

割烹関西® 牛だしつゆ



肉うどん

商品特長

- 淡口しょうゆをブレンドした特製醤油に牛テールの深いうま味と牛脂の濃厚なコクを合わせたつゆです。
- 希釈するだけで牛テールや牛すじを長時間煮込んだようなスープが簡単にできるので、調理時間の短縮、人手不足にも対応できます。
- おでんや肉うどんなどの和食はもちろん、冷麺やクッパなど韓国風メニューや洋風メニューまで幅広い料理ジャンルにアレンジ可能です。
- 肉の下味つけやすき焼、カレーなどにちょい足しすることで、牛風味の強化ができます。



商品名	内容量X入数	賞味期間	JANコード
割烹関西® 牛だしつゆ	1L×6本	10カ月	4902475265709

おいしさをずっと、400年。

 **ヒガシマル醤油株式会社**

〈外食店向け〉

希釈するだけで簡単調理オペレーション

希釈しても牛テールや牛すじを長時間煮込んだようなコクのあるうま味がしっかり残るので、牛のうま味やコクが欲しい料理を簡単に調理、提供することができます。



肉うどん
(本品1:水9)



おでん
(本品1:水11)

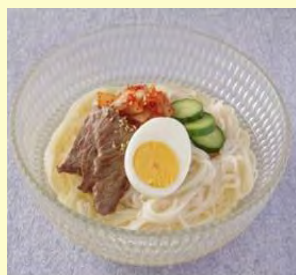


もつ鍋
(本品1:水6)

洋風・韓国風など料理バリエーション豊富

牛の風味を最大限に活かす淡口しょうゆ仕立てなので、和食だけでなく、ナムルや冷麺などの韓国風メニュー、スープやピラフなどの洋風メニューまで幅広い料理ジャンルにアレンジ可能。

ナムル
(食材100gに対して
本品15ml)



韓国風冷麺
(本品1:水8、酢少々)

スープ
(本品1:水13)



ピラフ
(米1合当たり30ml)

〈中食・加工向け〉

いつもの具材や料理を1ランクアップ！

牛らしい甘うま味がしっかりあるからこそ、コクやうま味を料理や素材に付与できます。

料理名	添加(置き換え)割合
肉の下味つけ、 臭み消し	肉の重量に対して8%~12%添加 調味料を置き換える場合は調味料の20~30%を置き換え
すき焼きつゆ	調味料の8%程度を置き換え
カレー	全体の3~5%添加



弁当の焼肉やステーキ肉の下味つけに



すき焼きつゆのコクだしに