

1951年創業
北海道のたれ屋
ソラチです。

2025年3月発行



株式会社ソラチ

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



株式会社ソラチ
<https://www.sorachi.ne.jp>



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



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



ソラチ 公式 X(エックス)
<https://twitter.com/sorachiofficial>



ソラチ 公式 YouTube
<https://youtube.com/c/北海道のたれ屋ソラチ>



北海道の食卓を伝える たれ屋

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「十勝豚丼いっぴん」「札幌蕎麦き凛」。

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

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

帯広営業所
〒080-0807 帯広市東7条南14丁目1番地36
オフィスフロンティア1階B-2
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

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

だってソラチが好きなんだもん
北海道のたれ屋ソラチ

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(300kg～)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。

【平均で約1ヶ月】



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)

パッケージデザイン

4 ラベル、シュリンクデザイン打ち合せ
(デザイン約2週間、ラベル・シュリンク完成、版下・決定後約2ヶ月)

試作品提出

5 サンプル提出

試作品確認

6 お客様ご試食

味の変更など確認

7 味の確認・変更点のご確認(変更があれば、再度試作品を承ります。)

完成品

8 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

9 工場にてレシピに基づき製造。(約14～20日間)

製造後

10 菌検査(5日間)

お客様に納品

11 納品(製造日より1週間後発送)

受注ロット

最小300kg～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る場合があります。

お問い合わせ▶

☎011-871-2911

お気軽にお問い合わせください

その理由をお伝えします

ソラチの思い

ツガッ

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。

ソラチに新しい仲間が増えました。

「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あと考えています。



COPYRIGHT 2016© SORACHI, CO. LTD

人にも自然にもやさしい。

<https://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。



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と知っていただこう！今はソラチの営業として、北海道工場で作った・北海道の恵みがぎゅっと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。

時にはお店の店頭で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が好きで仕方がありません。私が開発したたれを、お客様から「美味しい！」と言ってもらえたとき、やったー！と叫びたいくらい嬉しきでいっぱいになります。本当にこの仕事ができで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、日々頑張っていきます！



工場 松尾 久美子

私はソラチに入社して16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お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 高橋 房子

早いものでソラチで働くようになってから29年が過ぎました。ずっと家の中で縫い物をしていた私にとってはソラチが初めて社会人としてのスタートでした。初めは慣れない仕事に何度も悩み、それでも一緒に働いている周りの人達に助けられながら、何とか今まで頑張ってきました。ほんとに感謝しています。

私がソラチに入った頃は、今は亡き会長がまだお元気で朝礼に出でおられました。その時の挨拶や話が私にとってはとても印象的で、毎朝とても楽しみでした。今でも時々思い出することがあります。

スーパーで何気なく買っていたタレ。でも、今では必ずといって良い程タレのコーナーに行き、お客様が見やすいようにレッテルを手前に向けてきちんと並べたり、なぜか気になってしまうのです。

また、道外に住んでいる友人から、「ネットで注文しました。とても美味しかったので（共通）の友達にもおすそ分けしました」という話を聞いて、とても嬉しくなりました。そして今度は、おすそ分けしてもらった友人からは、「どこのスーパーで買えるの？」と、これまた嬉しい便り。ネットで注文してくれた友人は近所の友人、知人にもどんどんソラチのたれを勧めてくれているようです。こんなふうに「おいしいね。」の輪がどんどん広がっていくことを願っています。

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"を常と考えながら作業を行っています。



④ いよいよビンにおい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場所です。
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たせ。



③ ビンをターンテーブルに置くのは手作業です。
1本1本機械できれいに洗い、出番を待ちます。



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本ついていかなど検査して箱に入れています。
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たれ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あと思っています。

弊社の商品

ラーメンに「味噌」「塩」「醤油」味があるようにいろいろな味を楽しみながらジンギスカンや焼き肉を食べてほしい。ソラチのたれは、そんな思いで造られています。
どれも、お弁当に大活躍できる!中華やイタリアンの隠し味!としても使えるたればかりです。すべてのお肉、いろいろな魚、さまざまな野菜にアレンジしてお使いいただけます。

