

# 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。

**炒め調理に最適**

**濃厚しょうゆだれ**

1.190g

**漬け込み 絡め焼き**

**熟成もろみだれ**

1.180g

**具材 30%超**

**ねぎ塩だれ**

1.110g

しょうゆのコクとごま油の深い味わい

濃厚しょうゆだれ

しょうゆもろみの豊かな香りと深いコク

熟成もろみだれ

香味野菜たっぷりのごちそうだれ

ねぎ塩だれ

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

チキンガ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！

もろみ鶏そぼろ丼  
ヘルシーそぼろに濃厚もろみがしみて食べ応え抜群

熟成もろみホルモン  
脂のうまみともろみの風味がクセになる！

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！

砂肝のねぎ塩炒め  
砂肝に具材感がある塩だれが絡んでみつきのおいしさに！

## ステーキしょうゆ 贅沢香る 焦がしガーリック

新登場!

パンチのあるにんにく感と焦がししょうゆのコク  
かけるだけで香ばしさアップ。手軽に本格的な焦がし風味を！

**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厳選2種類のしょうゆで、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します。

**特製** 濃厚なこいくちしょうゆ  
濃厚でキレイのある風味と豊かな旨みが特徴です。

**特製** 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種類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

**特製** ローストガーリックパウダー  
香ばしいにんにくの香り

**特製** 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

**特製** 生おろしにんにく  
味のベースとなるにんにくの味わい

簡単オペレーション 幅広いメニュー対応力!

カツンとステーキ  
焦がしガーリックライス

焦がしガーリック  
スタミナ丼

やみつき  
焦がしガリバターチキン



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た 丸大豆しょうゆ コク仕立てタイプ
- 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 べりつや長続き (1時間後もべりつや続く!)

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

- 長ネギ
- 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

- 色あうすくまみしかりの KMFしょうゆ
- 香り豊かなごま油
- 小麦由来の複雑なうまみ発酵うまみ調味液

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 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 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
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
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
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
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
わが家は焼肉屋さんプロ ねぎ塩だれ	1,110gペットボトル×6	A7972	83×268	175×260×278	4901515011016

※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。

2023年1月 1010011937

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

キッコーマン 業務用 検索

いま、にんにく人気上昇中!

外食で好んで食べているメニュー・味付けに使う調味料

さらに、キーワード「焦がし」でメニュー魅力度アップ!

飲食店で注文する「ステーキ」の「ガーリックソース」について 焦がしガーリックソースを注文したい 84%

「焦がしガーリック」をメニュー名に加えて 出数アップ! 単価アップ!

人気店で検証 #802 CAFE&DINER 渋谷店 様

GRILL STEAK #802 RECOMMEND

牛ミスジと季節野菜のステーキグリル 1,980円

牛ミスジと季節野菜のステーキグリル 焦がしガーリック仕立ての和風ソース 2,080円

単価 100円UPしても 出数 115%伸長

甘みをおさえた味わいで、汎用性が高いので使い勝手が良いですね。そのまま使っても良いですし、味噌やちみつ、みりんなどの調味料を加えて、ご飯にもお酒にも合う様々なメニューを展開できると思います。おしゃれなカフェ・バル向けにも、がっつり男性向けにも両方便えそうで面白いです。

株式会社エスエルティー 飲食事業部 渡部統括料理長

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。



**燻製ベーコンチーズサボリタン**  
炙ったチーズとベーコンにスモークの風味があと引く香ばしさ!



燻しの香り  
燻製しょうゆ仕立て



**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!

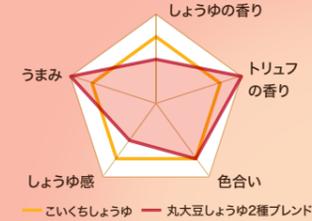


**燻製香るポークソテー**  
ジューシーな豚肉の甘みに燻製の香りとコク深いソースが絡んだクセになる味わい!



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 2 先味〜後味まで味残りのいい  
トリュフ原料



Point 1 香り高い  
特製燻製しょうゆ



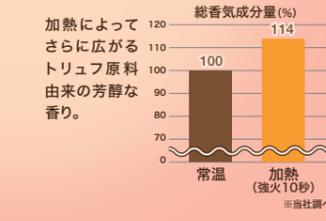
Point 2 味を底上げる  
バインドタイプワイン



Point 3 豊かな味わいを下支える  
こだわり原料



Point 4 加熱で広がる  
芳醇な香り



Point 3 厳選された  
7種の果実原料



**燻製大人気!**  
**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  
と、女性を中心に人気の高い味種です。  
※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 124頁 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%

## 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ソテー**

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  
バインドタイプワイン



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