業務用

イカゴロのたれ

こだわりのある万能タイプの「イカの内臓（わた）風味のたれ」です。
焼き物や和え物、炒め物など、ぜひお試し下さい。



1 「いかの内臓」を使用！

原料には「いか」のわた(内臓)を
使用しています。さらに鰹節エキス、
コンブエキスで旨味を付与しました。
※いか内臓の原料産地は、日本、その他です。



2 少量でもインパクト大の味！

メニューに合わせてお好みの濃さに
調整できます。高い汎用性があり、
様々な料理に幅広くご使用いただけます。



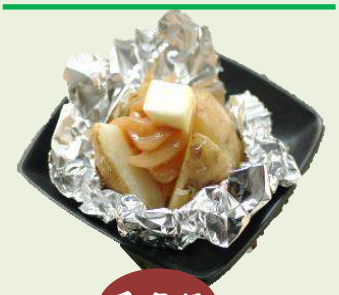
調理例：イカのゴロ焼き

和弘食品株式会社
本社 〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1　TEL 0120-62-0176
URL：https://www.ramensoup-tare.com（業務用ラーメンスープ・タレ.com）

本品はストレートタイプですので、そのままご使用ください。
現在使用しているタレに少量添加して頂くと、イカゴロのコク・風味を付与出来ます。

北海道で一般的なイカゴロ料理、食べ方をご紹介！

じゃがバター



イカと **和える** だけ！

イカゴロ醤油



醤油と **混ぜる** だけ！

イカゴロ大根煮

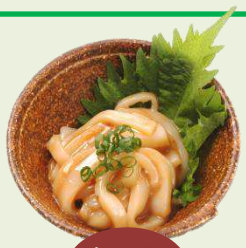


風味付けに **加える** だけ！

和え物は具材に対して約10%（重量）を目安に絡めてご使用下さい。

その他にも、簡単調理で本格的なイカゴロ風味の料理を作れます。
今使用している調味料に「加える」「混ぜる」だけでイカゴロ風味を付与出来ます！
お好みにより量を調節してご使用下さい。

イカ塩辛風



和える

イカいくら茶漬け



和える

イカ塩辛風コロッケ



混ぜる

イカゴロ焼き



和える

※ 写真は全て調理例です。お好みでアレンジ頂けます。

イカゴロのたれ　製品規格	
原材料名	しょうゆ（国内製造）、いか内臓、砂糖、鰹節エキス、昆布エキス／調味料（アミノ酸等）、増粘剤（キサンタン）、（一部に小麦・いか・大豆を含む）
荷姿	500mlペットボトル × 12入
賞味期間	270日（直射日光を避け、常温で保存してください） （開封後は要冷蔵で保管し、速やかにお使い下さい）
JANコード	(個装）4977751080543／(ケース）4977751080826

栄養成分表示 （100gあたり）	
エネルギー	117kcal
たんぱく質	7.1g
脂質	6.5g
炭水化物	8.0g
食塩相当量	5.1g

（推定値）

※ 諸般の事情や商品の改訂等により、掲載内容に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。詳細は当社までお問い合わせください。

和弘食品株式会社
本社 〒047-0261 北海道小樽市銭函3丁目504番地1　TEL 0120-62-0176
URL：https://www.ramensoup-tare.com（業務用ラーメンスープ・タレ.com）