



ヤマサ漬け醤油

いつものお寿司、ちょっと変えてみませんか？

伝統の「漬け」を、現代の厨房へ

江戸より伝わる魚の旨味を引き出す技法「漬け」。ヤマサ漬け醤油は、その伝統を現代のオペレーションで再現します。漬け込むことで旨味を凝縮し、ネタを「琥珀色の艶」で包み込む。いつものお刺身を一瞬で看板メニューへと昇華させます。最大級の付加価値を貴店の一皿に。

厨房を支える3つのお約束

1. 手間なし、切った刺身を漬けるだけ

特別な設備や複雑な工程は一切不要です。現場のオペレーションに合わせ、5分～10分漬け込むだけのクイック・プロセッシング。ピーク時や急なオーダーにも、即座に「漬けメニュー」をラインナップに加えることができます。

2. 「ちょっと違う」を感じさせる旨味とコク

昆布の旨味にガーリックの隠し味をプラス。魚本来の味を邪魔しない絶妙なバランスで、食欲をそそる深い艶とコクを与えます。ひと目で違いが伝わる「特別感」をお客様にご提供。

3. 時間がたっても、味がぼやけにくい

レストランでの提供はもちろん、製造から売場まで時間がかかるスーパーマーケットのデリ(寿司・刺身)コーナーでも真価を発揮。時間が経過しても魚の味を活かしつつ、美味しさの印象が続く独自の調味設計です。

商品詳細

YAMASA Zuke Soy Sauce 刺身用・漬け専用醤油 6/60.9 fl.oz (業務用)

原材料: Soy Sauce (water, wheat, soybeans, salt), Mirin (sake (water, rice), sugar, water, salt, yeast extract), Corn Syrup, Sugar, Sake (water, rice, koji, salt), Garlic, Kombu Extract Powder (maltodextrin, kombu extract, salt)

Contains: Soy, Wheat