



カラッと賑わう！付加価値アがる！ 販促ツールのご紹介

活気ある店頭演出から、訴求力の高いレシピ提案までワンストップでお役立ち！
ご来店のお客さまに応えるパートナーとして、共にお店を盛り上げます。

オリジナルレシピ運動「ご当地から揚げプロジェクト」訴求ツール



パネル(メニュー内容カスタム可能) H297mmW420mm



B6ハーフPOP
H64mmW182mm



A6/B6 6POP
H105mmW148mm (A6)
H128mmW182mm (B6)



個別メニューPOP(カスタム可能)
H297mmW210mm

購買時に商品力を後押しする「オンパックシール」



オンパックシール変形
H70mmW50mm



オンパックシール角
H40mmW70mm

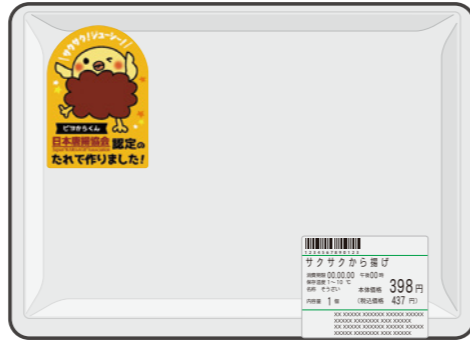


オンパックシールご当地A
H33mmW70mm



オンパックシールご当地B
H62mmW65mm

パッケージイメージ



詳細は弊社営業までお問い合わせください

公認レシピで訴求力UP



注目のオリジナルご当地から揚げ！



芳醇な
東海の風味



やみつき
大阪の味！

紅しょうがから揚げ

衣に刻み紅しょうがを混ぜて！

串カツでも人気の紅しょうがで、爽やかなアクセントをプラス。酸味と辛みがかほどよく効いて、ご飯もお酒もどんどん進むほどにクセになる、やみつきから揚げです。



桜えびから揚げ

漬り込みだれに粉末の桜えびを混ぜて！

噛んだ瞬間口いっぱいに広がる桜えびの香ばしいうまみ。香り高いしょうゆの風味が合い、満足感あふれる逸品です。プレミアムメニューや、レパートリー拡大にお役立ち。



日本唐揚協会
Japan KARAAGE Association
共同開発レシピ

まだまだあります
付加価値レシピ！

おいしさの秘密！

サイトをチェック！



HIT DELI

から揚げ愛

理想のサクサクジューシーで
お客様の心をつかむ

今回の
注目
アイテム

リニューアル！
基本のから揚げだけ
ジューシーさを閉じ込め
しかも衣はサクサク
10分漬け込むだけで
理想のから揚げが作れます



日本唐揚協会 専務理事
八木 宏一郎 氏

商品コード	商品名	容量・容器・荷姿	ケースサイズ 奥行 × 横 × 高さ mm	JANコード 単品	賞味期限
A5911	キッコーマン 基本のから揚げだれ	2.2kgハンディベット×6	227 × 337 × 333	4901515008184	12ヶ月
A5918	キッコーマン 基本のから揚げだれ	12kg BIB	251 × 253 × 249	4901515008238	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。





サクッ / カリッ

ジュワ〜ッ



さらにおいしく
リニューアル

日本唐揚協会 認定「基本のから揚げだれ」
Japan "KARAAGE" Association

カリッ、サクッ、最後にジュワ〜ッ。
ひとくち食べれば、つつい心が踊り出す。
そんな理想のから揚げを、
いつでもお客様に味わってほしい。

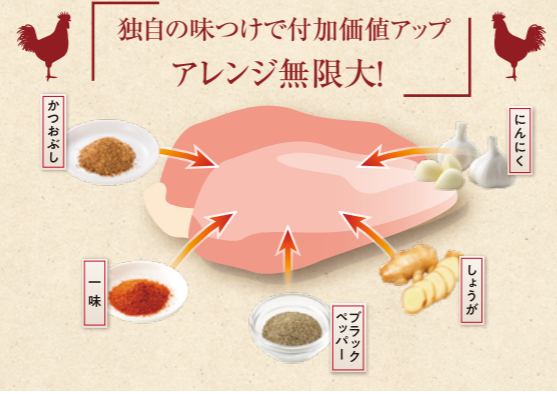
だから、作りました。

近年、とどまる所を知らないから揚げの人気。在宅マインドや働き方の変化も相まって、人々の生活に不可欠なメニューとなっています。専門店はじめ、スーパー、外食店など様々な業態がから揚げに力を入れている今、お買物のお客様から求められるレベルも自然と高くなっています。お客様に応えるから揚げを、もっと簡単に、今までよりもおいしく作れるように。こだわり抜いた確かなクオリティとから揚げ愛で「基本のから揚げだれ」が大幅リニューアルしました。

