

業務用

私たちは
ソラチが
大好きです

北海道のたれ屋
ソラチです。

ソラチに新しい仲間が増えました。



COPYRIGHT 2016 © SORACHI.CO.LTD

「ソラチくん」

SORACHIの「S」の先が、これから花咲く新しい味わいを予感させる「つぼみ」になっています。ソラチくんはソラチのタレで世界中の食卓をハッピーに♪そしておいしい笑顔をみんなに咲かせたいなと思っています。

人にも自然にも
やさしい。

<http://www.sorachi.ne.jp>

自分が共感できる会社だから
ほこりが持てる。
その自信が、
より良い商品へと結びつく。
もっともっと知って欲しい。
大好きなソラチのこと。

ソラチの思い
できました

ワッ

世界最高のおいしさを
北海道の恵みを大切にしながら
造りあげています。

ホッ

私たちが毎日食べても
安心して安全な物を
造りあげています。

ニコッ

人を笑顔にする
サービスを造りあげて
いきます。



札幌本部 勝浦 健至

幼い頃から週末にはいつも「ソラチのたれ」。食卓にはかかせませんでした。ふと振り返るとソラチのたれと一緒に育ってきました。その美味しさをもっともって知っていただこう！今はソラチの営業として、北海道工場で作った・北海道の恵みがざっしり詰まったタレを全国各地へお届けしています。

1つの商品を開発するのに社員全員でアイデアを出し合い、試行錯誤して時には意見がぶつかり合うこともあります。でもそれはお客様に美味しいものを届けたいという真剣な思いがあるからこそです。泣いたり笑ったりしながら一丸となっておいしいたれを作り上げ、お客様に満足していただいた時の笑顔はたまりません。

時にはお店の店頭に立たせていただいてタレの試食販売も実施します。道外にもソラチのファンがたくさんいらっしゃることを実感しました。小さいお子様からお年寄りまで沢山の方に食べていただき「美味しいね!」とお言葉をいただいた時は本当に嬉しいです。気づくとお客様に囲まれたことも...

試食販売期間何度も足を運んでくれる方も多く、店頭ではお客様とのコミュニケーションがなによりも楽しいです。同じ催事に2回行かせていただいたこともあり、その時、お客様と嬉しい再会をすることもありました。日々の出会いを楽しんでいます。

また、お客様から調理方法のアドバイスをいただいたり、応用料理まで教えていただくこともあります。本当に日々勉強の毎日です。

これからも北海道の美味しさを皆さんにお伝えしていきます。



商品開発室 菊地 美加

私はソラチで商品開発という仕事をしています。元々、美味しいものが大好きで食いしん坊な私は、美味しいたれを作るぞ!と皆で頑張るこの仕事に楽しくて仕方がありません。私が開発したたれを、お客様から「美味しい!」と言ってくれたとき、やったー!と叫びたいくらいに嬉しさいっぱいになります。本当にこの仕事でできて幸せだと思える瞬間です。そんな喜びを感じることができるソラチで、私はこれからもたくさんの「美味しい!」声をいただけるよう、日々頑張っています!



工場 松尾 久美子 チーフ

私はソラチに入社して12年になります。ソラチにはたくさんのタレの種類があります。どれも自慢のタレです。私たちは毎日安心して召し上がりいただける、安全なタレ造りをしています。これからも工場の仲間たちと仲良く助け合い、美味しく、ステキな商品造りをしていきます。この仕事を誇りに思っています。私はソラチが大好きです。



工場 小泉 春代

私はソラチの工場に働いています。ここではジンギスカン、豚丼、めんつゆなどのタレを作っています。

●ワッ...北海道の恵みを大切に ●ホッ...私たちが毎日食べても安心

●ニコッ...人を笑顔にする品質・サービス

このことを自分たちの使命として、お客様を大切にする会社ソラチ。だから私はソラチが大好きです。

ソラチ
大好き物語

その理由を
お伝えします

私たちはソラチが大好きです

たれの製造工程



① たれを作る。
うちの工場はまだまだ人の手をかけ、原料がうまく混ざるように入れています。
”おいしさ”を常にかえながら作業を行っています。



④ いよいよボトルにのしいたれがおなかいっぱい詰められる瞬間です。



② たれがかくはんされるころです。
時間をかけて、ちゃんと混ざっているか何度も確認します。
たれ作りのプロがおいしさを追求して作っています。



⑤ キャップというぼうしをかぶりラベルと言う着物をまとい、あとは箱に入るのを待つだけ。



③ ボトルをターンテーブルに置くのは手作業です。



⑥ 単純に箱詰めするだけではありません。
ぼうし(キャップ)に傷がないか、着物(ラベル)をきちんと着ているか、名前(日付)が1本1本ついているかなど検査して箱に入れていきます。
そして出荷を待ちます。
そしておいしいたれがみんなのもとへ。



