

朝ビュッフェも低オペレーション&魅力アップ

こだわりの調味料で朝食メニューを価値アップ



和食には

再仕込製法を用い、時間と手間をかけて仕込んだ超特選規格のプレミアムしょうゆ。うまみは強く、塩味は適度なこだわりの生しょうゆです。



洋食には

通常のケチャップの1.5倍※のトマトを使用した濃厚な味わい、熟成を極力抑えた製法でフレッシュな風合いに。※当社家庭用JAS特級品比

希釈するだけでいつものスープを価値アップ



ミネストローネ

具だくさんの食べるスープ。完熟トマトの旨みとコクで、飽きのこない味わいです。



豆乳コーンスープ

無調整豆乳1Lパックと本品を合わせるだけ！7大アレルゲン対応&動物性原料不使用のスープです。



和えるだけで魅力あるメニューに



テリヤコソースのミートボール
コクのあるてりやきのたれが均一に絡み、時間が経つてもてりやが続きまます。



春菊と海苔のおだしナムル
香り高い野菜をおして和えたケシになる味わいの和風ナムル。



ほっくり里芋のだしねぎまみれ
里芋におだしとすりごまが絡んだあとひく味わいのやみつきおつまみサラダです。



こだわりのドリンクで朝から気分もアがる!



完熟トマトの甘みと旨みを生かした濃厚な味わいの濃縮トマト飲料。



さわやかな甘酸っぱさを活かした爽やかな飲みごこち。



完熟したパイナップルを搾った100%ジュースです。



味、香りともに優れているフィリピン産マンゴーを使用。

食の多様性への対応ならワン・ファミリーシリーズにお任せ!



現代の多種多様な食文化において、誰もがおいしく食べられるシーンを作りたい。その実現のために、「ベジタリアン対応*」と「7大アレルゲン不使用」という2つのコア・バリューに基づいた、安心安全の食品・調味料シリーズが生まれました。

ワン・ファミリー てりやきのたれ 640g



大満足のコクと旨み

・グルテンフリーしょうゆ使用
・4種の発酵原料と5種の野菜・果実で、深いコクと旨みを実現



ワン・ファミリー つゆ 500ml



贅沢野菜だしが活きる

・グルテンフリーしょうゆ使用
・しょうゆで取った野菜だし。野菜の旨みと旨みを引き出す贅沢な製法。



ワン・ファミリー ぼんず 500ml



ゆずが贅沢に香る

・グルテンフリーしょうゆ使用
・柚子果汁の華やかな味と香り
・北海道産真昆布のだし旨み



ワン・ファミリー クリームコーン 490g



たっぷりコーン

あらごしコーン約50%で濃厚!

簡単調整
牛乳(豆乳):商品=1L:1パックで簡単コーンスープに。

環境にもやさしい
収納しやすく捨てやすい、紙パック容器。



ワン・ファミリー 豆乳でつくったスープ 1L



コーンスープ かぼちゃスープ ジャがいもスープ
キッコーマン豆乳を使ったノンコレステロールで、クリームやバター不使用のやさしい味わいのスープです。



*卵・乳製品摂取ベジタリアンを対象

SDGs 対応 ワン・ファミリーシリーズで作る ベジタリアン対応メニュー



きのこソテーのパワーサラダ
バルサミコでりやきドレッシング
香ばしいきのこのソテーをのせた具だくさんサラダ!グルテンフリー&植物性原料不使用のりやきソースに芳醇な香りのバルサミコを合わせたドレッシングで。



大豆ミートの和風ドライカレー
大豆ミートと野菜につゆの旨みがかみ込んだ和風ドライカレーです。お好みの香味野菜をトッピングするのがおすすめ!



柚子香る!大豆ミートから揚げのごま酢味噌がけ
大豆ミートのから揚げをごま酢味噌だれで食べ応えのある味噌がけに!柚子の酸味と真昆布の旨みが大豆ミート独特のにおいをしっかりとカバーしてくれます!

食の多様性に対応できる商品たくさんあります!



※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。

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

お役立ち情報はこちら

キッコーマン 業務用 検索



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



MENU BOOK

ホテル・宿泊施設向け



魅力あるビュッフェでお客様満足度UP!





サーモンとオレンジのオニペパマリネ

オニオン&ペッパーの風味がアクセント! ジューシーなオレンジの果肉と、人参の食感が楽しめる爽やかなマリネです。



四国産柚子香る生ハムブルスケッタ

マスカルポーネチーズにほんずを混ぜるだけで上品に柚子香るスプレッドに! クラッカーにのせるのもおすすめです。



四国産柚子香る炙りメカジキのマリネ

粒マスタードを加えたほんずを、炙りメカジキに和えるだけ! フレッシュな柚子の香りでさっぱりと爽やかな味わいに。



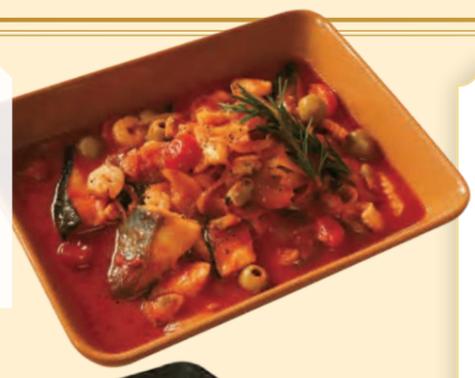
魚料理

Fish



白身魚のから揚げ熟成仕立ての香味ソース

から揚げた白身魚を、てりやきのたれに、刻んだたまねぎを合わせたソースでさっぱり!



タラの濃厚トマトアクアパッツァ

濃縮タイプのトマト・ソース濃厚タイプなら、魚介類と合わせても水っぽくならず、真っ赤な色が続き、完熟トマトの旨みが食材によく絡みます。



前菜

Appetizer



魅力あるビュッフェに!