どのたれもよく振ってお使いください。

振れば振るだけまろやかになります。

私たちは、北海道のご当地名物のおいしい料理を、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。
北海道にはジンギスカンをはじめ、ラムしゃぶ、豚丼など、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」という声を聞きたい、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



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。

たれ屋創業ストーリー

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た背景に北海道の定番料理「ジンギスカン」が登場します。ジンギスカン発祥の歴史は古く、中国大陸モンゴルの遊牧民が家畜として羊を飼っていたところからはじまったといわれています。旧満州(現在の中国東北部)では、日本人が自作のたれを持ち寄り、鉄カブトをひっくり返して仲間とジンギスカンを食べる習慣がありました。

そのたれが、北海道の芦別市に持ち帰られ、長い時間を経て、ソラチジンギスカンのたれとして受け継がれたのです。

「空知農産化学研究所」というぐらいですから、ソラチは果物や野菜の加工を行っていたが、ふとしたことから余った野菜をたれに入れて熟成させてみると、当時の社員はびっくり仰天!甘くてコクがあつて、深みのあるたれに仕上がっていたのです。「特撰ジンギスカンのたれ」が誕生した瞬間でした。

こうして、大地の恵みからもらったおいしさの素を凝縮し、お肉の旨味を引き出してくれる絶品のたれを生み出すことができました。

今日まで七十四年もの間愛され続けるおいしさはまさに「本物」の味。これまで支えてくださったお客さまはもちろん、たれ屋創業を担ったソラチの大先輩にもジンギスカンを持ち帰ってくれた遠い遠い祖先にも感謝。

たれにこだわってはや74年

TOKACHI BUTADON NO TARE Since 1971

愛されて50余年

十勝豚丼専門店「いっぴん帯広本店」開店

「たれ」だけではなく、
ソラチが考える本場の
豚丼を多くの人に食べて
頂きたく、豚丼の専門店
を開業しました。



2000年



「十勝豚丼のたれ」瓶の型を変更し発売

1999年



北海道のたれ屋

ソラチ

十勝 豚丼のたれ

北海道開拓の歴史とともにあった本場の十勝
豚丼を北海道民に広く美味しく食べて頂け
ないかとソラチは考え、豚丼の歴史の研究を
はじめ、飲食店、お肉屋さん、農家さんなど皆
さんの協力を頂き、開発できたのが「元祖
十勝豚丼のたれ」です。今や北海道を代表
する食文化としてしっかりと根付いております。



「豚丼のたれ」発売開始

1971年

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
ていた本場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。

おいしい作り方

材 料

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

作り方

- ① フライパンに油をひき、豚肉を焼きます。脂身のまわりが透明になったら、ひっくり返す合図！
- ② 8割くらい焼けたら、豚肉を一度取り出します。
- ③ そのままフライパンに「十勝豚丼のたれ」を入れ煮詰めます。
- ④ ②の豚肉をフライパンに戻し、たれを絡めます。
- ⑤ 豚肉に照りが出たらごはんの上に盛り付けます。フライパンに残ったたれを回しかけ出来上がり！



480g

内 容 量	480g
入 数・荷 姿	12本
POSコード	4901745136329
ITFコード	24901745136323
商品サイズ/重量	径71mm×高190mm/735g
箱サイズ/重量	縦295mm×横225mm×高210mm/9.2kg
メーカー希望小売価格	530円(税抜価格) 572円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

豚丼以外にも様々な料理に使えるので、
大きいサイズも人気！



275g

内 容 量	275g
入 数・荷 姿	12本(X2合)
POSコード	4901745121325
ITFコード	24901745121329
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/470g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.8kg(11.6kg)
メーカー希望小売価格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

