

メニュー価値アップへ！ 1本でしっかり味が決まる！

お肉をもっとおいしくするため、原料にこだわり抜きました。
簡単オペレーションで丼や炒め物など幅広くお使いいただけます。

濃厚しょうゆだれ
1.190g

炒め調理に最適

濃厚しょうゆだれ

熟成もろみだれ
1.180g

漬け込み 絡め焼き

熟成もろみだれ

ねぎ塩だれ
1.090g

具材 30%超

ねぎ塩だれ

濃厚しょうゆだれ

牛カルビと豚生姜焼き丼
たれ1本でできる人気お肉の合い盛り丼

熟成もろみだれ

チキングリル濃厚にんにくバターしょうゆ
パンチの効いた濃厚なうまみやみつき！

ねぎ塩だれ

ねぎ塩ソースのから揚げ丼
サクサク衣にシャキシャキねぎがたまらない！

濃厚しょうゆだれ

濃厚しょうゆだれ

熟成もろみだれ

熟成もろみホルモン

ねぎ塩だれ

ねぎ塩だれ

濃厚感とコクをうみだす
3種のしょうゆをブレンド

- 香味野菜の風味引き立つ **高窒素タイプ こいくちしょうゆ**
- 油と相性よく乳化力に優れる **丸大豆しょうゆ**
- 味に厚みをもたせる超特選 **再仕込みしょうゆ**
- 時間が経っても **てりつや長続き** (1時間後もてりつや続く！)

冷めても脂浮きしにくくおいしさが続きます。

自然なうまみと深いコク
8種の発酵原料

- しょうゆもろみ
- 白味噌
- 長期熟成味噌
- 本みりん
- 豆板醤
- こいくちしょうゆ
- 色のうすいしょうゆ
- コク旨熟成しょうゆ

発酵なうまみとコク
しょうゆもろみの力

しっかりと味がしみこむ + 強いマスクング力で肉の不快臭を抑制

豪華な食感と見栄えを生む
6種の具材

- 長ねぎ
- たまねぎ
- しょうが
- にんにく
- ブラックペッパー
- ホワイトペッパー

肉をよりおいしくする
3種のこだわり原料

- 香り豊かなごま油
- 雑味のすくないシチリア岩塩
- 色がうすくうまみしつかりのKMFしょうゆ

ステーキしょうゆ 贅沢香る燻製しょうゆ仕立て

リニューアル
新登場！

燻製の香りが華やかに広がる、コク深い味わい。手軽に本格的な燻製風味を！

本格的な燻製感をつくりだす
こだわり原料

- 特製燻製しょうゆ
- ペイクドタイプワイン
- 7種の果実原料

燻(なら)で燻した、香り高くまろやかな口ありの丸大豆しょうゆ。

マンズワイン独自の技術で加温熟成をしたワイン。濃厚な味わいと甘みで味を底上げ。

りんご、もも、洋梨、マンゴー、デーツ、パイン、アップル、バナナの7種の果実を使用。果実の甘みで味の厚みを付与。

簡単オペレーション
幅広いメニュー対応力！

- 絡め焼き
- 漬け込み
- かける
- ディップソース

燻製ベーコンチーズナポリタン

燻製香るポークソテー

ポテトフライ燻製BBQ&燻製マヨ

燻製の香りと赤ワインのコク

メニュー価値UPに役立ち！
ステーキしょうゆ 贅沢香るシリーズ

商品一覧

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	賞味期間
ステーキしょうゆ 贅沢香る 燻製しょうゆ仕立て	580gペットボトル×12	A6506	73×186	225×298×198	4901515009044	12ヶ月
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	A2503	73×186	225×298×198	4901515003820	12ヶ月
ステーキしょうゆ 贅沢香る 和山椒風味	580gペットボトル×12	A2504	73×186	225×298×198	4901515003837	12ヶ月
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	12ヶ月
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	12ヶ月
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	12ヶ月
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	12ヶ月
わが家は焼肉屋さんプロ 濃厚しょうゆだれ	1,190gペットボトル×6	A3949	83×268	175×260×278	4901515005275	12ヶ月
わが家は焼肉屋さんプロ 熟成もろみだれ	1,180gペットボトル×6	A3951	83×268	175×260×278	4901515005299	12ヶ月
わが家は焼肉屋さんプロ ねぎ塩だれ	1,090gペットボトル×6	A3950	83×268	175×260×278	4901515005282	12ヶ月

※上記の賞味期間は、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。 2022年1月 1010020917

キッコーマン 業務用 検索

いま、**燻製人気上昇中！**

「燻製しょうゆ仕立て」をメニュー名に加えて
出数アップ! 単価アップ!

