

焼肉のたれ業務用卸売メーカー三福庵(さんぷくあん)が飲食店向けに業務用お試しセットの販売スタート

焼き肉店を主に特別なタレを販売している三福庵（大阪府豊中市）。インターネットのサイト（<http://www.sanpukuan.co.jp/>）

）には、厳選された焼き肉のタレが紹介をされており、どれもが安心・安全にこだわり、味を追求したものばかり。全国の焼き肉店からの信頼度が高い業務用焼き肉のタレを販売するメーカーだ。また細やかなオリジナリティのある商品の対応もできるのが強みである。三福庵のタレの大きな特長は、保存料を使わず、国産の原料、中でもトップクラスのものにこだわっている点だろう。主な原料となるもの上げてみると、しょう油は小豆島の「島醤油」を使用。ニンニクはすべてが青森県産田子町のものに限定してる。このようにすべての原料を厳選し、焼き肉のタレを製造しているのだ。味はうま味とまろやかさに主眼を置き、しょう油はしょう油の長所、みそはみその長所を引き出すことに成功している。数多いタレアイテムの中で注目できるのが伝統製法「吉兆赤富士」と「濃厚つけだれ

蔵響」だ。とくに「吉兆赤富士」は口にするだけで味の違いが歴然とわかる、というくらいの商品。完成には年月を要し、試行錯誤を繰り返してきた。特長は、原料に青森県産田子町のニンニク、高知県産土佐生姜、青森県産黒石リンゴなどを使用。一般的なもみだれと比べ「コク、うまみ」が格段に違う。肉によく絡まり、香りのよい焙煎胡麻が「コク、うま味」を引き立てている？など。このもみだれは厳選された韓国産唐辛子の香りの良さが決めてになっており、牛肉、豚肉に限らず魚介や野菜などにもマッチする。「蔵響」は濃厚タイプのつけダレで、その特長は一口食べただけでこの商品も同じように「コクとうま味」の強さがはっきりとわかる。原料は青森県産田子町のニンニク、高知県産の土佐生姜、また青森県産黒石リンゴなどを使用。焼き上がった肉にもよくタレが絡まり、肉の味を十二分に引き出している。さらに焙煎胡麻の香りがコクとうま味を引き立てている。三福庵では厳選したタレアイテムを製造しているが、業務用お試しセットの中で、どの種類のつけだれを使うのか迷った場合に、この「蔵響」を薦めている。つけだれには、うま味が驚くほど凝縮している商品となっているためだ。今回、初めての注文限定で業務用お試しセットを特別販売している。内容は・甘口つけだれ「弁天」・濃厚つけだれ「蔵響」・旨みつけだれ「吉祥」濃厚甘だれ「三福庵」・伝統製法

「吉兆赤富士」もみだれの五種類が試せる。{価格1,388円(税込)}

業務用お試しセット詳細ページ：<http://www.sanpukuan.co.jp/otamesiset.html>

これら以外にも、三福庵では「味噌だれ」や「塩だれ」など厳選したタレを取りそろえているが、どれもがプロ使用のタレで、その商品ラインは幅広い。中には焼き肉以外の業態からの注文もあるが、販売先の多くは焼き肉店で、一度使えばほかのタレでは物足りないというくらい、その信頼は厚い。販売先も全国にまたがっている。飲食店経営でタレの味に迷ったり、「コク、うま味」の強いタレを探している業者であれば、一度確かめるべきだろう。

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：焼肉のたれ業務用卸売メーカー | 三福庵(さんぷくあん)

担当者名：鈴木

TEL：06-6369-7773

Email：info@sanpukuan.co.jp