基本のから揚げレシピ

- 【材料(一人前あたり)】
- ・鶏肉…200~250g
 - ・基本のから揚げだれ…20~25g(肉重量10%程度)
 - ・片栗粉・小麦粉…適量

- 【つくり方】
- ①鶏肉を30~40gに切る。
 - ②「基本のから揚げだれ」に10分漬け込む。
 - ③片栗粉や小麦粉をまぶす。
 - ④170℃の油で約4分揚げる。
- ※鶏肉のサイズや部位によって、漬け時間や揚げ時間を調整してください。



早くでおいしい、おいしく続く。

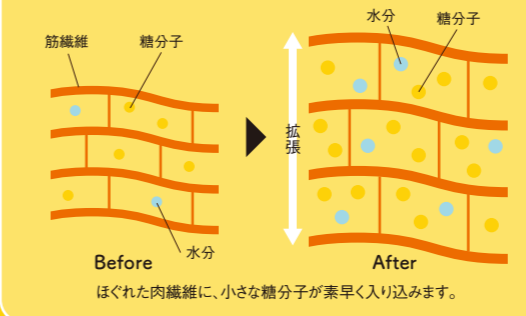
リニューアル 4つのポイント



1 酢と、しみ込みやすい糖の力 漬け込み10分

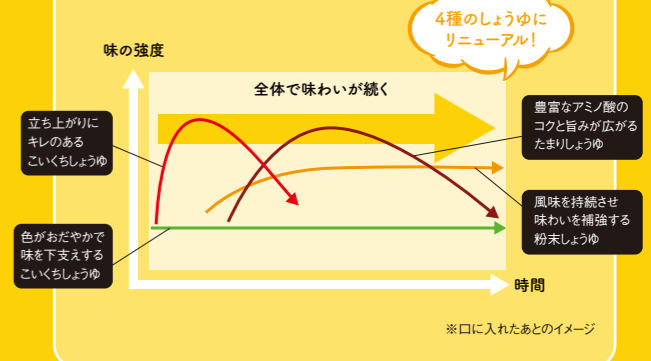
急な注文も対応可

驚 くべき短時間で漬け込める秘密は「酢」と「しみ込みやすい糖」の力。酢がお肉を酸性にすることで、ほぐれた繊維に糖が素早く入り込み、味をしっかりしみ込ませます。急な注文にも対応可、食材ロスや味プレ対策にもお役立ちします。



2 4種しょうゆの湧き立つ波状攻撃 味わい長続き

味 残りのよい4種のしょうゆをから揚げ専用特製ブレンド。揚げたてから作り置きまでおいしく食べてもらうため、しょうゆメーカーのこだわりが詰まっています。



3 調味液をたっぷり保水 ジュワ〜っと肉汁

リニューアルで
保水力UP!

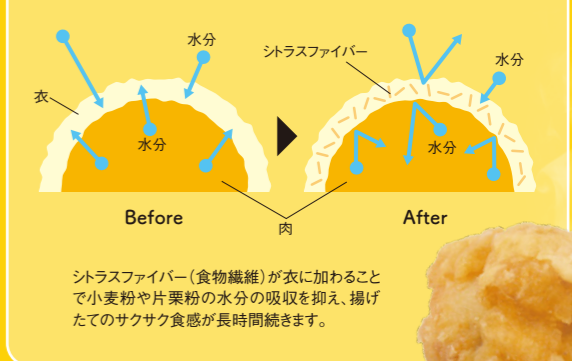
溢 れるジューシー感、その決め手は「保水」です。肉繊維に調味液をたっぷり吸わせ保水し、肉汁が流れ出る隙間を限りなく減らします。さらに酢と糖の力で保水力をキープ。うまみ溢れる肉汁をしっかりとじ込め、理想のジューシー感を叶えます。



4 シトラスファイバー(食物繊維)で ずっとサクサク

惣業で
時間が経っても
サクサク!

か ら揚げの命とも言える衣の食感を維持する秘策は、柑橘類に含まれる「シトラスファイバー(食物繊維)」。



日本唐揚協会専務理事 八木 宏一郎氏も太鼓判!



このやわらかくジューシーなから揚げをたった10分で漬け込めるとは、まるで夢のようです。衣がカリカリに仕上がって、流行りの薄衣から揚げも簡単に作れちゃいます。さらにしょうゆの旨みが生きて、時間が経ってもおいしい!これは嬉しいリニューアルです。にんにく等を抑えた強すぎない味わいなので、アレンジも活きますね。さすがはしょうゆNO.1メーカーのから揚げだれです。

八木宏一郎氏 プロフィール 愛知県春日井市出身。学生時代にバイク旅行と食べ歩きに目覚め、各地の名物料理と有名店を追い求める放浪者となる。海外グルメ旅行は35ヶ国以上、食べたから揚げは全国で4,000店舗以上。「ニッポンの唐揚げが世界を変える」をスローガンに国民食であるから揚げを世界の「KARAAGE」にすべく世界戦略を画策中。