

はずむ賑わい! 付加価値アップ!
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。

オリジナル訴求ツール



A5/A6POP
H210mmW148mm(A5) H148mmW105mm(A6)

オンパックシール

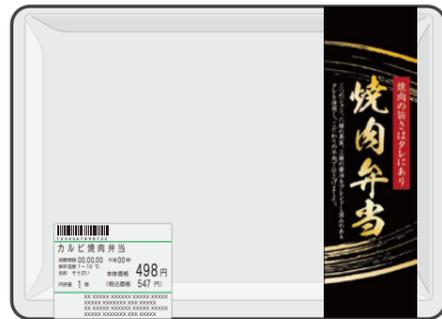


オンパックシール小
H80mmW30mm



オンパックシール大
H200mmW60mm

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



キッコーマンがお届けする中食&お惣菜通信 [ヒットデリ]

Vol.2

HIT DELI

今回の注目アイテム

新発売!
焼肉のたれDELI

もみ込み・上塗り
これ一本で
焼肉のたれ
DELI



見た目と美味しさが続く、
焼肉メニュー新常識。

焼肉弁当 レボリューション

アレンジレシピUP バリエーションもこれ1本、焼肉のたれアレンジレシピ!



ビビンバ

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お肉にもご飯にも絡み、食欲をそそります。



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!



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。時間がたってもジューシー感続く、人気のおつまみです。



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。



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!



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!りつやとおいしさ続いて、経時耐性があり惣菜メニューに最適。

まだまだあります
付加価値レシピ!!

おごっこの秘密!!



商品概要

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
A5912	キッコーマン 焼肉のたれDELI	2.2kgハンディペット×6	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。

てり、つや、おいしさ長続き!

HIT DELI

新登場! 4つの「凄」ポイント



新登場!



とっぴや
つや
つや
ずっ



やわらかなお肉に甘辛だれがた〜っぷり
無心でかき込むご飯のうまいこと。
香りにそそられ、もうお箸がとまらない!
お肉をもっと美味しくたべてもらうため

いざ、焼肉弁当レボリューション。

かつてないほどの盛り上がりを見せる、焼肉の人気。外食店は続々と業態転換を果たし、中食業態においてはますます手を抜けないメニューとなっています。焼肉で勝負! そのために、焼肉のたれはもっとデリシャスに進化します。時短調理によってチャンスロス減らし、利益UPへ繋がるように。できたての見た目やおいしさが続き、もっとお客様の手にとってもらい、食品ロスや値引きなどの損失を減らせます。満を持して新登場!「焼肉のたれDELI」。

基本の焼肉弁当レシピ 時短調理で、出数対応 食品ロス対策にもお役立ち!

【材料】6パック分
 ・カルビ(4~5mm厚スライス)…600g
 ・ご飯…1200g(4合)
 ・焼肉のたれ…もみ込み用90g/上塗り用90g(肉重量の15%ずつ)

- カルビと焼肉のたれ90gを混ぜ合わせる。
- もみ込んで、30分漬け込む。
- ホテルパンに並べる。
- スチコンで210℃/スチーム50%で3分加熱する。
- 炊いたご飯200gの上にカルビ100gを盛り付け、たれ15gを上塗りする。

てり、つや
続く!

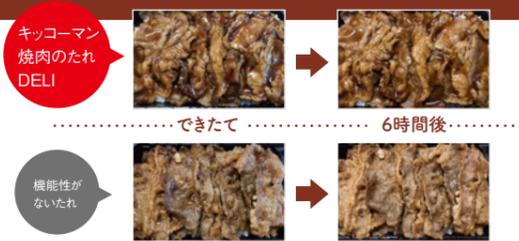
1 もみ込み、上塗り、これ1本!

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、お肉に絡んで下味しっかり。上塗りしてもたれ落ちしにくく、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。オペレーション簡略化にお薦めの、頼れる1本です。



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、おいし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。



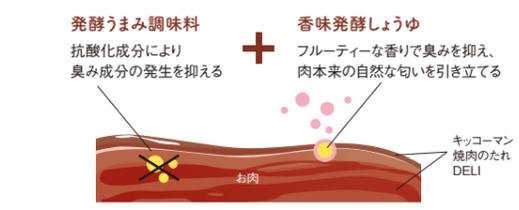
3 ご飯にあうコクとうまみ!

う まみと香りが際立つ3種のしょうゆ。コクと複雑味を持たせる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。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!



4 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!



スチコンで作る
ベーシックレシピ
2選

皮がさらに香ばしく! チキンステーキ

【材料】1人前
 ・鶏モモ肉…200g程度
 ・焼肉のたれ…もみ込み用30g
 上塗り用30g(肉重量の15%ずつ)

- 【作り方】
- 鶏モモ肉をたれ30gでもみ込み、30分漬け込む。
 - スチコンで200℃/スチーム50%で10分加熱する。
 - 盛り付けてたれ30gを上塗りする。



もっとふっくら! ブリの照り焼き

【材料】1人前
 ・ブリ…1切(70g程度)
 ・焼肉のたれ…もみ込み用10g
 上塗り用10g(魚重量の15%ずつ)

- 【作り方】
- ブリをたれ10gでもみ込み、30分漬け込む。
 - スチコンで200℃/スチーム70%で7分加熱。
 - 盛り付けて、たれ10gを上塗りする。