ソラチの新しい仲間
「ソラチくん」



COPYRIGHT 2016 © SORACHI.CO.LTD

SORACHIの「S」の先が、これから花咲く新しい味を予感させる、「つぼみ」になっています。
この子の一滴(ソラチのたれ)が世界中の食卓をハッピーにします。
まだ子供なので、ソラチのたれの進化とともに成長してゆきます。
どのような国の、どのような人にもソラチの一滴で、食事の時間をハッピーにするのが使命です。

私たちは、北海道のご当地名物のおいしい料理をご自宅でお手軽カンタンに再現できるたれを製造しています。
北海道には豚丼をはじめ、ジンギスカン、ラムしゃぶなど、おいしくて栄養満点のお料理がたくさん。その美味しさを全国に広めたい、そんな思いでいっぱいです。
北海道内にお住まいの方はもちろん、道外の方にも、ご自宅でお気軽に北海道の味を愉しんでいただければ幸いです。
皆様の笑顔と「美味しい」という声を聞きたくて、これからも北海道産のたれをどんどん発信して参ります！

届け北海道発 本場の味

私たちが、北海道のご当地名物のおいしい料理をご自宅でお手軽カンタンに再現できるたれを製造しています。
北海道には豚丼をはじめ、ジンギスカン、ラムしゃぶなど、おいしくて栄養満点のお料理がたくさん。その美味しさを全国に広めたい、そんな思いでいっぱいです。
北海道内にお住まいの方はもちろん、道外の方にも、ご自宅でお気軽に北海道の味を愉しんでいただければ幸いです。
皆様の笑顔と「美味しい」という声を聞きたくて、これからも北海道産のたれをどんどん発信して参ります！



ジオラマ
いっぴんステラプレイス店に
展示しています。



好きなことをしよう。
人は好きなことをすれば、
ぐんぐん伸びるから。



たれへのこだわり

ソラチのたれが好きで集まった人たちが、(株)ソラチというたれ屋を支えています。のびのびと自分の得意とする仕事をさせてもらえる、ソラチ。羊でいうと、放牧でしょうか？会社の方針が「好きなことをしよう。人は好きなことをすればぐんぐん伸びるから」なのです。社員の気持ちを第一に考えてくれる環境があるからこそ、たれへのこだわりに妥協はありません。思いはすべて、皆様のお手元に届く「たれ」に込めているのです。そしてお客さまにソラチのファンになっていただき、ソラチのたれの味を信用していただくことが社員みんなの励みとなり、さらなるこだわりにもつながっていきます。ソラチを愛してくださる皆様、いつも本当にありがとうございます。皆様の笑顔と暖かい励ましこそが、我々ソラチの原動力なのです。

ソラチと言えば、ご存知「北海道のたれ屋」ですが、創業当時は「空知ラムネ・空知農産化学研究所」という名前でした。そう、昔はラムネ屋さんだったのです。
ラムネからたれづくりへと変遷し、豚丼を始めとして、ジンギスカンのタレなど、様々な北海道に根ざしたタレを生み出してまいりました。
豚丼のたれの誕生秘話！今をさかのぼる50年ほど前。ソラチの営業が十勝地方の食堂の名物メニュー「豚丼」を『家庭で簡単に食べられないだろうか？』と数々の食堂を食べ歩いてきたタレが「十勝豚丼」のタレです。
それから50年余。「十勝豚丼のたれ」は、変わらぬ味を守り続け、今では「十勝豚丼のたれ」の売り上げ、全国ナンバー1となっております。北海道は、なんといっても豚肉の需要が一番で、地元十勝地方では、母親から習う最初の料理が、豚丼というくらい家庭の味として定着しています。
各家庭に一本「十勝豚丼のたれ」があるほどの定着率なんですよ。
当時の営業、先見の明がありますね。今では豚丼というメニューがブレイク。全国区として定着しつつあります。