一番人気のサイズ



185g

内 容 量	185g
入 数・荷 姿	12本(X2合)
POSコード	4901745116321
ITFコード	24901745116325
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/355g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.5kg(9.0kg)
メーカー希望小売価格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

この豚丼のたれ、おいしい！簡単にできるから
本当便利。お弁当に入れるお肉にも、これで
味付けするよ。前は焼肉のタレを使ってたけど、
にんにくが入ってるから子供が嫌だと言うの。
だから今はこの豚丼のたれを使ってるよ！



一人暮らしや二人暮らしのお客様におすすめ

十勝豚丼のたれ

ソラチ「十勝豚丼のたれ」は、ソラチの
歴史と共に変わらぬ味を守り続けています。

ソラチ
NO.1 商品



豚丼のたれ

精肉コーナー向け商品

北海道十勝わき塩豚丼のたれ

- 十勝豚丼のたれがとにかく売れている！みそ豚丼もあるなら塩もあってもいいよね
- 某牛丼店で夏場向けにあっさりとして食欲をそそるわき塩豚丼が発売されている！ニースもありそうという貴重なご意見をいただき、できあがった商品です。



北海道産長ねぎ使用。
ごま油が香るわき塩味です。

内 容 量	190g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120397
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/215g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.3kg(4.6kg)
メーカー希望小売価格	320円(税抜価格) 345円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道十勝豚丼のたれ三升漬入り

「三升漬」を入れて辛口に仕上げた豚丼のたれです。辛いものが好きな方におすすめ！肉野菜炒めや、鶏の照り焼き等にもお使いいただけます。



内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745117151
ITFコード	24901745117155
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望小売価格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

精肉コーナー向け商品

北海道十勝みそ豚丼のたれ

- 食べてみて色々な使用方法がある、と実感！キャベツと豚肉を炒めて味付けしてみましたカツにからめたり、豚キムチの隠し味にも最高かも。素直に美味しかったです。



内 容 量	210g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120335
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/235g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.5kg(5.0kg)
メーカー希望小売価格	320円(税抜価格) 345円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

十勝ピリ辛豚丼のたれ

甘味のある醤油ベースの豚丼のたれに、4種類の唐辛子を加えました。ピリツとした辛さが食欲をそそるたれです。炒め物等に使っても美味しく仕上がります。



内 容 量	265g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745121349
ITFコード	24901745121343
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/460g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.7kg(11.4kg)
メーカー希望小売価格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

精肉コーナー向け商品

北海道十勝豚丼のたれ

- 我が家では豚丼といえば、「十勝豚丼のたれ」。甘さ加減がほどよくて美味！簡単！簡単に肉と絡めるだけで出来てしまうのが、とても気に入っています！子ども達も大好きです。



内 容 量	220g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120328
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/245g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.6kg(5.2kg)
メーカー希望小売価格	320円(税抜価格) 345円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

十勝みそ豚丼のたれ

みそ豚丼のたれがフライパンのなかで、ちよつと焦げた時のとっつても良い香りが主人のお弁当や子ども達に大人気です。特にたれを焦がしてから「ちくわ」にからめ、青じそを巻いて食べるのがとてもおいしいんです！手軽に色々使えて、便利で助かっています。



内 容 量	260g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745121332
ITFコード	24901745121336
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/455g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望小売価格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

ボトルタイプはお肉との
タイアップで精肉コーナーで
人気です。

精肉コーナー向け商品(スタンドパック)

十勝豚丼いっぴん監修
まかない豚めしの素

- 『十勝豚丼いっぴん』が監修した炊き込みご飯用のたれです。いっぴん豚丼のたれをベースに、かつお節エキスを、ホタテエキスを等を加え、旨味たっぷり仕上げました。



内 容 量	140g(35g×4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745781819
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦165mm×横120mm×厚さ30mm/149g (内箱)縦232mm×横120.5mm×高164mm/1.57kg (外箱)縦260mm×横250mm×高185mm/3.4kg
箱サイズ/重量	250円(税抜価格) 270円(税込価格)
メーカー希望小売価格	製造後 6ヶ月
賞 味 期 限	

