

ステーキしょうゆ 贅沢香る 焦がしガーリック

新登場!

パンチのあるにんにく感と焦がししょうゆのコク
かけるだけで香ばしさアップ。手軽に本格的な焦がし風味を!

Point 1 特製焦がししょうゆ使用

香ばしくコクのある焦がししょうゆと厳選2種類の
しょうゆで、にんにくの香りと味わいを引き立たせます。



特製 焦がししょうゆ
(特選 丸大豆しょうゆベース)

フライパンで焦がしたような風味を再現。
調理感やコクを付与します。

濃厚なこいくちしょうゆ

濃厚でキレのある風味と豊かな旨みが特
徴です。

**おだやかな香りの
生しょうゆ**

にんにくの風味を引き立たせます。

Point 2 にんにく原料へのこだわり

油を直火で加熱し、じっくりにんにくを焦がした特製
直火焦がしにんにく油の他、3種類のにんにく原料
をブレンド。



特製 直火焦がしにんにく油

香ばしいにんにくの味と香り



ロースト
ガーリックパウダー

香ばしいにんにくの
香りとコク

ロースト
ガーリックチップ

噛んだ時に感じる
にんにくの旨み

生おろしにんにく

味のベースとなる
にんにくの味わい

簡単オベーション

幅広いメニュー対応力!



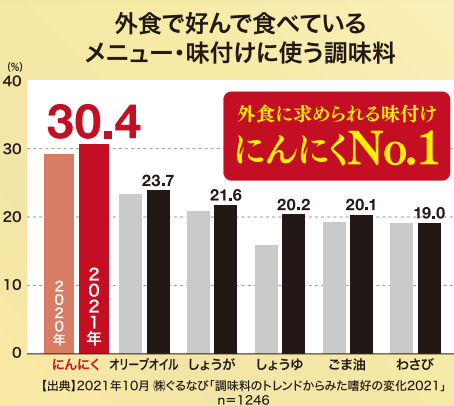
ガツンとステーキ
焦がしガーリックライス

焦がしガーリック
スタミナ丼

やみつき
焦がしガリバターチキン



いま、にんにく人気上昇中!



さらに、キーワード「焦がし」で
メニュー魅力度アップ!



「焦がしガーリック」をメニュー名に加えて
出数アップ! 単価アップ!



甘みをおさえた味
わいで、汎用性が高いの
で使い勝手が良いですね。
そのまま使っても良いですし、味
噌やはちみつ、みりんなどの調味料
を加えて、ご飯にもお酒にも合う
様々なメニューを展開できと思い
ました。おしゃれなカフェ・バル向け
にも、がっつり男性
向けにも両方使
えそうで面白い
です。

株式会社エスエルティー
飲食事業部
渡部統括料理長

※2022年11月前半2週間の通常メニュー出数と、後半2週間の「焦がしガ
リック仕立て」を表記したメニュー出数を比較
※内容は取材・掲載当時の情報です。