

「旨味醤油と新潟の酒、きのこ果実でうま味を爆発させた 極旨 焼肉のタレ」



こだわり①

自社製うま味醤油

大豆、小麦、塩のみで丁寧に作った自慢の自社製たまり醤油。
旨味成分を通常の醤油（※当社通常品と比較）の1.3倍含み、肉との相性抜群の醤油。



こだわり②

和梨とリンゴ

焼肉のタレといえばリンゴを入れるのはよくある事です、韓国では焼肉のタレに梨もよく使います。
それぞれ少し違う甘みと特徴があり、この二つの甘みを組み合わせることで極上の甘みに辿り着きました。
じっくりと飴色までソテーされた玉ねぎと一緒にピューレでふんだんに使用することでタレが良く肉に絡み、
よりお肉の旨味が引き立つようになりました。



こだわり③

新潟銘酒「吉乃川」と赤ワイン

日本酒と赤ワイン、どちらもお肉と相性が良くソースの隠し味に欠かせません。旨味を豊富に含んだ「吉乃川 芳醇」
を使用し、また赤身のお肉と特に相性の良い赤ワインをも使用し、じっくりと仕上げました。
これらの隠し味はタレにより深いコクを生み出し、お肉との相性を最高に高めてくれました。



こだわり④

椎茸

お肉の旨味はイノシン酸という旨味。タレの他の材料の旨味はグルタミン酸。そして、椎茸の旨味はグアニル酸で「3大旨味」と呼ばれます。うま味は複数組み合わせると相乗効果で何倍にもなると知られていますが、
このタレをお肉と一緒に食べることで3大旨味が爆発するように作り上げました。
口の中で爆発するうま味の相乗効果を是非お楽しみください。



これら以外にもお肉と相性の良いスパイスやハーブなどを使いインパクトがありながらも上品でコク深い味わいに仕上げました。
焼肉以外にもこれ一本でうま味を爆発させることができ、様々な用途でお使いいただける万能タレとしてもお使いいただけます。