たれ屋創業ストーリー

豚丼にトコトン本気だから。
豚丼専門店をつくりました。



帯広本店／札幌手稲店／札幌北10条店／
札幌平岡店／札幌東雁来店／ステラプレイス店
たれは低温熟成!これは絶品!!元気の源、
豚肉!!炭は備長炭100%。なぜ旨い?
秘密のご飯。アツアツのかさね焼き。



5つのこだわり徹底します。

たれの専門メーカー(株)ソラチ。そのたれを「いっぴん」というお店を通じて、たくさんの方に美味しく安心して食べて欲しいから、わたしたちは5つのこだわりを持ってみなさんに美味しい豚丼をお届けします。

プタドン
2月10日は

豚丼の日

ジオラマ

いっぴんステラプレイス店に
展示しています。



ソラチの豚丼

今から半世紀以上も前、何とか美味しい本場の十勝豚丼を北海道のみんなに食べてもらえないものかとソラチは考えました。豚丼の歴史を研究し、飲食店、お肉屋さん、農家、時には個人のお宅にまでお邪魔し、十勝の様々な皆さんの知恵と伝統をお借りし開発できたのが元祖十勝豚丼のたれです。

お陰様で発売以来半世紀以上にもわたり、道民の皆さんの熱い支持をいただいております。

近年は北海道を代表する食文化のひとつとして関東、関西そして遠くは九州、沖縄まで十勝の味は広く日本中に親しまれる様になってまいりました。

又、我々のムチャクチャ旨い豚丼を食べてもらいたいという思いは、たれにとどまらず、2000年帯広に十勝豚丼「いっぴん」という飲食店に実現することができました。

このお店は、ひとえに我々がそれまでに食べていた本当に旨い豚丼をソラチの我々だけではなく北海道の皆さんそして、全国の皆さんに食べていただきたいという我々の思いが実現されたものです。

「開墾の初めは豚とひとつ鍋」
十勝開拓におのれの生涯をかけた依田勉三の句です。

北海道開拓の歴史とともにあった十勝豚丼には、北海道民とソラチのみんなの熱い想いがつまっています。

ソラチは十勝豚丼を日本中の人たちに食べていただくことにおのれの生涯をかけていきます。

1杯25gで計算して、
豚丼約92杯分です

日本一買って頂いている
十勝豚丼のたれ!

サンプル
出してくれる?

ハイ!
よろこんで!!



十勝豚丼のたれ(ボトル)

内容量×入数	2.3kgボトル×6本
総重量	14.9kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
P O S	4901745118325
賞味期限	製造後12ヵ月



おいしい豚丼の作り方

1. フライパンに油を熱し、肉を焼く。
2. 肉に火が通ったら、タレを入れて絡める。
3. 肉を三等分に切り、ご飯を盛った丼に盛り付ける。
4. フライパンに残ったタレを回し入れ、好みのトッピングを乗せて出来上がり。

材料

- ◎豚肉(4〜5ミリ厚) ・丼一杯に100グラム(ロースだと2〜3枚)
- ◎十勝豚丼のたれ ・本場帯広の豚丼はロースを使用、
- ◎ごはん ・バラ肉でも美味しいです。
- ・肉100グラムに大さじ軽く2杯。
- ・丼1杯200〜250グラム

(豚ロース)



(豚肩ロース)



(豚バラ)



加工して販売して
いるお得意先が
増えています



十勝豚丼のたれ(缶)

内容量×入数	20kg 缶
総重量	21.1kg
商品サイズ	縦238mm×横238mm×高350mm
賞味期限	製造後12ヵ月

(とんぶり)



例:飲食店

(お弁当)



例:スーパー惣菜



お弁当に
添付すると
便利です

内容量×入数	10g×100ヶ×4箱
総重量	内箱/ 1.3kg、外箱/ 5.5kg
商品サイズ	縦70mm×横60mm / 12g
箱サイズ	(内箱)横230mm×縦176mm×高80mm (外箱)横374mm×縦251mm×高189mm
賞味期限	製造後6ヵ月

豚丼かけだれ(小袋)

お手軽! フライパンで作ろう

1.肉に切り込みを入れる
(肉が波打つのを防ぐ)

2.もしくは、
食べやすい大きさにカット
フライパンで焼きましょう

3.タレをからめたら
できあがり

家庭編

必見! 専門店の作り方

1.豚肉を焼くまで10〜15分
漬け込む。

2.中火で表面に焼き目
を入れます。

3.更にタレに肉を軽く
くぐらせます。

4.仕上げに程よく焦げ目
がつくまで焼きます。

プロ編

ソラチ 豚丼ハッピールーム に来てみませんか!!

