

## お肉に合う調味料

お肉を更に美味しくしませんか?



### 焼肉に合う調味料



#### 焼肉のたれ

主に醤油をベースとして、ニンニクや唐辛子など香辛料、果物や砂糖などの甘味、セロリなどの香味野菜などを配合したものが一般的です。

#### みそだれ

コクのある濃厚な甘みが特徴的です。肉そのものの味が薄い部位や、くさみのある部位を食べやすくしてくれる効果があります。

#### 生姜焼きのたれ

ショウガ汁を加えた醤油とみりん、砂糖などをベースにしたたれです。

#### 塩ダレ

鶏ガラベースに塩、にんにく、ごま油などが入った合わせダレです。

#### もろみだれ

3種の醤油ブレンドとかえし方法で作ったたれです。炒め料理に最適です。

### ステーキに合う調味料



#### 洋風ソース

濃厚な味わいが好みの方は、洋風のステーキソースがおすすめです。デミグラスソース、バーベキューソース、赤ワインソース、トマトソース、クリームソースが代表的です。

#### 和風ソース

あっさりとした味わいが好みの方は、和風味のステーキソースがおすすめ。ポン酢醤油ソース、わさび醤油ソース、ガーリックソース、大根おろしソース、柚子コショウソースなどが代表的です。

#### エスニックソース

スパイシーで複雑な味わいが好みの方は、エスニックなステーキソースがおすすめです。ナンプレーソース・レモン汁・はちみつなどを混ぜて作る塩気のあるソース、豆板醤・ごま油・醤油・砂糖などを合わせて作る辛味の強いソースなどが代表的です。

### 豚肉に合う調味料



#### 回鍋肉のたれ

黒っぽいのが特徴。中国の調味料「甜面醬」によるもので甜面醬のたれが核となっています。

#### 豚丼のたれ

豚丼は北海道の郷土料理。砂糖、醤油などで味付けした甘辛いタレのことです。

#### とんてきのたれ

生姜と酢のさっぱりとした味わいが特徴の南蛮だれです。

# 鶏肉に合う調味料



## 油淋鶏のたれ

ネギとごま油という食欲をそそる最強コンビをお酢がさっぱりと仕上げているたれです。

## ヤンニョムチキンのたれ

韓国の人気メニュー。トマトペーストをベースに唐辛子ペースト、豆板醤で辛味を付け、おろしにんにく、ジンジャーで味を整えます。

## チキン南蛮のたれ

甘酢たれです。トッピングとしてタルタルソースも必須です。

# プロマお勧め!! お肉に合う調味料

### 黄金の味 中辛

りんご、桃などのフルーツを使ったさわやかな甘さ。果実由来の甘みやとろみが特徴です。中辛は香味野菜（にんにく）の調整で旨みとコクを強化しました。



注文番号	内容量	メーカー名
X008560	1550g	エバラ食品

主原料/果実類（りんご（国産）、もも、うめ）、醤油、砂糖、アミノ酸液、にんにく、還元水あめ、食塩、蜂蜜、りんご酢、白ごま、ごま油、蛋白質加水分解物、オニオンエキス、香辛料/カラメル色素、（一部に小麦・ごま・大豆・もも・りんごを含む）

### 塩だれ

チキンのうま味と粗挽き黒胡椒の風味が特長の塩だれ。炒め物に最適です。



注文番号	内容量	メーカー名
X087019	1100g	オタフク

主原料/ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、食塩、醸造酢、肉エキス、蛋白質加水分解物、香辛料、にんにく粉末、たまねぎ粉末/増粘剤（加工でんぷん、タマリンド）、調味料（アミノ酸等）、（一部に鶏肉・豚肉を含む）

### 生姜焼のたれ

本醸造醤油をベースにおろし生姜を加え、隠し味のみそでコクを出したベーシックな生姜焼のたれです。誰にでも好まれるシンプルな味わいで、基本メニューから応用メニューまで幅広く使えます。



注文番号	内容量	メーカー名
X012698	2120g	エバラ食品

主原料/醤油（国内製造）、砂糖、おろし生姜、果糖ぶどう糖液糖、食塩、アミノ酸液、レモン果汁、マルチデキストリン、みそ、ジンジャーパウダー/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、香料、（一部に小麦・大豆を含む）

### 我が家は焼肉屋さん プロ熟成もろみだれ

深いコクと旨みがぎゅっと詰まったタレに仕上げました。ホルモン焼きや、内肉野菜炒めによく合います。



注文番号	内容量	メーカー名
X609120	1180g	キッコーマン

主原料/ぶどう糖果糖液糖（国内製造）、しょうゆ（大豆・小麦を含む）、しょうゆもろみ、みそ、たまねぎ、にんにく、米発酵調味料、醸造酢、佐藤、みりん、食塩、ごま油、豆板醤、酵母エキス、しょうがエキス、香辛料/アルコール、増粘剤（加工でんぷん、増粘多糖類）

