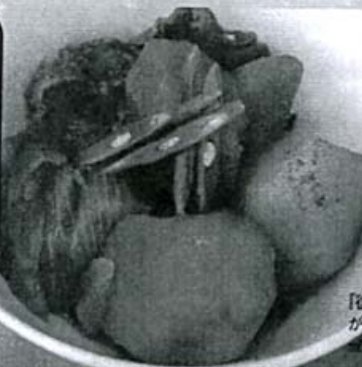


とんかつ専用

「山田屋 しょうゆ屋の秘伝
とんかつしょうゆ」
(200ml/420円) 山田屋



肉じゃが専用



「彼氏の好きな肉じゃが専用しょうゆ」(150ml/305円) 横本醤油



使い切りサイズだから手軽に作れる
「彼女に作ってほしい料理NO.1
が肉じゃが」というリサーチ結
果をもとに開発。4人分使い切
りサイズで、水も空いた容器で
計測するため手軽に料理できる。

「彼氏がのけぞるほどおいしい」と
いうだけあって、男性好みのちょっ
と甘めな味つけ。子供にも喜ばれそ
う。小料理屋さんで出てくるような
凝った味わいが再現できた。

テイステイキング

かけるだけで 自分好みの味に

家族が自分の好みにあわせてカレーの味を調整できる。調理時に隠し味として使ってもOK。加賀屋醤油は同シリーズの「スパイシー」も発売。湯浅醤油は累計で14万本を販売。

カレー専用



「洋食屋さんのカレー醤油」
(150ml/420円) 湯浅醤油

「カレーがおいしい醤油 まろやか」
(150ml) オープン価格 加賀屋醤油

ステーキ専用

おろし野菜入りでヘルシー
ベースは丸大豆しょうゆ。焼いたお肉にそのままかけても、フライパンでバターや肉汁と一緒に温めてもOK。

おろし野菜がたっぷりはいっているので、どろりとしていてソース感覚。化学調味料無添加なもの。肉に下味をつけないでただ焼いて、かけるだけなのも簡単で楽チン。

テイステイキング

まかない料理が 開発のきっかけ

自社工場でのまかないで揚げ物が冷めてもおいしく食べられるように開発。しょうゆや紹興酒などを原料とし、化学調味料不使用。「とんかつにしょうゆ派」が激増!?

ウスターソースの和風バージョンといった味わい。ご飯にあうからカツ丼やお弁当のおかずなどにも使いたい。コロケや白身魚のフライなどほかの揚げ物に使っても○。

テイステイキング

複数のスパイスがはいっているから、かけるだけで味が深くなる。「まろやか」はしょうゆの味をいかした丸い味。女性におすすめ。「洋食屋さん」は懐かしい味に変身。

テイステイキング

卵かけご飯専用がブームのきっかけ

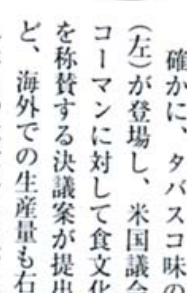
しょうゆ情報センターの調べによると、しょうゆの出荷量は'90年代の年間約120万に比べ、現在は約95万に。そんな状況を打開すべく、新しいしょうゆ商品の開発を始めるメーカーが増加中。「醤油マイスター」濱田浩成さんによれば、「専用しょうゆブームは

卵かけご飯専用しょうゆ「おたまはん」のヒットがきっかけ。そこから数々の卵かけご飯専用しょうゆ(左上)が登場し、また「専用」と名づけるしょうゆ商品が急増しました。今後は世界に向けての商品開発が始まるのでは」とのこと。

確かに、タバスコ味のしょうゆ(左)が登場し、米国議会でもキッコーマンに対して食文化への貢献を称賛する決議案が提出されるなど、海外での生産量も右肩上がり。しょうゆは世界に広がっている。



「おたまはん」(関東風/関西風)(150ml/294円) 吉田ふささと村 累計137万本販売



「たまごかけごはんのたれ」(200ml/420円) 山田屋



あら煮専用

料亭と共同開発の「煮るだけ」しょうゆ
熊本の料亭と共同開発。甘口のしょうゆにし
ょうゆを加えて風味をつけ、本品1に水2を
加えて煮るだけで煮魚が簡単にできる。厚
揚げや、豆腐、サラダなどへの使用も可能。

しょうゆのおかげで魚のくさみがまったくない。それなのに家庭の味づく仕上がるから、料理上手に見せたいときに使えそう。かなりおすすめ!

テイステイキング