

「肉宣言」使用商品リスト

ステーキしょうゆ ステーキしょうゆ						
贅沢香るシリーズ。かけるだけで高級感・単価 UP			定番ステーキしょうゆシリーズ。圧倒的具材感で見た目リッチ			
ふくよかに広がる濃厚な香味	爽やかに広がる繊細な辛み	華やかに広がる燻しの香り	国産大根のおろしたっぷり	あめ色たまねぎの甘みとコク	がつんと広がるにんにくの香りとコク	たまねぎのうまみとあらびきペッパーの風味
商品コード/A2503 荷姿/570g-12	商品コード/A2504 荷姿/580g-12	商品コード/A3948 荷姿/580g-12	商品コード/A4014 荷姿/1,130g-6	商品コード/A4015 荷姿/1,160g-6	商品コード/A4016 荷姿/1,205g-6	商品コード/A4017 荷姿/1,110g-6

わが家は焼肉屋さんプロ			密封ボトルシリーズ			
これ一本で本格メニューに仕上がります			開栓後常温保存可能。密封ボトルでおいしさ保持			
しょうゆのコクとごま油の深い味わい	長ねぎと香味野菜たっぷりのごちそうだれ	しょうゆもろみの豊かな香りと深いコク	うまみの強い超特選クラスの再仕込み生しょうゆ	丸大豆由来のうまみは、肉との相性抜群	素材や薬味の味わいを活かす、減塩しょうゆ	だし風味の和風ソース、揚げ物全般に
商品コード/A3949 荷姿/1,190g-6	商品コード/A3950 荷姿/1,090g-6	商品コード/A3951 荷姿/1,180g-6	商品コード/A0225 荷姿/330ml-12	商品コード/A3491 荷姿/330ml-12	商品コード/A3490 荷姿/330ml-12	商品コード/A3821 荷姿/200ml-12

おろしりんご		リコピンリッチ		濃縮ワインシリーズ	
国産りんごのすりおろし		リコピンが通常の1.5倍* 鮮やかな赤が料理に映える		煮切り済で調理時間を短縮 味ブレしない	
果実本来の味わい たれに加えて甘み&コクUP		調理適性を追求したリコピンリッチ! 味わい・メニューの見栄えUP!		加えるだけで赤ワインを煮詰めたような味わいにアルコール1%未満	
商品コード/A2047, A2048 荷姿/1kg-10, 300g-24		商品コード/A2646 荷姿/500g-12		商品コード/A4466 荷姿/1L-6	
		商品コード/A4436 荷姿/1kg-12		商品コード/A4467 荷姿/1L-6	

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。

kikkoman

たれで肉料理をもっと
美味しく楽しく!

肉宣言

Delicious on meat



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。

しょうゆの力が肉を旨くする

キッコーマンが肉を美味しくする理由

キッコーマンだから創れる“たれ”がある

“たれ”はしょうゆでできている

肉用調味料として展開される“たれ”の主原料はしょうゆです。様々なしょうゆのフレーバーから肉料理に合う理想の味わいを組み立てられるのは、しょうゆを祖業として歴史を積み重ねてきたキッコーマンだからこそ成せる業です。また、たれをより美味しくする副原料も、キッコーマングループの高い技術が支えます。