- 豚丼ハッピールーム内では
- 1 お客様の声
 - 2 豚丼のたれを使った応用レシピ
 - 3 商売に役立つ豚丼のたれの陳列例(SM様向)
 - 4 惣菜部門用/豚丼弁当の作り方
 - 5 飲食店様向/豚丼メニューの導入方法
 - 6 ソラチ直営「十勝豚丼いっぴん」とは?
などなどご紹介しております。



十勝の豚丼を広めたい志
日本No.1

豚丼のたれ販売
日本No.1

豚丼専門店美味しさ
日本No.1

※当社調査によります。

家庭用編動画サイト URL <http://www.sorachi.ne.jp>

You Tube 豚丼の作り方 URL <https://www.youtube.com/watch?v=xsWXvN7ETHA>



羊肉の赤身には「カルニチン」が多く含まれています。「カルニチン」は年齢とともに体内で合成される量が徐々に減少していき、不足すると体脂肪が燃えにくい体になります。よって羊肉を食べることにより「カルニチン」が摂取され、体脂肪が燃えやすい体になるわけです。

また、羊肉の脂肪の融点が44℃なので、人間の体温で溶けずに体内への吸収がされにくい、という点もダイエット効果アリ！と、注目されています。

生ラム本来の味を活かしつつ、香味野菜のほかにりんご、レモン果汁を加えてサッパリと仕上げました。程良い粘度もあり、お肉へののり、からみも抜群です。



内容量×入数	2.1kg ボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12カ月

使用方法

お肉 100g に対して、タレ 25～30g の割合で漬け込む。又は、かけてご使用ください。
玉葱・人参・ピーマン・パプリカ等を添えると一層華やかになり売り場が引き立ちます。

【使用例】



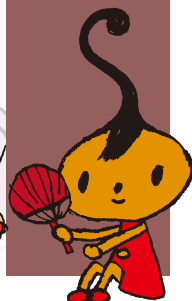
こんな定番メニューもあります

りんご、玉葱等をたっぷり使用。粘度をつけた、もみ込み用のたれ。

生ラム用もみだれ（ボトル）

ソラチ成吉思汗のたれは、
北海道で
60余年愛され続けています。

成吉思汗たれ



【例】

商品名：煮込ジンギスカン



品名	使用量	作り方
生ラム	200g	生ラム（肉）に、ソラチ生ラム用もみだれを100gかけます。トレーに、もやしをひいて、カップを乗せたら完成です！お好みで、うどんを入れてもOK。食べ方の提案として、生卵につけ、すき焼き風にして食べるのもオススメです。
もやし	1/2袋	
生ラム用もみだれ	100g	

サンプル
出してくれる？



ハイ！
よろこんで！！



内容量×入数	25g×50ケ×4袋
総重量	5.3kg
商品サイズ	縦100mm×横60mm
箱サイズ	縦230mm×横340mm×高135mm
P O S	4901745125323
賞味期限	製造後6カ月



ご家庭でおいしく簡単に二人前のみそ豚丼が出来ます。

内容量×入数	25g×50ケ×4袋
総重量	5.3kg
商品サイズ	縦90mm×横60mm
箱サイズ	縦230mm×横340mm×高135mm
P O S	4901745125330
賞味期限	製造後6カ月

ご家庭でおいしく簡単に二人前のみそ豚丼が出来ます。

ご家庭でおいしく簡単に二人前のみそ豚丼が出来ます。



内容量×入数	2.18kg ボトル×6本
総重量	14.2kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12カ月

三種類のみそをバランスよくブレンドし、みその風味を生かしました。

ご家庭用としても重宝される内容量です。



これ1本で豚丼
約50杯分作れます

内容量×入数	1,250g ボトル×6本
総重量	8.2kg
商品サイズ	径85mm×高260mm
箱サイズ	縦180mm×横260mm×高280mm
P O S	4901745111326
賞味期限	製造後12カ月



販売店バヤー様、お客様の声より

- 「『十勝豚丼のたれ』は蒲焼でも美味しく食べられる!!」
- 「豚ロース味付品。生姜焼・味噌漬けに続くアイテムが欲しい!!」
- 「豚丼を作るとき、先にお肉にたれを漬け込んでから焼いています。これがおいしい!! 豚丼用のタレで味付したお肉があったらいいですね!!」
- 「『十勝豚丼のたれ』に粘度をつけたら美味しい味付商品が販売出来るよ!!」

…このようなお客様の声を基にできあがったのが「豚蒲焼のたれ」です!!