- 様々な行った豚丼屋さんの中で、ソラチさん経営の「いっぴん」が一番美味しかった。肉のカットや味の濃さの希望を叶えてくれるのは、素晴らしいです。その信頼感もあって市販されているタレを購入、思った通りの味で大変満足しました。どうかこのままの味をいつまでも。



北海道フェアのみ
取り扱い可能商品



内 容 量	210g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120809
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/235g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.5kg(5.0kg)
メーカー希望小売価格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

香ばしく焼きあがった豚肉と、タレのしみ込んだごはんを豪快に食す「十勝豚丼いっぴん」は多くの地元ファンに支えられています！



内 容 量	240g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123800
ITFコード	24901745123804
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/450g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望小売価格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



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／ステラブレイス店／ニッセイビル店／千歳店

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。

タレの専門メーカー(株)ソラチ。そのタレを「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。

いっぴんのホームページアドレス
<https://www.butadon-ippin.com/>



ご意見ハガキより



2月10日は豚丼の日

「豚丼の日」とは、
2月10日(2:ブタ 10:どん)の語呂の良さに加え、
疲労回復効果やスタミナ維持効果が
高い豚肉を使った「豚丼」を食べて、
寒い2月に元気に乗り切ろう!
ソラチが記念日協会に申請し、
2010年に認可された公式の記念日です。



豚丼の日 記念日登録証



● 掲示ポスター
(A3 縦210mm×横297mm)



● A4POP
(縦210mm×横297mm)



● POP
(縦64mm×横182mm)



● A4POP
(縦210mm×横297mm)



「十勝豚丼のたれ」を使った 応用レシピ集



十勝豚丼のたれを使用してレシピQRコードで簡単料理!

作り方は
こちらを見てね!



豚丼のたれ応用
レシピサイト

きのこの
炊き込み
ご飯



きのこの旨味が
たっぷりと感じられる

酢豚



濃厚な
甘酢あんが美味しい

アスパラ
肉巻き



お肉を
くると巻いて!

照り焼き
チキン
バーガー



休日の
お昼やピクニックに!

甘辛
肉うどん



甘いお肉が
食欲をそそる!

カレイの
煮付け



少ない材料で
簡単にできる

きんぴら
ごぼう



作り置きもできて
副菜などにピッタリ

肉じゃが



味がしっかり
染みついてホクホク

YouTube 豚丼の作り方 URL <https://youtu.be/Y024i59Fa0c>



豚丼のたれ 9

帯広市 M・Mさま

寒い季節になると、体があたたまるしゃぶしゃぶをよく食べます。ソラチおろししゃぶしゃぶのたれは豚ラム、牛鶏、どんな肉にも良く合い、しゃぶしゃぶをとっても美味しくしてくれます。しゃぶしゃぶの他にもハンバーグにかけたり野菜炒めにかけてたりこの1本で色々楽しめるので大好きなタレです。



本醸造醤油と本みりんがベース

北海道産大根おろしをたっぷり使用

利尻産昆布を使用したコンブエキスを隠し味に使用

焼津産のかつお節を使用したカツオエキスを隠し味に使用

内 容 量	215g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123749
ITFコード	24901745123743
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/425g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.3kg(11.0kg)
メーカー希望小売価格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



おろししゃぶしゃぶのたれ

大根おろしがたっぷり入っている、万能なたれです。しゃぶしゃぶをさっぱりと食べたい方、しゃぶしゃぶだけでなく、焼き魚、ハンバーグ、サラダなどにも使えます！

北海道の売れ筋商品！！

四十年程前、羊の肉をジギスカンだけでなく、牛しゃぶみたいに食べられないだろうか？という発想から「ソラチしゃぶしゃぶのたれ」は生まれました。当時、北海道では酸っぱいものを好まない人が多く、醤油ベースにたどりついたのです。酸味を抑えたたれは、ラム肉はもちろん豚肉にもよく合いますので、とても美味しくいただけます。しゃぶしゃぶのメはうま味の凝縮されたスープでラーメン。それが「北海道流」です。おろしにんにく、味噌を加えると札幌ラーメンの味わいになります。

