



ステーキしょうゆ
たまねぎ風味

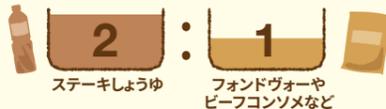
ソースアレンジ 活用術

具だくさんの濃厚な味わいなので、
フンドヴォーやブイオンなどで伸ばして
お店オリジナルのソースにもできます。

たまねぎ原料
50%超



たまねぎたっぷり/
自家製シャリアピンソース



2:1で割るだけの
簡単オペレーション!

ほかにも!
配合の比率を変えて、マヨネーズやケチャップ
と合わせたソースもオススメ!



ほかにも!
パイナップルジュースで!



フルーティーな
甘みと酸味で
メニューの幅が
広がります。

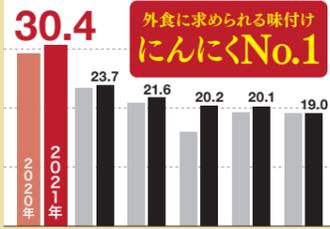


たまねぎ風味
1,160g

いま、んにく人気上昇中!



外食で好んで食べている
メニュー・味付けに使う調味料



さらに、キーワード「焦がし」で
メニュー魅力度アップ!

飲食店で注文する「牛ステーキ」
が「焦がし」ソースについて
焦がしガーリック
ソースを注文したい
84%

【出典】2022年9月 キッコマン食品株調べ
n=847

「焦がしガーリック」をメニュー名に加えて
出数アップ! 単価アップ!

人気店で検証 #802 CAFE&DINER 渋谷店 様



牛ミスジと季節野菜のステーキグリル 1,980円
牛ミスジと季節野菜のステーキグリル
焦がしガーリック仕立ての和風ソース 2,080円

※2022年11月前半2週間の通常メニュー出数と、後半2週間の「焦がしガーリック仕立て」を表記したメニュー出数を比較
※内容は取材・掲載当時の情報です。

甘みをおさえた味
わいで、汎用性が高いの
で使い勝手が良いですね。
そのまま使っても良いですし、味
噌やはちみつ、みりんなどの調味料
を加えて、ご飯にもお酒にも合う
様々なメニューを展開できると思い
ました。おしゃれなカフェ・バル向け
にも、がっつり男性
向けにも両方使
えそうで面白い
です。

単価
100円UPしても
出数
115%伸長

株式会社エスエルティー
飲食事業部
渡部統括料理長

イチからつくる お店こだわりソースの追求にもお役立ち

ソース作りに役立つ厳選素材の商品をご紹介します



肉の旨みを引き立てる
特選
丸大豆しょうゆ
1.8L
丸大豆100%使用のま
るやかな口当たりが特
徴。コク深く穏やかな香
りと鮮やかな色味でソー
スのベースに使えば高
級感ある仕上がりに。



強い旨みと
厚みのある味わい
国産米 濃厚熟成
本みりん
1.8L
国産米を100%使用し
た豊かなコクと旨み。
“濃厚熟成製法”によ
りアミノ酸・有機酸が
アップ。※マンジョウ本
みりん比



超濃縮
赤ワインタイプ
調理用
1L
使用量
通常ワインの1/5
アルコール1%未満
※酒類ではありません



煮切りタイプ
赤ワイン
調理用
1.8L
使用量
通常ワインの1/3
アルコール2%

味ブレしにくい!
煮切り不要で
味ブレ抑制

本格的なコク・
風味アップ!
加えるだけ
本格ワインの風味

煮切り時間
0分
オペレーション
大幅省略!

Topic
特選 丸大豆しょうゆ×国産米 濃厚熟成 本みりんの
相乗効果
豊富に含まれるアミノ酸と糖分が結びつき、「メイラード反応」により
深いコクと色・調理感がアップします。



おろしりんご
1kg/300g
国産りんごのすりおろ
し。自然な甘みと酸味、
コクでソースをフルー
ティーに!

※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。

詳しいレシピや商品情報、お役立ち情報はこちら ▶ キッコマン 業務用 検索



kikkoman



ステーキしょうゆ

MENU BOOK!



for Restaurants,
Cafe and Bar

ステーキしょうゆで洋食メニューにさらなる付加価値を

DELICIOUS Solutions

詳しいレシピや商品情報はこちら ▶



Beef Steak



ジューシーな牛ステーキにトリュフが香る ビーフステーキ トリュフバターシャリアピンソース

濃厚なしょうゆの旨みとトリュフの香りが、玉ねぎとバターの甘みにマッチ。外食ならではの贅沢感あるステーキです。

- ソースレシピ
まぜ合わせるだけで！
バターで炒めた玉ねぎに商品を加えるだけ！
- トリュフ風味30g
 - バター(無塩)10g
 - 玉ねぎ(みじん切り)20g

あわせるだけ！
かけるだけ！

ステーキしょうゆを
ソースへちょい足して

贅沢グレートアップ!

