

人気のある燻製メニューをローオペレーションで提供
ヤマモリ 業務用「燻製グリルソース」「燻製醤油だれ」新発売
2月より順次 全国の外食と中食に向けて提案

総合食品メーカーのヤマモリ株式会社（本社：三重県桑名市、代表取締役社長：三林圭介）は、全国の業務用販路（外食・中食）向け、「にんにくと生姜が肉料理、魚料理に合う燻製グリルソース」を2月6日（月）、「5種の国産こだわりだし仕上げに加える燻製醤油だれ」を2月20日（月）より発売いたします。



春に向けて外出が活発になる兆しが見え始め、外食産業の盛り上がりにも期待がかかる中、外食・中食においてお客様が求めるのは「自分では作れない味」のメニュー。そうしたニーズを背景に、燻製調理は、独特なスモーク香、そして香ばしい味わいで人気があります。メニューも多用で、肉や魚などのメインディッシュはもちろん、チーズや卵などのおつまみ、ラーメンなどの主食に至るまで幅広いニーズがあります。

しかし、実際に燻製用のチップを使って料理をスモークするのは手間と時間がかかり、専用機材が必要になるなどのハードルがあり採用しにくい調理方法の1つ。そんな中、あらかじめ燻製風味を付けた塩や醤油などの燻製調味料の人気が高まっています。

ヤマモリは、2022年にかけるだけで燻製の香りが楽しめる醤油（燻醸醤油®）を発売、主に加工用ルートで販売してまいりました。そしてこの度、この燻醸醤油®をベースにした2種類の調味料を、外食に向けた調味料として商品化。肉や魚などのメイン素材にそのままかけて使う「にんにくと生姜が肉料理、魚料理に合う 燻製グリルソース」と、麺や卵、刺身などのいつもの調理工程でちよい足して使う「5種の国産こだわりだし 仕上げに加える 燻製醤油だれ」の2種類を発売致します。どちらも食材を漬けておき、食材にかけて炒めるなど、調理はローオペレーションでありながら、思い通りの燻製の風味をつけられる便利さでお店のメニューの付加価値化に貢献。和食・洋食、サイドからメインまで幅広く使用が可能です。



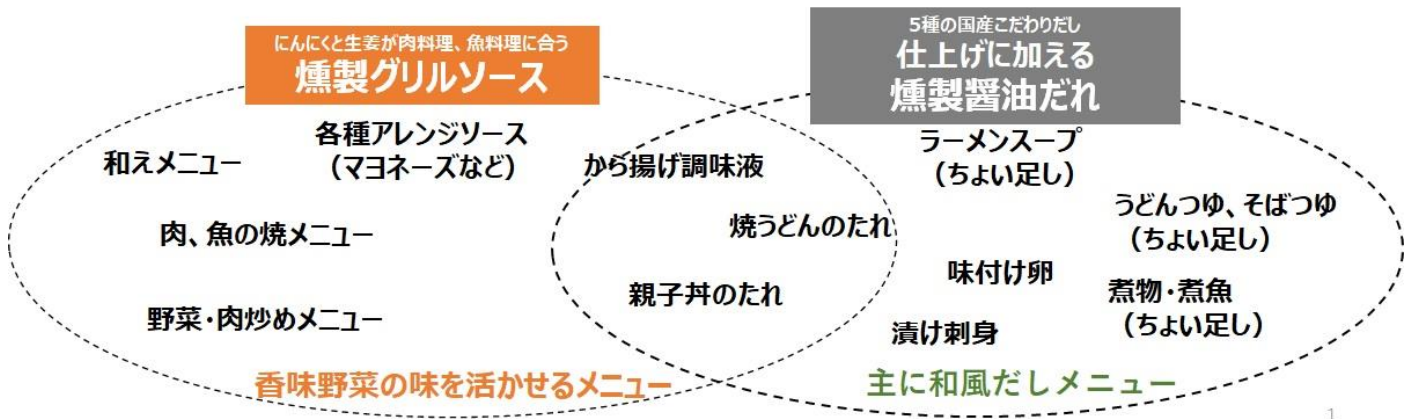
ヤマモリは、醤油醸造業を祖業とする食品メーカーとしての技術を活かして醤油の付加価値化を長年研究してきました。燻製醤油®のほかにも、おいさを犠牲にしない減塩醤油の開発、醤油の発酵過程でGABA（ガンマーアミノ酪酸）を産生する技術では特許を取得するなど、長年培ってきた技術と知見を家庭用・業務用の両方で活用した商品、お客様の健康に配慮した商品の展開を続けています。



