

# 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

## 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

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。

高窒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。



## 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。



商品詳細はこちら

11909

kikkoman  
おいしい記憶をつくりたい。

キッコーマン商品のご案内

# THE TRUFFLE

優美に際立つ、贅沢トリュフ。

## Point 1 イタリア産黒トリュフ使用

口にいった瞬間から、後味に残る余韻まで、贅沢に続く芳醇な風味。



凍結乾燥させた黒トリュフを使用した香り高いトリュフソルト



後味の余韻が続くイタリア産黒トリュフオイル

## Point 3 深みとコクを生み出すこだわり原料

こだわり原料にじっくりと時間をかけ、深みとコクのある豊かな味わいを実現。



テーツ濃縮果汁



バイクドタイプワイン



2種のたまねぎ

## Point 2 トリュフの風味を活かす4種のしょうゆ

4種のしょうゆでトリュフの華やかな香りと味、さらに引き立つ。

超特選 丸大豆しょうゆ

まるやかな風味と豊かなうまみ

高窒素タイプこいくちしょうゆ

香り風味おだやかな超特選クラス

超特選うすくち低温発酵しょうゆ

香りおだやかに後味のうまみを付与

香味発酵しょうゆ

まるやかで肉のうまみを引き立てる

RENEWAL



ステーキしょうゆ 贅沢香るトリュフ風味 5709

定番てりやきに  
魅力的な謳い文句をプラス!



熟成

味の複雑さ、コク深さをイメージさせるワード。注目度が高まっている謳い文句。

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。

ベジタリアン対応\*

## 客層拡大へ!

ステーキやハンバーグはもちろん、大豆ミートなどのプラントベースメニューへのアレンジも対応! 熟成感と香味野菜の風味でベジタリアンメニューがコク旨に仕上がります。



大豆ミートのてりやきバーガー



豆腐ナゲットテリマヨソース  
※卵・乳製品摂取ベジタリアンを対象

## RICH TRUFFLE MENU 加えるだけで価値アップ。贅沢メニューもお手軽に。



「贅沢」「トリュフ」をメニュー名に加えて  
魅力アップ

「贅沢」「トリュフ」をメニュー名に加えて  
単価アップ! 出数アップ!

魅力ワード 贅沢

この10年で人気急上昇したシズルワード。メニューの特別感、プレミアム感を想起させる。  
参考文献:株式会社ビー・エム・エフティール  
おいしいを感じる言葉Sizzle Word Report 2022

魅力ワード トリュフ

Q.高級感あるソースの味として思いつくもの(食材)

1位 トリュフ  
N=1144/2022年10月キッコーマン調べ n=357



人気店で検証 THE MEAT DUTCH 柏の葉店様

赤城黒毛和牛極上赤身肉ステーキ  
2,480円

赤城黒毛和牛極上赤身肉ステーキ  
贅沢トリュフソース  
〜イタリア産黒トリュフ使用〜

単価50円UPしても  
出数160%UP!

2,530円

メニューにトリュフと謳える、お店で使いやすいソースです。トリュフの香りが強く、濃厚なソースなのでお酒も飲みやすかったです。ストレート使いができて本格感のあるソースで店舗オペレーションも向上しました。洋食店だけでなく、和食店のポテサラなどの定番メニューもワンランクあがっていいですね。



THE MEAT DUTCH  
柏の葉店  
茂木 店長

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
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	A9643	73×186	225×298×198	4901515003820
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 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
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。

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

2024年1月 1010029960

キッコーマン 業務用 検索



詳しいレシピや商品情報ははこちら





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

## 特別感・単価アップ!

燻しの香り  
燻製  
しょうゆ  
仕立て

パンチのある  
焦がし  
ガーリック



ガツンとステーキ 焦がしガーリックライス

パンチのあるガーリック&しょうゆの香りが広がり、クセになる味わい。



燻製ベーコンチーズスパボリタン

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!



5709



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!

やみつき  
焦がしガリパタチキン  
ガーリックの香りで食欲を刺激! チキンとバターをドーン!と盛ったインパクトのある一品です。



ローズドクリーム焦がしガーリックソース

焦がしガーリック香る オニオンサラダソース

クルリチキンサラダ焦がしガーリックレモンスムッシュ

ホタテのカルパッチョ燻製仕立て

ポテトフライ燻製BBQ&燻製ソース

燻製風味の盛り合わせ チーズ・チキン・ポテト

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。

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。

Point 1 香り高い 特製燻製しょうゆ

楮(なら)で燻した、香り高くまるやかな口あたりの丸大豆しょうゆ。



特製燻製しょうゆ

Point 2 味を底上げする ベイクドタイプワイン

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



ベイクドタイプワイン

Point 3 7種の果実原料

りんご、もも、洋梨、マンゴー、テーツ、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。



## 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、女性を中心に人気の高い味種です。  
※出典: (株)くるなび「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% n=321

# 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



具材 40%超

和風おろし



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



具材 50%超

たまねぎ風味



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



加熱調理にもつけかけにも

にんにく風味



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



具材 30%超

オニオン&ペッパー



ローストビーフサラダ ~オニオンペッパーソースがけ~



ごちそうソースのチキンソテー

Point 1 メニューに加えて 具材感・食感・見栄えUP

たっぷりの国産大根おろしとみじん切りたまねぎで、メニューをより豪華に。



国産大根おろし みじん切りたまねぎ

Point 1 あめ色たまねぎと ベイクドタイプワイン

じっくり炒めたたまねぎにベイクドタイプワインを加えた深みのある味わい。



あめ色たまねぎ ベイクドタイプワイン

Point 1 香りとおコを生む 3種類のにんにく原料

加熱調理にもつけかけにも、香りとおコががっつんと続く。



にんにく

Point 2 肉と相性抜群の 2種類のしょうゆ

大根おろしのフレッシュ感を活かすしょうゆが決め手。赤身肉との相性アップのため丸大豆しょうゆをブレンド。

- 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 2 たまねぎの風味を活かす こだわりしょうゆ

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。

- 高素感タイプのこいくちしょうゆ
- 特選 丸大豆しょうゆ

Point 2 にんにくの風味を活かす 3種類のしょうゆ

にんにくの風味を引き立てる3種類のしょうゆをこだわりブレンド。

- 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

たっぷり配合された具材で、メニューにリッチな見た目と食感をプラス。



たまねぎ しょうが にんにく

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、しっかりとたうまみのしょうゆを選定。

- 色がうすく、うまみがしっかりの 丸大豆しょうゆ

※素材の画像はイメージです