

WE LOVE TERIYAKI

世界よ!これがテリヤキだ!

熟成仕込みの深い味わいと
焦がししょうゆのコク!
王道コク旨テリヤキ、デビュー!



TERIYAKI LOCOMOCO
ロコモコ丼
熟成仕立てのTERIYAKIソース

コク旨なてりやきソースはご飯との相性も抜群!てりつやがよく見栄えも◎



TERIYAKI PORK
ポークステーキ
熟成仕立ての
てりやきバルサミコソース

甘辛いてりやきソースに上品な酸味のバルサミコを合わせたコク深い味わいのポークステーキ。

簡単!ソースレシピ

バルサミコ酢に商品を混ぜるだけ!

バルサミコ酢1
香味てりやき3



TERIYAKI CHICKEN

てりやきクリームマスタードの子キンソテー

甘辛のてりやきだれに、生クリームのコクと粒マスタードのアクセントをプラス!豚肉や白身魚にもあう万能ソースです。

簡単!ソースレシピ

粒マスタード1
生クリーム2
香味てりやき6

こちらもおすすめ!
レモン汁2
バター1
香味てりやき6



TERIYAKI HAMBURG

アボカドハンバーグ 熟成仕込みテリヤキソース

コクのある焦がししょうゆの風味と香味野菜が食欲をそるボリューム満点のハンバーグ!



全テリヤキスト歓喜 コク旨濃厚熟成味がテリヤキ好きを直撃

熟成仕込みの深い味わい
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、濃厚熟成本みりんを加えた深い味わい。じっくりと煮詰めたようなコクのあるたれで、テリヤキのよいメニューに仕上がります。

*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。

詳しいレシピや商品情報、お役立ち情報は[こちら](#) ▶



豊富なバリエーションでステーキ・ハンバーグ徹底攻略

MENU BOOK

やっぱり肉が好き!

王道、デミグラスで差を付ける
人気のガーリックを魅力アップ
定番、和風ソースを極める
世界のアレンジソース
「自家製」ソースでお店のこだわりを伝える
We Love TERIYAKI



アレンジソース
レシピはこちら!



『自家製』で単価・出数アップ

ステーク・ハンバーグソースを徹底攻略！
いつものソースに加えるだけで、こだわりの自家製ソースが簡単に



王道、デミグラスで差を付ける



「自家製」ソースで
お店のこだわりを伝える

人手不足や加工食品の発達により「お店でひと手間かけること」の価値も年々高まっています。「贅沢」「本格」などお店のこだわりをイメージさせるワードや「手作り」「自家製」など手間ひまをかけていることをイメージさせるワードをメニュー名に加えることで、メニューの魅力がより消費者に伝わりやすくなります。

芳醇なトリユフを味わえるコク深いリッチなソース
トリユフ香る
贅沢デミグラスソース

デミグラスソースはハンバーグの定番ですが、それだけに他のお店の違い、こだわりが求められます。

いつものデミグラスソースにステーク・ハンバーグ風味を加えるだけで、トリユフが香る贅沢なデミグラスソースにワンランクアップします。鉄板で提供すると香りが立ち、より贅沢な風味が味わえます。

簡単！ソースレシピ
加えるだけで簡単にコクと風味がアップ！

- デミグラス4
- ケチャップ1
- トリユフ風味2



四国産柚子香る
和風ハンバーグ

高知県・徳島県産の丸搾り柚子果汁をたっぷりを使用した豊かな香りのぼんずです。贅沢な柚子の風味が肉のうまみを引き立てます。

定番、
和風ソースを極める

さっぱりレモン
おろしの牛ステーキ

具材たっぷりのおろしにレモン果汁を合わせたさっぱりと食べられるソースです。

簡単！ソースレシピ

レモン汁1
和風おろし10

こちらのソースもおすすめ！
柚子胡椒1
和風おろし30



黒酢玉ねぎソースの
牛ステーキ

赤ワインのコクと深みを感じるステーキしょうゆたまねぎ風味とまろやかな酸味の黒酢を合わせた和風のソースです。

簡単！ソースレシピ

黒酢1
たまねぎ風味4

焦がしガーリックのコクが広がる
こだわりのクリームソース
焦がしガーリック
クリームソース

簡単！ソースレシピ

クリームソースに
商品を混ぜるだけ！

クリームソース3 : 焦がしガーリック1

※お好みで最後に生クリームを回しかけて下さい

こちらのソースもおすすめ！
焦がしガーリック
シャリアピンソース

たまねぎ風味4 : 焦がしガーリック1

人気のガーリックを魅力アップ

世界の
アレンジソース

Arrangement source of the world

濃厚ガーリック
トマトソースの
チーズハンバーグ

イタリア

濃厚な完熟トマトの甘みとうま味、焦がしガーリックの香ばしい風味で肉に合うパンチのある味わいのトマトソースです。

簡単！ソースレシピ

デルモンテトマト濃厚タイプ2
焦がしガーリック1



アメリカ
燻製しょうゆのコクとトマトの甘みが絶妙なハーモニーのソースです。「燻製」はこだわり感の演出力抜群のワードです。

簡単！ソースレシピ

ケチャップ3
燻製しょうゆ仕立て1

ピリ辛スパイシー！
メキシカンサルサの
チキンソテー

メキシコ

タバコを混ぜ合わせるだけでメキシカンなソースのベースができあがり！

簡単！ソースレシピ

トマト&アボカド適量
タバコ1
オニオン&ペッパー40



韓国
ヤンニョム風味
ソースで！
旨辛ピビンバーグ

簡単！ソースレシピ

コチュジャン1
にんにく風味20

こちらのソースもおすすめ！
スイートチリソース1
にんにく風味9



具材40%超

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しょうゆと赤身肉と相性のいい丸大豆しょうゆを使用。



具材50%超

たまねぎ風味
1,160g

あめ色たまねぎにペイダタイプワインを加え、甘みとコクを引き出し、深みのあるたれに仕上げました。



具材30%超

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

にんにく風味
1,205g

3種のしょうゆと3種のにんにく原料使用。がっつんと広がるにんにくの香りとコクのある味わい。



トリユフの芳醇な香り

トリユフ風味
570g

旨みの強い丸大豆しょうゆを2種類ブレンドし、風味豊かなトリユ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

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です。



燻製の香り

燻製しょうゆ仕立て
580g

燻で燻した丸大豆しょうゆ、ペイダタイプの赤ワイン、7種の果実原料を加えた本格的な燻製感。



贅沢な柚子の風味

丸搾りたっぷり柚子ぼんず
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。



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

南産産完熟トマトを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。

※パッケージデザインおよび容器形態・容量サイズは変更になる場合があります。