

伝統製法でつくる昔ながらの味わい。
酸味と香辛料が効いたユニオンブランドの定番商品です。

特級 ソース

商品特長

▶ 特級ウスターソース

自家挽き香辛料と生野菜を煮出したスープをベースに使用した、香辛料の香り豊かなウスターソースに仕上げました。

▶ 特級中濃ソース

特級ウスターソースをベースに野菜や果実、香辛料などを配合した、フルーティーで香辛料の香りが効いたソースに仕上げました。

▶ 特級とんかつソース

特級ウスターソースをベースに、野菜のうま味と自家挽き香辛料の香り豊かなソースに仕上げました。

匠の多段仕込み

あえて手間と時間をかけて、生野菜からスープを煮出し、香辛料は挽きたてにこだわり、自家挽きして作りあげたソース。匠の技、素材を感じて頂けるように仕上げました。



※イメージ図

多段仕込み 製 法



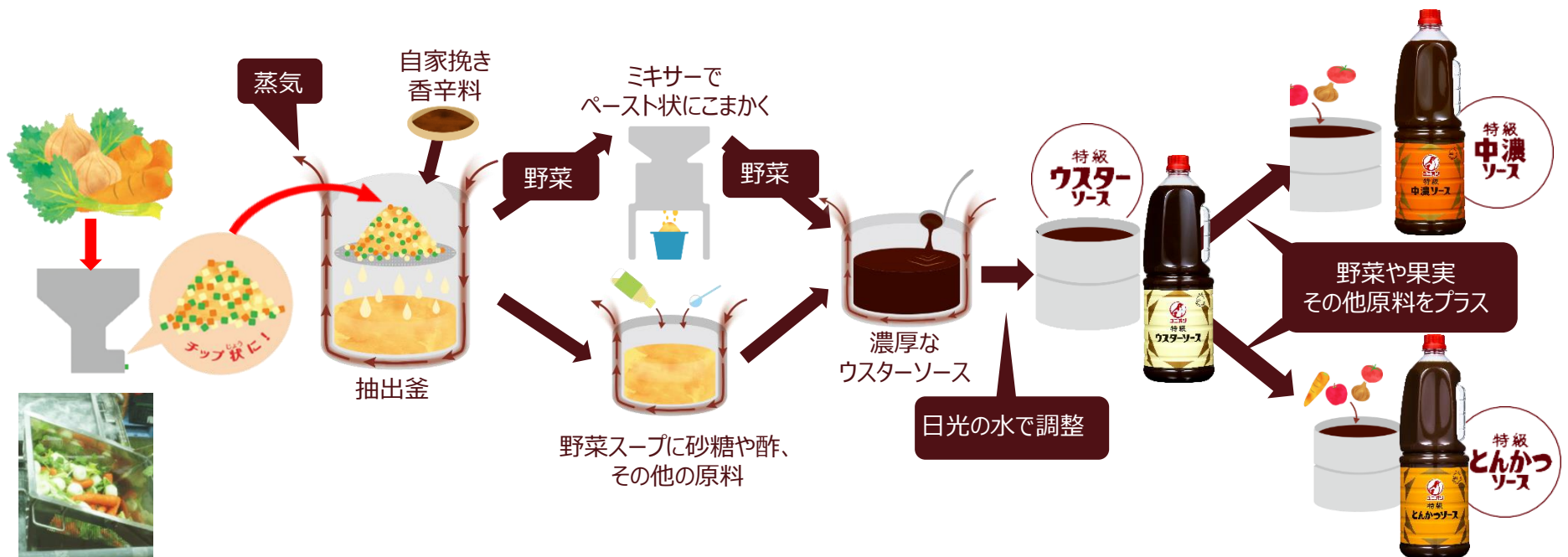
生野菜からスープを抽出、
手間隙かけた昔ながらのこだわり

ソースのベースは自家挽き香辛料と生野菜から抽出されたスープ。
それに果実、砂糖や酢などをまぜ、ソースを「仕込む」ことで、ユニオンブラン
ドの深い味わいのソースが誕生します。

匠の 一段仕込み

匠の 二段仕込み

匠の 三段仕込み



うま味と香り極まる

生ソース



※イメージ図

香味野菜を加熱せずに、
素材本来のうま味と香辛料を効かせた
ユニオンブランドの生ソースです。

商品特長

- ・非加熱製法ならではの、ドレッシングのような味わい。
- ・生野菜本来のうま味・風味、新鮮でスパイシー。
- ・揚げ物はもちろん、炒め物や煮込み料理の風味づけに。
ローストビーフやサラダのドレッシングなどにもご使用いただけます。

非加熱・酵素分解製法

通常のソースづくりでは原材料を加熱し、煮込むという工程に対し、生ソースは加熱をせず、酵素の力で原料となる香味野菜を溶かしてソースを作るため、原材料の風味が変化せず、おいしさをそのままソースに閉じ込めることができます。

非加熱 酵素分解製法



酵素の力で、素材のうま味を
ソースに閉じ込める

非加熱製法なので本来のおいしさを
逃さずに加工が可能。香りも逃がしづらく、
素材本来のおいしさが楽しめます。

