

# ステーキしょうゆ 香味てりやき

熟成仕込みの深い味わいと焦がししょうゆのコク



商品詳細は  
こちら

## Point 1 熟成仕込み製法

当社の独自製法。ベースのしょうゆだれをじっくり加温することで、熟成感のあるコクを付与。

## Point 2 特製焦がししょうゆに3種類のしょうゆをブレンド

特製

焦がししょうゆ  
(特選 丸大豆しょうゆベース)

香ばしくコクのある焦がししょうゆ。

高室素タイプの  
こいくちしょうゆ

超特選クラスのしょうゆで香味野菜の味を引き立てます。

こいくちしょうゆ

先味に華やかなしょうゆ感を付与します。

超特選 丸大豆  
再仕込みしょうゆ

まるやかな味と豊かなコクが後味に余韻を残します。

## Point 3 コク旨な甘みと香味野菜

濃厚熟成本みりに三温糖など複数の糖をブレンドし、コク旨な甘み、深い味わいを実現。おろし生姜やにんにくなどの香味野菜が肉のうまみを引き立てます。



国産米  
濃厚熟成本みりん

しょうが

にんにく

※素材の画像はイメージです。

## Point 4 てりつやアップで見栄え◎

時間が経っても  
てりつやが続く  
ので、お弁当・  
テイクアウトにも  
最適です。



調理4時間後▶



11909

定番てりやきに  
魅力的な謳い文句をプラス!



チキンソテー  
〜熟成仕立てのてりやきソース〜



ハンバーグでりやきソース  
〜焦がししょうゆのヨク〜

熟成

味の複雑さ、コク深さをイメージさせるワード。注目度があがっている謳い文句。

焦がし

香ばしさやコク深さとともに、調理にかけている手間、調理技術の高さをイメージさせるワード。

「熟成仕立て」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 チャンキー・チャンキー 様



チキンソテー 照り焼きソース 880円

▶ チキンソテー

熟成仕立て 照り焼きソース 930円

※2023年5月通常メニュー出数と「熟成仕立て」を表記したメニュー出数を比較(期間:1週間)  
※内容は取材・掲載当時の情報です。

単価  
50円UPで提供  
5  
出数  
倍増加!

「熟成仕立て」とメニューに付けたことがよいキーワードになり、単価があげやすかったです。てりつやも出て見栄えよく仕上がり、ポテトサラダの上掛けとしても使えました。奥行きのある味わいで素材の味も生きていて常連のお客様からも美味しい!と評判が良かったです。



越境混沌料理  
チャンキー・チャンキー  
杉山 昇 オーナー

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 香味てりやき	1,190gペットボトル×6	A8907	83×268	175×260×278	4901515011818

※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7月 1010011948

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

キッコーマン 業務用 検索