しょうゆの力が肉をうまくする

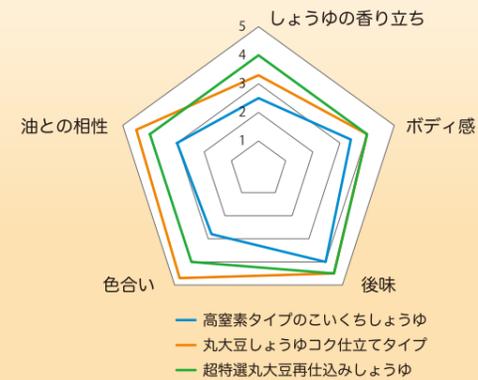
Case.1 こだわりしょうゆのブレンド

「わが家は焼肉屋さんプロ 濃厚しょうゆだれ」



- しょうゆと油の相性を極めたたれ。
- 炒め調理に最適で一度振ると油が分離しにくい。

… しょうゆブレンドのこだわり …



3種類のしょうゆで濃厚な味わいに

Pick Up

「丸大豆しょうゆコク仕立て」優れた乳化力、豊かなコク味

<試験方法>
サラダ油32ml、しょうゆ48mlを合わせて強く振り、30分経過後の様子。

- ① 徳用しょうゆ
- ② 超特選丸大豆しょうゆ
- ③ たまりしょうゆ
- ④ 丸大豆しょうゆコク仕立て



【開発者の想い】

香味野菜の風味を立たせる“高窒素タイプのこいくちしょうゆ”をベースに、味に厚みをもたせる“再仕込みしょうゆ”と油と相性のよい“丸大豆しょうゆコク仕立てタイプ”をブレンド。苦労したのは、つけだれとして美味しく、且つ炒めたときにしっかりと色がつくしょうゆのバランスを見出すこと。何度も試作を繰り返し、最適な比率でしょうゆをブレンドさせました。炒めた時に食欲そそる色に仕上がります。

アメリカ市場開拓

Delicious on Meat (肉にしょうゆは合う)

というキャッチフレーズと共に、肉を焼いてしょうゆをかけると香ばしく美味しくなることを訴求。キッコーマンの挑戦は1950年代から本格的にはじまりました。

■ 1960年代

店頭での試食販売を実施。しょうゆのおいしい香りで注目を集める。



キッコーマンのしょうゆは現在、世界100カ国以上で愛用され、海外に7つの生産拠点をもちに至り、世界で愛される調味料となっています。

■ 1965年

バーベキューのたれとしてしょうゆを使う「Teriyaki」が一般家庭に浸透。



■ 1980年代

米国のレストラン厨房で肉の調理にキッコーマンしょうゆが活躍。



Case.2 具材感、食感、味わいのこだわり

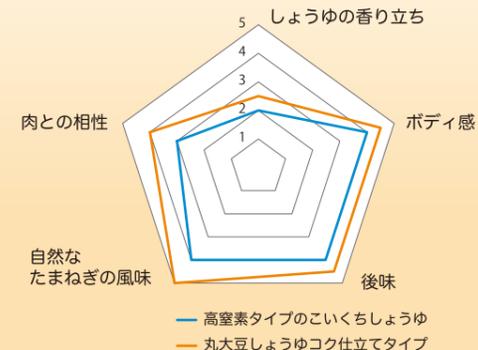
「ステーキしょうゆ たまねぎ風味」



- たまねぎたっぷりのごちそうだれ。
- あめ色たまねぎの甘みとコク。

具材 50% 超

… しょうゆブレンドのこだわり …



たまねぎの風味を活かすしょうゆのブレンド

Pick Up

「バインドタイプワイン」

マンズワイン独自の技術で加温熟成をしたワイン。濃厚な味わいと甘みで味を底上げ。



「あめ色たまねぎ」

ソテーオニオン(あめ色たまねぎ)使用で甘みとコクをプラス。



【開発者の想い】

通常のこいくちしょうゆを使うと華やかな香りでたまねぎの風味を抑えてしまうので、様々なフレーバーのしょうゆを何度も試しました。その結果、香り立ちが穏やかな“丸大豆しょうゆコク仕立て”をベースにすると、たまねぎの甘みやコクが引き立つことがわかりました。更に“高窒素タイプのこいくちしょうゆ”をブレンドすることで、肉に負けないうまみやボディ感を底上げしています。

※こいくちしょうゆを基準にしょうゆを相対評価しています。

肉の付加価値UP メニュー特集

インパクトのある肉メニューは
特徴のあるたれやソースで見た目も味もグレードUP!



