

「いいお肉」をより美味しく味わう専用調味料「黒毛和牛によく合うたれ」新発売



調味料メーカーのキンリューフーズ株式会社(本社：大阪府茨木市)は、霜降り肉をたれで味わう「黒毛和牛によく合うたれ」を[2021年2月22日](#)に発売致しました。

「黒毛和牛によく合うたれ」は2種類の本醸造醤油と本みりんを使用した上品な甘さの醤油だれに、徳島県産すだちのさわやかなアクセントを加えた、甘口の焼肉のたれです。霜降り肉との相性が良く、お肉のうまみを引き立てます。

●ぽん酢や塩こしょうだけじゃない、和牛を美味しく食べるには

近年の和牛ブームにより、A4ランク以下の黒毛和牛にも関心が向けられ、スーパーや精肉店では手に取りやすい価格帯の黒毛和牛の取り扱いが増えています。

家庭でも霜降りの「いいお肉」を食べる機会が増えつつある中、霜降り肉に対するイメージとして、「脂身が美味しい・風味がある」という声がある一方で、「食べ過ぎると胃もたれがする・量は食べられない」という声も少なくありません。

今までの「いいお肉」の食べ方の主流としては、塩こしょうやおろしぽん酢、わさび油、あるいはすき焼きといったものであり、たれで食べるイメージはあまりないように思われます。

そこで、「いいお肉」をぽん酢や塩こしょう以外でも美味しく、飽きずに二枚、三枚とお箸が進むようなたれを開発したいという想いから、「黒毛和牛によく合うたれ」が生まれました。

従来の焼肉のたれによく使われている、ごま油などの油分はあえて使用せず、肉のうまみを存分に活かす設計で、風味豊かな徳島県産すだち果汁を使用し、さわやかな甘みで脂の乗ったお肉でも後味さっぱりと食べられるように仕上げました。

●商品概要

商品名：黒毛和牛によく合うたれ
原材料名：醤油(国内製造)、砂糖、砂糖混合ぶどう糖果糖液糖、
本みりん、たん白加水分解物、すだち果汁、にんに
くペースト、味噌、酵母エキス、ごま、食塩、香辛
料／酒精、増粘剤(キサンタン)、(一部に小麦・大豆・ごまを含む)
発売日：[2021年2月22日](#)
販売地域：関西を中心とした全国
形態：ボトル(常温)
内容量(ケース)：210g×12本
賞味期限：12ヶ月
製造国：日本
希望小売価格：278円(税抜)

会社名：キンリ्यूフーズ株式会社
所在地：[大阪府茨木市下穂積1-9-22](#)
事業内容：調味料・ドレッシング・レトルト食品等の製造・販売
お問い合わせ先：0120-9292-55
URL：<http://www.kinryu-foods.co.jp/>
担当：開発企画課 荒木大輔