オペレーションを低減しながら

麺・ご飯

Noodle & Rice

加温し続けても国産だし香る贅沢麺!



具材を足すだけ! 簡単アレンジ!



台湾風ピリ辛うどん(トッピング) 味つけ簡単! やみつき味のピリ辛肉そば。



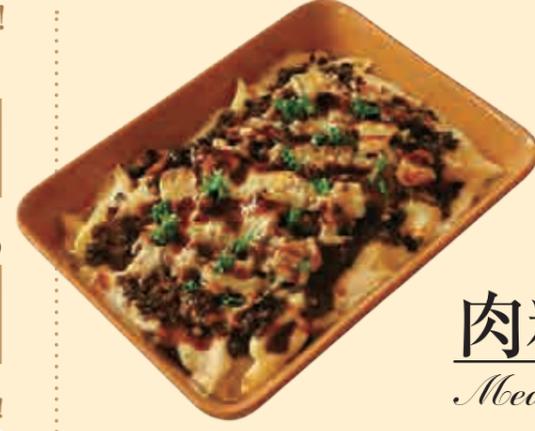
焦がしガーリックの牛すきうどん(トッピング) にんにく風味でスタミナ満点! 甘辛味の牛肉うどん。



定番のカレーをアレンジして魅力アップ!

濃厚トマトのバターチキンカレー

市販のマサラソースに、トマトソース・濃厚タイプを加えるだけ。完熟トマトの甘みとココで風味が格段にアップ!



焦がしガーリックミートのクリームグラタン

にんにくでだれで味つけしたひき肉たっぷり! ガツンと香ばしいクリーミーなグラタンです。



肉料理

Meat

蒸し鶏のkok旨たまねぎラビゴットソースがけ

ステーキしょうゆたまねぎ風味に彩り野菜と酢を合わせて鮮やかな特製ソースに! 華やかな見た目テーブルを彩ります。



濃厚トマトのフリフリチキン

濃厚なトマトの旨みとパイナップルの酸味が効いたフルーティーなハワイアンテイストの一品です。



海外からのお客さんに人気のメニューとは?

国内で人気の肉料理は、海外からの観光客にも大人気です。TERIYAKI(てりやき)、WAGYU(和牛)など日本語のまま英語圏で通用するほどメジャーなものも多く、観光客は本場日本で体験に期待しています!

人気の高い肉料理を魅力アップ!

ステーキ



ソースの使い分けでこだわりステーキを魅力アップ! キックマンではステーキに使える商品を多様に取り揃えています。

おろしたっぷり定番ソース ステーキしょうゆ 和風おろし	炒めたたまねぎの甘味とココ ステーキしょうゆ たまねぎ風味
たまねぎのうまみペッパーのアクセント ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー	ガツンと香る王道コクうまんにく ステーキしょうゆ にんにく風味
熟成仕込みでコクうま濃厚 ステーキしょうゆ 香味てりやき	トリュフ香る贅沢ソース ステーキしょうゆ トリュフ風味
焦がししょうゆのkok 突き抜けるにんにく感 ステーキしょうゆ 焦がしガーリック	四国産柚子が贅沢に香る丸搾りたっぷり柚子ほんず

しゃぶしゃぶ



7大アレレケンフリー! ベジタリアン対応 ワンファミリーほんず

てりやき



7大アレレケンフリー! ベジタリアン対応 ワンファミリーてりやきのたれ

明るい赤で見た目◎

デルモンテ トマト・ソース 濃厚タイプ 1kg・3kg

南欧産完熟トマトを100%使用し、トマトの甘みを活かしたピューレタイプのトマトソースです。

具材40%超

ステーキしょうゆ 和風おろし 1,130g

国産大根おろしたっぷり。おろしを活かす特製生しょうゆと赤身肉と相性のいい丸搾りしょうゆを使用。

具材50%超

ステーキしょうゆ たまねぎ風味 1,160g

あめ色たまねぎにベイクドタイプワインを加え、甘みとココを引き出し、深みのあるたれに仕上げました。

具材30%超

ステーキしょうゆ オニオン&ペッパー 1,110g

たまねぎのうまみとブラックペッパーの風味にレモンや生姜を加えました。肉も野菜もさっぱり食べられます。

加熱調理・つけかけにも

ステーキしょうゆ にんにく風味 1,205g

3種のしょうゆと3種のにんにくに原産使用。がつんと広がるにんにくの香りとココのある味わい。

熟成仕込み

ステーキしょうゆ 香味てりやき 1,190g

焦がししょうゆに3種類のしょうゆをブレンド、おろし生姜を程よくきかせ、本みりんを加えた深い味わい。

トリュフの芳醇な香り

ステーキしょうゆ トリュフ風味 570g

旨みの強い丸大豆しょうゆを2種類ブレンドし、風味豊かなトリュフを加えた濃厚な味わい。

焦がしガーリックの香ばしい香り

ステーキしょうゆ 焦がしガーリック 570g

香ばしいにんにくの風味と焦がししょうゆのkokが特徴のパンチのある味わいです。

柚子の爽やかな香り

丸搾り たっぷり柚子ほんず 1L

徳島県・高知県産の柚子を丸搾りした果汁をたっぷり使用。柚子の贅沢な風味をお楽しみいただけます。

作り置きでも風味続く

料理人本つゆ 1.8L

宗田節、かつお節、いわし節をふんだんに使い、節本来の香りと旨みを最大限引き出す独自製法。

作り置きでも風味続く

割烹香り白だし 1L

かつお節、真昆布をベースに、高級割烹でも使われる上品なkokと香りの「まぐろ節」を贅沢に使用。

※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。