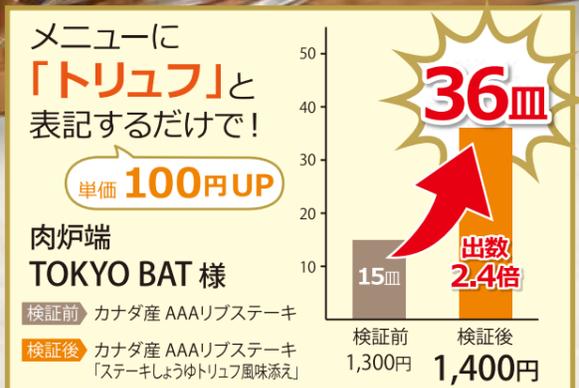
王道・アレンジ・肉バル、3つのテーマで
〈香り〉〈具材感〉〈味わい〉を
キーワードにしたメニューをご提案します。

おすすめ
王道
MENU



厚切り牛ステーキ
～トリュフ香るソース～

トリュフ風味のステーキしょうゆが
厚切り肉の美味しさを引き立てます。
熱々にかければトリュフの濃厚な
香りが広がり食欲を刺激!



※2018年11月2週間の通常ステーキメニュー出数と、2019年1月2週間の通常ステーキメニューにトリュフと表記した際の出数を比較。

肉にあうソースアレンジ術

<p>おろしわさびソース</p> <p>和風おろし + わさび 20:1</p> <p>ピリッと辛いわさびソース</p>	<p>オニマヨソース</p> <p>たまねぎ風味 + マヨネーズ 5:1</p> <p>コクとうまみと食感がくせになる!</p>	<p>燻製BBQソース</p> <p>燻製仕立て + リコピンリッチトマトケチャップ 3:1</p> <p>燻製風味のお手軽BBQソース</p>
<p>オニオンカレーソース</p> <p>たまねぎ風味 + カレー粉 30:1</p> <p>たまねぎのうまみたっぷりカレーソース</p>	<p>ステーキソース 赤ワイン仕立て</p> <p>にんにく風味 + 超濃縮赤ワインタイプ調理用 5:1</p> <p>簡単赤ワイン風味のステーキソース</p>	<p>燻製アップルソース</p> <p>燻製仕立て + おろしりんご 1:1</p> <p>燻製香るフルーティなソース</p>

あめ色たまねぎハンバーグ

人気のハンバーグはあめ色たまねぎ
たっぷりのソースで見栄えよく。
たまねぎの甘みと食感がポイント!



おすすめ
アレンジ
MENU



濃厚バターしょうゆの スタミナ丼

ガッツリ食べたいスタミナ丼は
濃厚しょうゆ×バターで
やみつきになる味わい。
つややかな見た目が食欲をそそります。

味わい

サラダ油を熱して具材(牛カルビ肉、玉ねぎ、赤パプリカ、にんにくの芽)を炒め、わが家は焼肉屋さんプロ濃厚しょうゆだれで調味し、ご飯を盛った器にのせてフライドガーリックをちらし、バターをトッピングする。



Take outに
おすすめ!
てり・つや続く

トマト
約5個分の
リコピン
※リコピンリッチトマトソース
100%使用

リコピンたっぷり 洋風カツ煮

「カツ煮」をリコピンリッチな濃厚トマトソースで洋風にアレンジ。トマトのうまみとコクが効いて贅沢な味わいに。

オリーブ油で玉ねぎを炒め、リコピンリッチトマトソース、水を含ませて鍋に入れ、とんかつをのせて加熱し、ブロッコリー(ゆで)を添えて粉チーズと粗挽き黒こしょうを振る。

味わい



贅の極み!

ワンハンドで食べられる ラグジュアリーなメニュー

おすすめ
テイクアウト
MENU

人気のバーガーもサンドイッチもたれをかえるだけで贅沢な香りが広がり付加価値アップ!



ロッキーニ風バーガー

牛肉100%のパテとソテーしたフォアグラのバーガー。芳醇なトリュフ風味のたれがひと味違うプレミアム感を演出します。

パンズの下側にレタス、玉ねぎ、牛肉のパテ、フォアグラソテーを順に重ね、ステーキしょうゆトリュフ風味をかけてパンズの上側をのせる。



燻製風味の パストラミビーフサンド

燻製香るステーキソースで野菜もお肉も美味しく! ポリューム満点で彩りきれいな贅沢サンドです。

食パンにマヨネーズを塗り、レタス、ゆで卵、トマト、玉ねぎ、ステーキしょうゆ 燻製仕立て、パストラミの順に挟む。



山椒薫る グリルチキンサンド

さわやかな和山椒の風味がアクセントのチキンサンド。彩りの良い野菜をたっぷり挟み、見た目も栄養バランスもGood!

