



できたとて続く
おいしく続けよう！

焼肉のたれ進化形！

新発売

キッコーマン
焼肉のたれ DELI



1 ご飯にあうコクとうまみ!

うまみと香りが際立つ3種のしょうゆ。コクと複雑性を持たせる3種のジャン。さらにしっかりとしたフルーティーな甘みを感じるよう6種の果実原料を厳選ブレンドしました。手作りでは難しい複雑なうまみと甘みで、お肉はもちろん他の食材もごはんが進む味わいに!

3種のしょうゆ

うまみ、香り、色にこだわり
3種のしょうゆをブレンド

3種のジャン

コチュジャン、トウチ醤、豆板醤

6種の
果実原料

レモン、りんご、グレープフルーツ、マンゴー、
パインアップル、バナナ

2 てりつやしっかり続く!

糖と増粘剤のブレンドを追求。お肉によく絡んだたれが乾燥や脂浮きを防いで、おいさを長続きさせます。着色料にたよらない、しょうゆの美しい色合い、ブレンド技術によるてりつやがキッコーマンの自慢です。

できたと

6時間後

機能性がないたれ

3 肉の臭みをマスキング!

お肉と相性抜群のしっかりした香りをもつ「香味発酵しょうゆ」と、醸造技術によりうまみを引き出した、「発酵うまみ調味料」。二つの発酵素材によって、時間が経つと出てくる肉の臭みをマスキングし、うまみと香りがしっかり感じる仕上がりになります!

発酵うまみ調味料

抗酸化成分により
臭み成分の発生を抑える

+

香味発酵しょうゆ

フルーティーな香りで臭みを抑え、
肉本来の自然な匂いを引き立てる

キッコーマン
焼肉のたれ
DELI

4 もみ込み・上塗り これ1本!

まさに万能のオールインワン! 粘度の高いたれをもみ込めば、お肉に絡んで下味がしっかり。上塗りしてもたれ落ちにくく、てりつやが長続きます。さらにたれがお肉をコーティングし、乾燥を防いでジューシー感が持続します。

1本で両方に対応!

もみ込み工程

上塗り工程

これ1本で
デリバリー!
テイクアウトが
うまいくいく!
うまいく
TAKE
OUT

焼肉のたれDELIを使ってもらいました!



肉の臭みが気にならず、
時間が経っても、美味しい!

焼肉弁当は単価が上がるので販売したい弁当。
白いご飯にあうコクと甘みのあるタレ。12時間漬
け込んで提供していたが、短時間漬け込むだけ
で、味がしっかり入るので、便利です。

居酒屋店長(テイクアウトメニューで使用)



ふっくら
ジューシー
ツヤツヤ

弁当や惣菜に! 居酒屋、外食に! ビュッフェに、テイクアウトに!

1本で大活躍! おすすめアレンジメニュー

仕上げにからめるだけの簡単オペレーションで本格的なメニューのできあがり。
高粘度のため、からめるだけで、てり・つやの良いメニューに仕上がります。



ビビンバ丼

時短調理でしっかり味しみ、韓国料理もお
手軽に。コチュジャンが効いたたれが肉
肉にもご飯にも絡み、食欲をそそります。

お肉と野菜
たっぷり



チキンステーキ

たれのうまみとコクが鶏肉と相性抜群。
香ばしい照り焼きチキンステーキがす
ぐ完成。もみ込み上塗り、これ1本!

ふっくら
ジューシー!



手羽先から揚げ

カラッと揚げた手羽先に甘辛いたれがたまら
ない。作り置きやテイクアウトでもジューシー
感続く、人気のおつまみです。

香ばしさが
たまらない



肉団子

トロトロのたれがジューシーな肉団子を包
み込む!濃厚なうまみとコチュジャンの辛
みで、ごはんにもお酒にもぴったりです。

おいしさまっ
ぷり



砂肝

コリコリ食感が人気の砂肝を、パンチ
が効いたたれでもっとやみつきに。濃
厚な味が長く続く食べごたえのあるス
タミナ炒め!

お酒のおともに!



レバニラ

揚げた具材にたれを絡めるだけで、
人気中華もすぐ完成!てりつやとお
いしさ続いて、作り置きやテイクア
ウトにもお役立ち。

スタミナ満点!

サイトをチェック!

まだまだあります
付加価値レシピ!!

おいしさの秘密!



商品一覧

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行き×横×高さmm	JANコード	賞味期間
キッコーマン 焼肉のたれDELI	2.2kgハンディペット×6	A5912	227×337×333	4901515008191	12ヶ月

※上記の賞味期限は、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。

2021年7月 1010015907

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

お役立ち情報はこちら [キッコーマン 業務用](#) [検索](#)