【販売例】



(豚ロース)



(豚バラ)

【調理例】



味付用ですので、色・粘度にも
こだわりました!!



内容量×入数	2.25kg ボトル×2本(2合)
総重量	4.9kg (9.8kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120mm (240mm)×横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12カ月

豚蒲焼のたれ（ボトル）

老舗「豚丼のたれ」No.1 メーカーの
私たち(株)ソラチが自信を
持って発売いたします!!

豚蒲焼のたれ

だってソラチが好きなんだもん
北海道のたれ屋ソラチ



粘度
あり!!

レモン果汁に北海道
産長ねぎ、北海道
海苔、海苔を加えた
塩「ラウシッ」
そしてごま油を
加えたたれです。

内容量×入数	2kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.4kg(9.8kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120mm(240mm)×横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



粘度
あり!!

北海道「ラウシッ」
で作られている「ラウシッ」
の塩「ラウシッ」
の粘度の付いたたれ
です。

内容量×入数	1.9kgボトル×6本
総重量	12.5kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後6ヵ月



粘度
あり!!

塩だれをベース
に生ネギ・ネギ油
を使用し、にんに
くを加えて出せる
だけコストを抑
えました。

内容量×入数	1.9kgボトル×6本
総重量	12.5kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

焼肉のたれねぎ塩一番(ボトル)



粘度
あり!!

日本に初めて開発
した塩だれです。
赤糖の塩味を使用し、
にんにくとブラック
ペッパーの効いた
パンチあるたれ
です。

内容量×入数	1.9kgボトル×6本
総重量	12.5kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
P O S	4901745118370
賞味期限	製造後12ヵ月

やきにくのたれ塩味



日本で最初に塩だれを発売したのは
北海道のたれ屋ソラチです。



粘度
あり!!



オレンジ
系

内容量×入数	2.1kgボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
P O S	4901745118424
賞味期限	製造後12ヵ月



粘度
あり!!



朱赤系

内容量×入数	2.1kgボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



粘度
あり!!



赤系

内容量×入数	2.05kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.5kg(9.0kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120mm(240mm)×横233mm×高320mm
P O S	4901745119230
賞味期限	製造後12ヵ月

肉の割烹田村焼肉のたれレッド(ボトル)

やきにくのたれ醤油

サンプル
出してくれる?



ハイ!
よろこんで!!



使用 漬け込み(お肉8:タレ2)
方法 つけだれOK



20kg缶	内容量×入数
21.1kg	総重量
縦238mm×横238mm×高350mm	商品サイズ
——	箱サイズ
——	P O S
製造後12ヵ月	賞味期限



2.09kgボトル×6本	内容量×入数
13.6kg	総重量
径110mm×高300mm	商品サイズ
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ
4901745018069	P O S
製造後12ヵ月	賞味期限

KS成吉思汗のたれ(ボトル・缶)



商品の特長

成吉思汗のたれ

創業以来のソラチ伝統の味。しょうゆがハッキリとした果実、野菜類を絶妙にブレンドした味付けベース用のたれです。ベーシックな味に仕上げてありますので、野菜・果実等ブレンドしてお店オリジナルの味が簡単に創れます。

特撰成吉思汗のたれ

成吉思汗のたれに、旨味と甘さを加えたそのままでも使えるバランスの良いたれです。

KS成吉思汗のたれ

すりおろしの玉ねぎやりんごの味を生かすように、しょうゆを抑え甘味を加えた、3つの中では一番果肉感を感じられるマイルドなたれです。

使用 漬け込み(お肉8:タレ2)
方法 つけだれOK



内容量×入数	30g×50ヶ×4袋
総重量	6.3kg
商品サイズ	縦100mm×横75mm
箱サイズ	縦230mm×横340mm×高140mm
P O S	——
賞味期限	製造後6ヵ月

ラムのたれ(小袋)

旧満州から持ち帰った
タレを受け継いで
つくられた味です。



内容量×入数	2.07kgボトル×6本
総重量	13.5kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

特撰成吉思汗のたれ(ボトル)

オレンジシロップ(ボトル)

成吉思汗・漬け込み用
たれに調合し、甘さ
を出す為にご使用く
ださい。



内容量×入数	1.8kgボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

使用 漬け込み(お肉6:タレ4)
方法 つけだれOK

果実と野菜を使い香辛
料を加えた甘くてコク
のある商品です。ベーシッ
クな商品ですので、野菜
果実等、お好みのものを
入れ、オリジナルの「お
店の味」が簡単につくれ
ます。



内容量×入数	2.07kgボトル×6本
総重量	13.5kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
P O S	4901745018014
賞味期限	製造後12ヵ月

成吉思汗のたれ(ボトル)

羊独特のクセをおさ
えます。漬け込むのが
一番! (すりおろし玉
ねぎ、りんご、オレンジ
シロップを加えて
オリジナルの味に。)

お肉100gに対してタレ、2~2.5割でご利用してください。



粘度あり!!