ライ麦パンにマヨネーズを塗り、グリーンカール、キャロットラペ、紫キャベツ、グリルチキンを順に重ね、ステーキしょうゆ 和山椒風味をかけてもう1枚のパンをのせる。



肉のQUICKメニュー

人手不足を解決する簡単オペレーションは、
たれ使いがポイント!



かける

和える

作り置き

手間をかけずに本格的な味わいを実現する
〈かける〉〈和える〉〈作り置き〉の
簡単メニューをご提案します。

ささみとタタキ胡瓜のおろししょうゆ和え

ささみとタタキ胡瓜を大根おろし
たっぷりのたれで和えるだけ。
とんぶりの食感がアクセント!

和える



もろみ肉だれの冷奴

もろみだれで作る
うまみたっぷり肉だれを
冷奴に大胆にかけるだけ!
Quickながら
満足感のある一品です。

作り置き



鶏と野菜の 和山椒南蛮漬け

タンパクな鶏むね肉も、
漬け込むことでしっとり
仕上がります。
すし酢を合わせた
和山椒風味のたれで
上品な味わいに。

作り置き



スモーク香る おつまみポテサラ

焼き豚や半熟たまごを
トッピングしたポテトサラダに
燻製風味のステーキ
しょうゆがポイント!
お酒がすすむ
「おつまみサラダ」です。

かける



ローストビーフの ねぎ塩カルパッチョ

ローストビーフを
カルパッチョ仕立てに。
フレッシュトマトや香味野菜に
具材感のあるねぎ塩だれが
相性抜群です。

かける



肉をもっと美味しく!

「肉」と一言にいても種類は様々。それぞれの特徴に合った調味料でお肉をより美味しくいただくメニューをご提案します。



豚バラ × しょうゆ

焼き豚バラのさっぱりおつまみ

「わさびしょうゆ×なますの酸味」で豚バラの脂のうまみを十分に味わいつつ、さっぱりとした後味に!

器に水菜を敷き、油で焼いた豚バラ肉を並べ、大根&にんじんのなますをトッピングして味い豊かな減塩しょうゆをかけてわさびを別添する。

わさびの代わりにホースラディッシュでもおいしく!

330mlの卓上シリーズを抗菌ラベル化!



密封ボトルシリーズなら、いつでも新鮮! 詰め替えいらず!

SIAA認証 抗菌ラベル

味い豊かな減塩しょうゆ 特選丸大豆しょうゆ 味い豊かな減塩しょうゆ



赤身肉 × ステーキしょうゆ

赤身肉のオニペパ ステーキボウル

噛み応えのある赤身肉は、ペッパーの効いたステーキしょうゆがよく合います。肉に負けない味わいで、野菜との相性もGood!

器にご飯を盛り、グリーンリーフを敷いて焼いた赤身牛ステーキ肉(塩、粗挽き黒こしょうをする)、アボカド(レモン汁をまぶす)、キャロットラペ、プチトマトを盛合せ、スライスアーモンド(ロースト)をちらしてステーキしょうゆ オニオン&ペッパーをかける。



こちらもおすすめ!

和風おろし たまねぎ風味 にんにく風味 オニオン&ペッパー



ラム × トマトソース

ラムのトマト煮

香りの強いラム肉は煮込み料理がお薦め。濃厚な「リコピンリッチトマトソース」ならラムのうまみを閉じ込めて本格的な味わいに。

オリーブ油でラム肉と野菜(玉ねぎ、ズッキーニ、赤パプリカ、ブラウンマッシュルーム)を炒め、超濃縮赤ワインタイプ調理用、リコピンリッチトマトソース、コンソメスープを加えて煮込む。仕上げにスライスブラックオリーブを加えて器に盛り、ブロッコリーをトッピングして粗挽き黒こしょうを振る。



リコピンリッチ トマトソース 超濃縮 赤ワインタイプ 調理用

トマト 約5個分のリコピン ※リコピンリッチトマトソース 150g使用