1977年発売
ロングセラー商品

しゃぶしゃぶのたれ(しょうゆ味)



しゃぶしゃぶのたれは、旨味の凝縮されたスープでメのラーメン。それが北海道流です！

「ラーメンを事前に茹で置き、お湯をくぐらせる。」



ニタレにつけて食べる



30歳になりますが、小学校高等学年の時に食べて以来、ずっとこれです。家庭をもった今でも、コレ抜きでしゃぶしゃぶは食べられません。
札幌市 Tさま

内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123305
ITFコード	24901745123309
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望小売価格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

香辛料が羊独特の臭みを抑え、食べやすい味に仕上げました。酸味を抑えたマイルドな味わいで、牛肉や豚肉もおいしく召し上がれます。

「三升漬」を入れたピリツと美味しい辛さで、ゆずが香る上品でプレミアムな味わいのしゃぶしゃぶのたれです。冷しゃぶや蒸し鶏、冷奴、ステーキ等にもお使いいただけます。

しゃぶしゃぶのたれ(みそ風味)

このごまだれはごま感が違いますね！ごまだれの美味しさにびっくりです！
札幌市 M・Nさま



3種の香味野菜(長葱、にんにく、生姜)を加え、ラムしゃぶにも合うように仕上げました。どのお肉にもお使いいただけます。隠し味にラー油と香辛料を加え、飽きの来ない味わいを追及しました。

しゃぶしゃぶのたれ(ごま)

商品特徴
3種のごま使用
食感・香りが違います！
ねりごま
すりごま
いりごま

札幌市 U・Mさま

いつもの醤油味に飽きたら味噌を食べています。おでんのつけだれにも良いと思います。



しゃぶしゃぶのたれ(みそ風味)

味噌と相性の良いかつおにこんぶだしのうま味がぎゅーっと入っています。しゃぶしゃぶのたれでは珍しいみそ風味は昔からのファンが多い商品です。

内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123299
ITFコード	24901745123293
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望小売価格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123183
ITFコード	24901745123187
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望小売価格	440円(税抜価格) 475円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

内 容 量	215g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123114
ITFコード	24901745123118
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/425g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.3kg(11.0kg)
メーカー希望小売価格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

1960年発売
ロングセラー商品



特撰 成吉思汗のたれ

北海道の食卓文化を代表するジンギスカンと
60余年間共に歩んできました。

成吉思汗のたれ

六十年以上前、旧満州(現在中国東北部)から持ち帰ったタレが受け継がれ「ソラチ」
撰成吉思汗のたれ」となりました。果実と野菜をふんだんに使い、香辛料を加えた、甘く
てコクのある看板商品です。しその千切り、みょうがなど、薬味を入れるとさっぱりとお
召し上がりいただけます。カレーライスの隠し味や、焼うどん、手羽先の漬け込みだれ、
ちゃんちゃん焼き、もつ煮込みなど、幅広くお使いいただけます。

「ソラチ」との付き合い合いは私どもの結婚年数とほぼ
同じ43年ほど。恵庭に嫁いで、主人に勧められて口に
したのが出会いです。何本が他社のたれも使って
みましたがソラチの美味しさは格別でした。我が家
ではこのタレに、生卵、すりおろし生姜、んにく
を入れます。一段と美味しくなりますよ。

恵庭市 竹内 敬子さま

特撰
成吉思汗レシピへ
GO!