イメージ：燻製メニュー

和風グリルソースイチオシメニュー：鶏肉の燻製チキンプレート

<用途やメニューに合わせて使い分け>



<調理例：にんにくと生姜が肉料理、魚料理に合う 燻製グリルソース>

燻製香るステーキ	カリカリ厚揚げの燻製肉みそのつけ	燻製風味のチーズダッカルビ	ピリ辛燻製だれの温玉納豆	炭火焼風親子丼
力強い燻製の香り (スモーク香) でステーキをさらに贅沢に！	燻製風味の肉みそは他料理にも使いやすい一品です。	人気の韓国メニューも、燻製の香りでオリジナルメニューになります！	トロっとしたソースなので、合える料理にも使いやすい！温玉との相性抜群です。	燻製の香りで親子丼も“炭火焼風”に。いつものメニューがワンランクUPします。

<調理例：5種の国産こだわりだし仕上げに加える 燻製醤油だれ>

燻製香る味付け卵	燻製香る漬けマグロ&サーモン	燻製香るラーメン	燻製香る焼うどん	燻製香るから揚げ
製卵が「漬けるだけ」で簡単にできちゃいます♪	お刺身を「漬ける」ことで燻製の風味 UP & 旨味もつきます。	スープの一部に使うことで、ふわっと薫香が香ります。だし感の補強にも。	醤油の焦げた香りに燻製の香りがプラスされ、いつもの焼うどんとは一味違った焼うどんに。	お肉を噛み締めるたびに、ほんのり燻製の香りが香ります。

<商品概要>

<p>商品名/画像</p>	<p>にんにくと生姜が肉料理、魚料理に合う 燻製グリルソース</p> 	<p>5種の国産こだわりだし 仕上げに加える 燻製醤油だれ</p> 
<p>内容量</p>	<p>1 L</p>	<p>500ml</p>
<p>商品特徴</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・かける、和える、炒めるなどこれ 1 本で味が決まります。 ・にんにく、しょうが等の香味と唐辛子の辛みが効いた味わいです。 ・燻製の香りをつけたメニューを簡単に提供したいとき、簡単に本格的な燻製風味を提供したい時におすすめです。 	<ul style="list-style-type: none"> ・漬ける、煮込む、炒める、ちよいかけるなど。今ある味をベースにアレンジも可能です。 ・だししょうゆを配合。魚介エキスも使用し、うまみのある味わいです。 ・燻製の香りをつけたメニューを簡単に提供したいとき、既存の味付けにちよい足しすることで、燻製の香りがつきワンランク上のメニューに。
<p>発売日</p>	<p>2023年2月6日(月)</p>	<p>2023年2月20日(月)</p>
<p>提案先</p>	<p>外食(レストラン・居酒屋・カフェ・ホテル等)</p>	<p>外食(レストラン・居酒屋・カフェ・ホテル等)</p>

<会社概要>

企業名： ヤマモリ株式会社
 代表者： 代表取締役社長執行役員 三林 圭介
 本社所在地： 三重県桑名市陽だまりの丘 6-103
 創業： 1889年
 設立： 1951年
 資本金： 4億3500万円
 従業員数： 763名 ※パートタイマー含む
 事業内容： 醤油・つゆ・たれ・レトルトパウチ食品・調理缶詰・飲料等の製造販売
 公式サイト： <https://www.yamamori.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

ヤマモリ株式会社 広報部
 担当：・神門(070-8813-8295)・安本(090-5030-5297)・小林(080-2622-9412)
 E-MAIL：n_jinmon@yamamori.co.jp

※農政クラブ、農林記者会、名古屋経済記者クラブ同時リリースです。