ!

単価アツアツ!

Let's Try!!!!

発売以来

大好評!

キッコーマン

サクサク

しょうゆ

オイルベース

トッピング!

サクサクしょうゆ

オイルベース

大さじ約23杯分

使用例

kikkoman

トッピング!

サクサクしょうゆ

オイルベース

350g スタンディングパウチ

*大さじ約23杯分

油があるからおいしい!

使いやすい!

オイルベース!!

サクサク食感のフリーズドライしょうゆを

たっぷりのオイルでコーティング!

オイルのヨクが加わり、あと引く美味しさに。

oily!!!

最後の仕上げ!

味の決め手に!

ドレッシング

ベースとして

混ぜやすい

オニオン

料理にも

2016年

業務用加工食品

ヒット賞 受賞

既存ドレッシングを

アレンジ

サクサクしょうゆ

青じそ風味豆腐サラダ

鮮魚にはオイルの

うまみをプラス

まぐろたたきと

サクサクしょうゆ

わさびチーズ和え

オイル

ベースで

パツと裏身!

あと引くおいしさに!!

Nice!!!

オイルを活かして

簡単オペレーション

アツアツ鉄板! 香ばし醤油のやみつきもろこし

オペレーションも

ラクラク!

定番メニューを

ガラリと

アレンジ

クセになる

ナポリタン