韓国風焼肉豚(デジ)カルビのたれ(ボトル)

焼肉といえば「韓国」に「韓国」と言えば「デジ(豚)」カルビそんなイメージピッタリのたれがこれです。少し厚みのある豚バラ肉にこま油の風味、コチュジャンのピリツとした辛さが一層食欲をそそり、まさに「T・H・E焼肉」「T・H・E韓国」を味わえます。

内容量×入数	2.1kgボトル×6本
総重量	13.6kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



●砂川ポークチャップソース(インスタ)	
内容量×入数	2.1kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.6kg(9.2kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120(240mm)mm× 横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



●北海道のたれ屋のポークチャップソース(小袋)	
内容量×入数	30g×100g×4箱
総重量	3.3kg(100g入) 13.6kg(100g入×4箱)
商品サイズ	縦100mm×横75mm
箱サイズ	内箱100g入:縦346mm×横230mm×厚80mm 外箱100g入×4:縦366mm×横255mm×厚365mm
P O S	4901745131638
賞味期限	製造後6ヵ月



粘度あり!!

赤系



北海道産行者にんにく使用。醤油をベースにごま油等の食用油脂をまぜ、味噌やポークエキスを加えて旨味のあるたれに仕上げました。色合いも良く、肉によくからみます。

内容量×入数	2.1kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.6kg(9.2kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120mm(240mm)×横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

ソラチ焼肉新まみだれ(ボトル)



粘度あり!!



すりおろし生姜焼きのたれに色と粘度をつけたたれです。

内容量×入数	2kgボトル×6本
総重量	13.1kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

生姜焼のたれ(インスタ用)(ボトル)

かわりだね

INSTANT



内容量×入数	2.1kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.6kg(9.2kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120(240mm)mm×横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

キムチ焼のたれ(ボトル)



内容量×入数	2kgボトル×6本
総重量	13.1kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

ペッパー焼のたれ(ボトル)

豆板醬とコチュジャンで深い味わいを出したピリ辛のたれです。

内容量×入数	2kgボトル×6本
総重量	13.1kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

ピリツとスパイシー。おはしがススむ味つけです。鶏肉、サイコロステーキなどお弁当のおかずにもぴったりです。

内容量×入数	2.1kgボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



粘度あり!!

みそ系



内容量×入数	3.3kgQB×6袋
総重量	21.8kg
商品サイズ	縦425mm×横300mm×厚65mm
箱サイズ	縦320mm×横420mm×高175mm
賞味期限	製造後6ヵ月

特選みそだれ(袋)



粘度あり!!

オレンジ系



内容量×入数	3.3kgQB×6袋
総重量	21.8kg
商品サイズ	縦425mm×横300mm×厚65mm
箱サイズ	縦320mm×横420mm×高175mm
賞味期限	製造後6ヵ月

味なみそだれ(袋)



粘度あり!!



内容量×入数	2.1kgボトル×6本
総重量	13.7kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月

味噌仕立て焼肉のたれ(ボトル)

やきにくのたれ味噌



カルビ焼のたれ(ボトル缶)

醤油ベースで、ごま油といりごまが香ばしいたれです。香味野菜と隠し味にみそをブレンドしているので、サガリ、ホルモンにもよく合います。

内容量×入数	2.09kgボトル×6本
総重量	13.6kg
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
P O S	4901745118318
賞味期限	製造後12ヵ月

内容量×入数	20kg缶
総重量	21.1kg
商品サイズ	縦238mm×横238mm×高350mm
賞味期限	製造後12ヵ月

内容量×入数	10kg缶
総重量	10.7kg
商品サイズ	縦184mm×横184mm×高301mm
賞味期限	製造後12ヵ月

カルビ焼のたれ(小袋)

「行者にんにく」を加え「余市郡産のりんご」「北海道産の玉葱」「利尻産昆布」を加え、味わい深いたれに仕上げました。

内容量×入数	30g×100g×4箱
総重量	3.3kg(100g入)13.6kg(100g入×4箱)
商品サイズ	縦100mm×横75mm
箱サイズ	内箱100g入:縦346mm×横230mm×厚80mm 外箱100g入×4:縦366mm×横255mm×厚365mm
P O S	4901745131553
賞味期限	製造後6ヵ月

金滴酒造酒粕使用粕味噌漬(袋)

みそ系

粘度あり!!