内 容 量	430g	内 容 量	250g
入 数・荷 姿	20本	入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745036001	POSコード	4901745021007
ITFコード	34901745036002	ITFコード	24901745021001
商品サイズ/重量	径71mm×高190mm/685g	商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/445g
箱サイズ/重量	縦360mm×横295mm×高210mm/14.0kg	箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)	メーカー希望 小 売 価 格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月	賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

成吉思汗のたれデリシヤス

「これじゃなきゃダメ」とおっしゃってくださいの方が多く、
ソラチ人気のたれです。果汁を使った甘みのある味で
す。少し甘めのたれを好まれる方に愛される味に仕上
げました。



お肉の苦手な私でしたが、
このタレのおかげでお肉
初挑戦できました。焼きお
にぎりにも合いますね。美
味しくいただきました！

秋田県 K・Tさま



内 容 量	430g	内 容 量	250g
入 数・荷 姿	20本	入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745036032	POSコード	4901745021038
ITFコード	34901745036033	ITFコード	24901745021032
商品サイズ/重量	径71mm×高190mm/685g	商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/445g
箱サイズ/重量	縦360mm×横295mm×高210mm/14.0kg	箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	500円(税抜価格) 540円(税込価格)	メーカー希望 小 売 価 格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月	賞 味 期 限	製造後 18ヶ月



しゃぶしゃぶ販促物



●A4POP(縦210mm×横297mm)



●B5POP(縦182mm×横257mm)



「しゃぶしゃぶのたれ」を使った

応用レシピ集

たまご
味噌
しゃぶしゃぶ
みそ風味

冷麦の
棒棒鶏
風
しゃぶしゃぶ
ごま

蒸し
しゃぶ
おろし
しゃぶしゃぶ

豚しゃぶ
しょうゆ
ラーメン
しゃぶしゃぶ
しょうゆ味

ナスと
鶏の揚げ
浸し
しゃぶしゃぶ
しょうゆ味

しゃぶしゃぶのたれを
使用してレシピQRコードで
簡単料理！
しゃぶしゃぶのたれ応用
レシピサイト

しゃぶしゃぶのたれ(ぽん酢)

やさしい酸味で食べやすく
旨味のあるぽん酢



内 容 量	220g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123275
ITFコード	24901745123279
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/430g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.4kg(10.8kg)
メーカー希望 小 売 価 格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月

あと味さっぱりで、焼肉のタレ
としても良いかと思いました。
冷しゃぶサラダでも良いと思います。

江別市 Mさま

精肉コーナー向け商品
北海道ラムしゃぶのたれ

ラムしゃぶ初心者には、このたれをおススメします。香味
野菜をブレンドしラム肉の味をまろやかにします。



内 容 量	190g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745020093
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/215g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.3kg(4.6kg)
メーカー希望 小 売 価 格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

『SORACHI 1984』とは

世界で認められた伝説のホップ「ソラチエース」を100%使用したビール。杉やヒノキ、レモングラスのような香りを引き出したゴールデンエールです。

ソラチエースは1984年北海道空知郡にあるサッポロビール原料センターで誕生。開発当時は斬新すぎる特長が日本で受け入れられず1994年に渡米、その後、世界中のビール醸造家から認められ、重宝される話題のホップとなりました。そのソラチエースの生みの親であるサッポロビールが満を持して開発したビールが「SORACHI1984」です。

ソラチとSORACHI1984

北海道空知郡上富良野町で生まれたホップ「ソラチエース」を使用したSORACHI1984と、空知地方の芦別市に本社があるソラチ。ソラチという共通点からこのたれの開発は始まりました。



内 容 量	150g
入 数・荷 姿	内箱10ヶ/外箱10ヶ×2箱
POSコード	4901745741707
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横100mm×厚15mm/160g 内箱(10ヶ)/縦220mm×横100mm×高165mm/1.7kg 外箱(10ヶ×2)/縦235mm×横215mm×高185mm/3.6kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望小売価格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 8ヶ月

SORACHI1984を加えた「ク」と旨味がスペアリブに良く合います。メーフルシロップとはちみつ、三温糖を加えたコクのある甘さ特徴です。アウトドア等でも使いやすい「潰け込んで焼く」タイプのソースです。