### 肉料理ソース (シャリアピン)

フルーツの甘味と酸味がアクセント。本醸造しょうゆをベースに、みじん切りの玉ねぎをたっぷりいれました。ダイダイ等の酸味がさっぱりと調和したソースです。



注文番号	内容量	メーカー名
X008666	1L	ハイツ

主原料/たまねぎ（中国）、しょうゆ、砂糖、醸造酢、りんごバルブ、炒めたまねぎ、はちみつ、だいたい果汁、ピープ風味エキス、食塩、赤ワイン、おろしにんにく、かつお風味エキス、たまねぎ風味エキス、しょうがエキス、酵母エキスパウダー/酒精、香料、（一部に小麦・牛肉・大豆・りんごを含む）

### コチジャン(業務用)

もち米や唐辛子などをじっくりと熟成させた辛味の中に甘味がある韓国の代表的調味料。



注文番号	内容量	メーカー名
X036453	1kg	ユウキ食品

主原料/米みそ（国内製造）、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー、（一部に大豆を含む）

### CookDo 回鍋肉

甜面醬や豆鼓による味噌感とたまり醤油や南乳のコクがバランス良く調和され本格的な回鍋肉用調味料です。



注文番号	内容量	メーカー名
X036535	1L	味の素

主原料/しょうゆ（国内製造）、みそ（八丁味噌、豆板醤、甜面醬）、大豆油、にんにく、水飴、砂糖、りんごピューレ、豆みそ、デキストリン、でん粉、マッシュポテト、食塩、しょうが、発酵調味料、南乳、香辛料、チキンエキス、調味料（アミノ酸）、カラメル色素、糖料（キサンタンガム）、（一部に小麦を含む）

### 四日市とんてきソース

四日市名物のとんてき用ソースです。四日市とんてき協会公認。化学調味料無添加。



注文番号	内容量	メーカー名
X010086	1.8L	コーミ

主原料/糖類（果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、砂糖）、野菜（たまねぎ、にんにく）、醸造酢、食塩、酵母エキス、発酵調味料（小麦・大豆を含む）、デキストリン/カラメル色素、増粘剤（加工でんぷん）、香辛料抽出物

### 十勝豚丼のたれ 480g

豚丼とは、北海道十勝地方の名物丼です。醤油ベースの甘辛いタレを、焼いた豚肉に煮からめ、アツアツの白飯にのせるだけで簡単に美味しい豚丼が出来上がります。



注文番号	内容量	メーカー名
X020026	480gピン	ソラチ

主原料/醤油（日本）、砂糖（日本）、米発酵調味料（日本）、魚介エキス（日本）、ソルビトール、増粘多糖類、調味料（アミノ酸等）、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

### 厨房応援団 油淋鶏のたれ

醤油をベースに3種の具材（玉ねぎ、生姜、長ねぎ）と3種の果汁（パイナップル、レモン、みかん）を加えた、具材入りの油淋鶏のたれです。



注文番号	内容量	メーカー名
X019225	1L	エバラ食品

主原料/醤油（国内製造）、砂糖、醸造酢、果糖ぶどう糖液糖、玉ねぎ、みりん、生姜、食塩、長ねぎ、パイナップル果汁、レモン果汁、水あめ、うんしゅうみかん果汁/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、増粘剤（キサンタンガム）、香料、（一部に小麦・大豆を含む）

### 厨房応援団 チキン南蛮のたれ

本醸造醤油と砂糖をベースに5種のかんきつ果汁（レモン、なつみかん、ゆず、だいたい、うんしゅうみかん）を効かせたさわやかなチキン南蛮のたれです。



注文番号	内容量	メーカー名
X019224	1L	エバラ食品

主原料/醤油（国内製造）、砂糖、醸造酢、水あめ、果汁類（レモン、なつみかん、ゆず、だいたい、うんしゅうみかん）、米発酵調味料、ごま油、糖工エキス、食塩、蛋白質加水分解物、香辛料、増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、調味料（アミノ酸等）、酸味料、香料、（一部に小麦・乳成分・ごま・大豆・鶏肉・りんごを含む）

### ヤンニョムチキンのたれ

からめるだけの手軽さで、韓国風の甘辛チキン（ヤンニョムチキン）を作ることができる肉用調味料です。韓国産コチュジャンを効かせた甘辛味です。



注文番号	内容量	メーカー名
X020954	595g	エバラ食品

主原料/果糖ぶどう糖液糖（国内製造）、水あめ、アミノ酸液、りんご果汁、コチュジャン、食塩、蜂蜜、唐辛子、みそ、にんにく、ごま油、ガーリックパウダー/増粘剤（加工でんぷん、キサンタンガム）、カラメル色素、調味料（アミノ酸等）、酸味料、甘味料（アセスルファムカリウム、スクラロース）、パブリン色素、ベニコウジ色素、（一部に小麦・ごま・大豆・りんごを含む）

●チラシに関するお問い合わせは…