金滴酒造の酒粕を使用した味噌漬たれです。豚ロース、鶏肉、ホルモン、紐などに漬け込んで焼いてください。

酒粕を使用した味噌漬は派手のあるコクと旨み特徴です。

内容量×入数	500g×8袋
総重量	4.6kg
商品サイズ	縦300mm×横150mm
箱サイズ	縦380mm×横180mm×高110mm
賞味期限	製造後6ヵ月

旨辛だれ(ボトル)

旨味のある味付け用の辛味噌だれを開発しました。

粘度あり!!

オレンジ系

味噌をベースにコチュジャン、豆板醬、唐辛子を加えた辛さとコクがあるたれです。かつお節エキスの旨味を加え、あとを引く美味しさに仕上げました。

内容量×入数	2.15kgボトル×2本(×2合)
総重量	4.7kg(9.4kg)
商品サイズ	径110mm×高300mm
箱サイズ	縦120mm(240mm)×横233mm×高320mm
賞味期限	製造後12ヵ月



てりやき

トマトケチャップの酸味とにんじくの香りが特徴。
照りよく仕上がります。

【てりやきだれ】(ボトル)



2.2kgボトル×6本	内容量×入数	2.15kgボトル×6本
14.3kg	総重量	14.0kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745718501	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月



2.3kgボトル×6本	内容量×入数	2.1kgボトル×6本
14.9kg	総重量	13.7kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745318459	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

かつおだし、カキエキスが効いたタレはご飯、
天ぷらと相性が良く食が進みます。

【天丼のたれ】(ボトル)



2.2kgボトル×6本	内容量×入数	2.1kgボトル×6本
14.3kg	総重量	13.7kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745118363	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

コク、テリ、ノリの良い香ばしいたれです。
焼きあがったあと塗ってください。とろみと
テリで肉にのり、焼き鳥を美味しく仕上げ
ます。

【やきとりだれ】(ボトル)



本場 室蘭老舗の味を

室蘭観光協会との共同開発商品です。



2kgボトル×6本	内容量×入数	2.1kgボトル×6本
13.1kg	総重量	13.7kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745718525	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

室蘭やきとりのたれ(ボトル)

やきとり・テリヤキ・どんぶりのたれ

北海道で初めて
しゃぶしゃぶのたれを
売り出したのは
ソラチです!

酸味を抑え、ラム肉に合う香辛料を
使用しました。



北海道での
支持率
No.1

ジンギスカンのつけだれとしても
お使いいただける人気の二品です。
香辛料をふんだんに使用。酸味を抑えた
まろやかな味がラム肉のウマミを引き立て
ます。牛肉、豚肉、鶏肉にもおすすめです。

2.1kgボトル×6本	内容量×入数	2.1kgボトル×6本
13.7kg	総重量	13.7kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745118301	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

しゃぶしゃぶのたれ
しょうゆ味(ボトル)

しゃぶしゃぶのたれ、ベストセラー。



「ラーメンを事前に茹でておき、お湯にめんを戻し、
又は、鍋用ラーメンを入れる二つのパターンがあります。」

しゃぶしゃぶのあがりは、旨味の
凝縮されたスープで、のラーメン
それが北海道流です!

本醸造しょうゆをベースに、
甘口に仕上げました。肉の
おいしさを引き立てます。



2.15kgボトル×6本	内容量×入数	2.15kgボトル×6本
14.0kg	総重量	14.0kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745118356	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

イメージ写真は
しゃぶしゃぶ用
ラムロール肉です
(トレーパックで
冷凍販売)

きめ細かく風味を大切
にしたクリーミーで濃
厚なごまだれはお肉に
良く合い、しゃぶしゃぶ、
冷しゃぶやラーメンサ
ラダにオススメです。



2.03kgボトル×6本	内容量×入数	2.03kgボトル×6本
13.3kg	総重量	13.3kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
4901745118264	P O S	—
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