4人に1人が「食べたい」と回答

「燻製」は外食ならではの味わいが楽しめる、女性を中心に人気の高い味種となっています。

※出典:(株)ぐるなび「調味料のトレンドからみた嗜好の変化2021」2021年10月 n:1246 興味がある、今後もっと食べてみたい味付け・風味「燻製・スモーク風味」25.8%

若鶏のグリル 1,500円 ▶ 若鶏の燻製グリル 1,600円

単価 100円 UP

出数トータル 183%

メニュー出数
検査前 2021/11/5~18: 169
検査後 2021/11/19~12/2: 310

若鶏の燻製グリル 112

若鶏のグリル 198

燻製の香り、味がとてもよくでている。流行りのキャンプメニューを手軽に提供できるのがいいですね。現行のソースより、原価が抑えられ、単価もアップできたので、粗利改善になった。同価格で“選べるソース”にしたなら、もっと出数が増えそうですね。

BUSHWICK BAKERY & GRILL
グランツリー武蔵小杉店
加藤シェフ

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

高級感・単価アップ!



芳醇な香り
トリュフ風味



トリュフ風味のカルボナーラ
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。



焼きなすと香味野菜の
和山椒おろし
和山椒のピリリとした辛みが、香味野菜とミートソースをスパイシーに引き立てやみつきに。



爽やかな辛み
和山椒風味



牛ステーキ
〜トリュフ香るソース〜
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きグレードアップ!



和山椒香る豚丼
たれ1本で和山椒の風味が豊かな贅沢な豚丼に。人気メニューを手軽に高級感アップ。



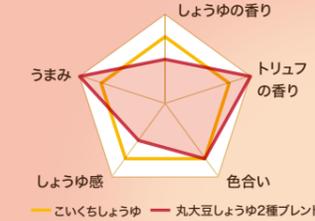
トリュフ香る贅沢ポテサラ、肉寿司トリュフソース、トリュフ香るホイップソース



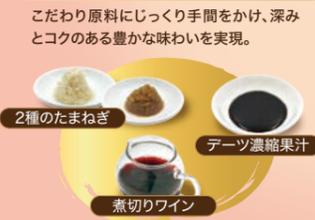
和山椒香るホタテバターしょうゆ、和山椒香るフレンチドレッシング、和山椒のじゃこめしあんかけオムライス

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!

Point 1 トリュフの香りと風味を活かす
2種類の丸大豆しょうゆをブレンド



Point 3 豊かな味わいを下支える
こだわり原料

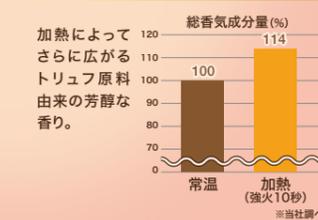


2種のたまねぎ、煮切りワイン、デーツ濃縮果汁

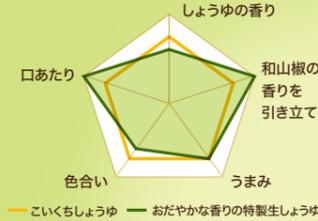
Point 2 先味〜後味まで味残りのいい
トリュフ原料



Point 4 加熱で広がる
芳醇な香り



Point 1 和山椒の繊細な風味に合う
特製生しょうゆ



Point 3 味を底上げる
こだわり原料

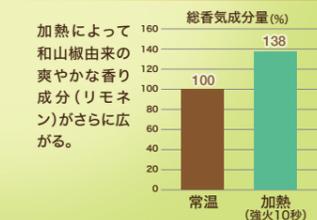


炒めた香味野菜ペースト、煮切りワイン、ミルクパウダー

Point 2 厳選された
国産和山椒



Point 4 加熱で広がる
爽やかな香り



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うまみを最大限引き立てる! 商品詳細はこちら



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



ビーフステーキ シャリアピソース



和風ジャーマンポテト



やみつきガーリックバター ライスのステーキ丼



まぐろのポキボウル



ローストビーフサラダ ~オニオンペッパーソースがけ~



ごちそうソースの子キンリテー

Point 1 メニューに加えて
具材感・食感・見栄えUP



Point 2 肉と相性抜群の
2種類のしょうゆ

厳選しょうゆでおろし素材のフレッシュ感が活き、赤身肉との相性がアップ。
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
バイクドタイプワイン



Point 2 たまねぎの風味を活かす
厳選しょうゆ

たまねぎのうまみと甘みを引き立たせるしょうゆと、肉に負けないうま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種類のんにく原料



Point 2 厳選された
3種類のしょうゆ

んにくの風味を引き立てる3種類のしょうゆを厳選ブレンド。
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



Point 2 素材と香辛料が活きる
こだわりのしょうゆ

5種類の具材を引き立てる、しっかりとしたうまみのしょうゆを厳選。
色がうすく、うまみがしっかりの丸大豆しょうゆ