いつものメニューに加えるだけで、贅沢な香りが広がり高級感があふれます。
お肉はもちろん、フライやサラダ、パスタなどの洋食メニューに特別感をお手軽プラス。

ほかにもいろいろ！ ソースアイデア

- #### 燻製しょうゆ仕立てのマスカルポーネソース
- 燻製しょうゆ仕立て20g
 - マスカルポーネ15g
 - 黒こしょう適量

- #### スモークピネガーソース
- 燻製しょうゆ仕立て30g
 - ワインピネガー(白)10g

- #### オニマヨソース
- たまねぎ風味30g
 - マヨネーズ6g

ほかにもいろいろ！ ソースアイデア

- #### 焦がしガーリックチーズソース
- 焦がしガーリック15g
 - クリームチーズ15g
 - 生クリーム10g

- #### トリュフ香るきのこクリームソース
- トリュフ風味20g
 - 生クリーム30g
 - 牛乳15g
 - バター(無塩)8g
 - お好みのソテーきのこ20g

- #### シャリアピンソース～オレンジ風味～
- たまねぎ風味45g
 - オレンジジュース(果汁100%)15g

Hamburger Steak



燻製の風味がコク深いスペシャルソース 燻製デミのチーズハンバーグ

燻製の香りが口の中に広がり、とろけたチーズと共にハンバーグの旨みを引き立てます。作り置きもできる特別感のあるソースです。

- ソースレシピ
まぜた素材を沸騰させ1分煮詰める
- 燻製しょうゆ仕立て20g
 - デミグラスソース45g
 - 水20g
 - コンソメ(顆粒)1g
 - 黒こしょう適量



揚げ物のディップに特別感をプラス トリュフ香るホイップソース

甘じょっぱさ・コク・濃厚感のバランスが絶妙のふわっとなめらかなディップです。揚げ物にたっぷりつければトリュフの香りが後を引くやみつき的美味い。

ほかにもいろいろ！ ソースアイデア

- #### 和風ガーリックマスカルポーネディップ
- 焦がしガーリック10g
 - マスカルポーネ20g

- #### 燻製薫るBBQディップソース
- 燻製しょうゆ仕立て20g
 - トマトケチャップ40g

- #### 燻製仕立てのナッツクリームチーズソース
- 燻製しょうゆ仕立て20g
 - クリームチーズ40g
 - 生クリーム15g
 - 仕上げミックスナッツ5g

- まぜ合わせるだけで！
- トリュフ風味20g
 - ホイップクリーム20g
 - マヨネーズ20g



ドレッシングに贅沢感アップ スモーキーシーザーサラダ

卵とドレッシングに燻製風味をプラスして、ごちそう感あふれるサラダに。ペッパーの効いたパストラミやパルミジャーノとも相性よく食欲をそそります。

ほかにもいろいろ！ ソースアイデア

- #### トリュフ香るフレンチドレッシング
- トリュフ風味15g
 - フレンチドレッシング(セバレート)30g

- #### 焦がしガーリックレモンドレッシング
- 焦がしガーリック20g
 - オリーブオイル10g
 - レモン汁5g

- まぜあわせてサラダに添える
- 燻製しょうゆ仕立て10g
 - シーザードレッシング40g



メニューに加えて高級感 イカスミのブラックオムライス～焦がしガーリックトマトソース～

香ばしいにんにくの香りを閉じ込めるインパクト大のイカスミガーリックライス。

- 焦がしガーリック35g
- イカスミ2g
- 焦がしガーリック15g
- トマトケチャップ15g

ステーキしょうゆ 贅沢香るシリーズ

メニュー名にトリュフや焦がしガーリック、燻製を加えて
出数・単価アップへ!



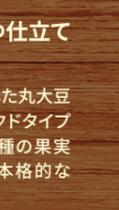
トリュフ風味 570g
旨みの強い丸大豆しょうゆを2種類ブレンドし、風味豊かなトリュフを加えた濃厚な味わい。



焦がしガーリック 570g
香ばしいにんにくの風味と焦がししょうゆのコクが特徴のパンチのある味わい。



燻製しょうゆ仕立て 580g
檜(なら)で燻した丸大豆しょうゆ、ペイクドタイプの赤ワイン、7種の果実原料を加えた本格的な燻製感。



ステーキしょうゆ 圧倒的な具材感

こだわり具材としょうゆの力であらゆる食材の旨みを引き立てます



たまねぎ原料50%超
たまねぎ風味 1,160g
3種のたまねぎ配合のリッチな具材感で、メニューの見栄えを贅沢に!



詳しいアレンジソースレシピはこちら!

トリュフ香る大人のハンバーグナポリタン

トリュフの高級感のある味わいとジューシーなハンバーグがドドン!とったボリュームパスタ。

- トリュフ風味10g
- トマトケチャップ75g