ごまだれ(ボトル)

程よい柑橘系の酸味とカ
ツオだしのうまみが活き
たタレです。
カツオのたたき・牛たたき・
冷奴・冷しゃぶ・しゃぶしゃ
ぶ等にお使いいただけます。



1.8kgボトル×6本	内容量×入数	1.8kgボトル×6本
13.7kg	総重量	13.7kg
径110mm×高300mm	商品サイズ	径110mm×高300mm
縦233mm×横343mm×高320mm	箱サイズ	縦233mm×横343mm×高320mm
製造後12ヵ月	賞味期限	製造後12ヵ月

ポン酢たれ(ボトル)

しゃぶしゃぶ・すきやきのたれ

北海道では、しゃぶしゃぶを
豚、ラム肉でいただきます。



サンプル
出してくれる?



ハイ!
よろこんで!!

加工元様

味付肉 月販(タレにして16t)

50,000パック
のタレ



味付肉

OEM 成功事例

飲食店様

回転率

4.6回転

ジニギスカン
超繁盛成吉思汗
専門店のタレ



スーパー様

添付用
タレ商品

一店舗平均週販
1000食完売!!

のタレ



外食店様(デリカ)

1店舗(1日あたり)

平均売れ
個数

100食!!

の大ヒットお持ち帰り
弁当メニューのタレ



OEM商品について

最短約3週間で製造可能

ソラチOEMの特徴

お客様の希望するたれを小ロット(200kg~)にて製造させていただきます。たれの味や色、規格などを受注生産にて製造いたします。

容器形態は小袋~QB等のご要望に応じて対応いたします。

【平均で約1ヶ月】



1.8リットル

QB

三方袋

小袋

OEM商品ができるまで

例：オリジナルのたれを作る場合

ご注文

1 電話、メールにてご依頼

要件確認

2 たれの依頼内容の確認(味、特徴、包材など)(土・日・祝日を除く)

試作品作り

3 弊社にて試作品の開発(約7~10日間)

試作品提出

4 サンプル提出

試作品確認

5 お客様で試食

味の変更など確認

6 味の確認・変更点のご確認(何度でも、再度試作品を承ります。)

完成品

7 味のご確認後、満足していただけたら完成。お見積りをご提出。

工場にて製造

8 工場にてレシピに基づき製造。(約7~10日間)

製造後

9 菌検査(5日間)

お客様に納品

10 納品(製造日より1週間後発送)

受注ロット

最小200kg~の受注となります。

商品によっては受注ロットが変更となりますのでよろしくお願い致します。



お問い合わせ

☎ 011-871-2911

お気軽にお問い合わせください



株式会社ソラチ
<http://www.sorachi.ne.jp>



ソラチ 公式 Instagram
http://www.instagram.com/sorachi_officialsite/



ソラチ 公式 Facebook
<http://www.facebook.com/sorachisorachisorachi/>



ソラチ 公式 Twitter
<http://twitter.com/sorachiofficial>



北海道の食卓を伝える たれ屋



株式
会社

ソラチ

<http://www.sorachi.ne.jp>

会社概要

事業内容 焼肉のたれ、しゃぶしゃぶのたれ、豚丼のたれ、ジンギスカンのたれ、その他各種家庭用、業務用たれ製造販売、惣菜、水産のたれ、麺類つゆ、スープ製造販売、農産物加工。
飲食事業「十勝豚丼いっぱい」「札幌蕎麦き凾」

設立年月日 1951年12月

資本金 24,000千円

主要取引銀行 北洋銀行本店営業部、北海道銀行芦別支店

沿革 1951年12月 空知農産化学研究所
1965年 4月 札幌支店開設 現、札幌本部
1985年10月 株式会社ソラチに社名変更

本社・工場 〒075-0007 北海道芦別市北7条西4丁目4番地の18
TEL(0124)22-2108 FAX(0124)22-2114

事業所 札幌本部
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-2911 FAX(011)873-2941

旭川営業所
〒070-0030 旭川市宮下通9丁目780-1
旭川駅前第一ビル602号
TEL(0166)85-6771 FAX(0166)85-6774

帯広営業所
〒080-0804 帯広市東4条南20丁目1番地
TEL(0155)25-0927 FAX(0155)24-1841

商品開発室
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-7113 FAX(011)879-2621

飲食事業部
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)875-2911 FAX(011)876-8729

通信販売部
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-4128 FAX(011)879-2621
フリーダイヤル 0120-208-015