SORACHI1984を スペアリブソース

精肉コーナー向け商品



内 容 量	250g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745021724
ITFコード	24901745021728
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/445g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望小売価格	440円(税抜価格) 475円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

SORACHI1984を加えた「ク」と旨味がジンギスカンにぴったり。北海道産玉葱使用。洋梨、りんご果汁、レモン果汁を加えたフルーティーな甘さがあります。香辛料がピリツと効いたビールによく合う味わいです。

SORACHI1984使用ジンギスカンのたれ

ジンくんのプロフィール

- ラム
- 4月29日生まれ
- 北海道出身
- 札幌市公認サッポロスマイルPR大使
- 北海道遺産ジンギスカン応援隊隊員
- 2014年ゆるキャラグランプリ北海道1位

ジンくんのホームページアドレス
<https://www.jingisukan-jin.com>



内 容 量	200g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745020048
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/225g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



イベントもたくさんあるの！

©はしあさこ
協力：合同会社工房アルティスタ

野菜果実をふんだんに使ったジンギスカンのジンくんのオリジナルのたれ。たくさん食べても飽きのこない味わいを目指して、ジンギスカンのジンくんと共に試行錯誤の末に完成した味。つけだれにももみだれにもどうぞ！

ジンギスカンのたれ

精肉コーナー向け商品

ジンギスカンのジンくんオリジナル



内 容 量	200g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745020062
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/225g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

あまり馴染みじゃないけど、食べて見ました。肉がとても美味しくなりビックリです。
普段食べている肉が軟らかく、ジューシーになり驚いています。秋田のお店にも置いてもらいたいです。
秋田県 斉藤 啓子さま

内 容 量	200g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745020086
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/225g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



野球の試合後にチームメイトとこのたれを使ってジンギスカンを食べました。
とても美味しい味付けたと思いますが、個人的にはもう少し辛くても良いと思いました。子どもにはちょうど良いと思います。
上川町 Y・Sさま



口に入れた瞬間、ふわっとひろがる赤ワインとフランスの香り。これがラムにとっても合います。コベルに高級感がありますので、贈り物としてもお使いいただけます。

赤ワインのせいでしょうが、まろやかな甘みとスッパリした食べやすいタレです。
上川町 K・Kさま

内 容 量	160g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745017086
ITFコード	24901745017080
商品サイズ/重量	径52mm×高130mm/290g
箱サイズ/重量	縦229mm×横172mm×高146mm(292mm)/3.8kg(7.6kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

専門店御用達生ラムのたれ

赤ワインとレモン果汁が入り、生ラムに合うつつぷりスパイシーな味わいです。



りんご、たまねぎ、にんにく、しょうがたっぷり。焼き肉をガス焼きで食べていた頃を思い出す懐かしい味がします。

北海道ジンギスカンのたれ

精肉コーナー向け商品

生ラム専用たれ

精肉コーナー向け商品

売れ筋商品

ダントツ





内 容 量	250g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745321848
ITFコード	24901745321842
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/445g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

牛肉の旨みをひきだすには、
甘口たれでだしが勝負です。
だし、たっぷり入っています。



北海道のたれ屋 牛丼のたれ



内 容 量	265g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745321855
ITFコード	24901745321859
商品サイズ/重量	径61mm×高158mm/460g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.8kg(11.6kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

海の恵みのだし入りです。
カキエクス、かつおだしが
入り、天丼の味をいっそう
ひきたてます。



北海道のたれ屋 天丼のたれ

西日本から東日本へリピーター続出中! しょうが しょうが しょうが しょうが 生姜～生姜～生姜～生姜～!

内 容 量	150g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745117489
ITFコード	24901745117483
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/312g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/3.95kg(7.9kg)
メーカー希望 小 売 価 格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



「開発担当者小林 靖博から」
味の決めた生姜を、たっぷり入れることを番に開発しました。
2種類の生姜(すりおろし細みじん切り)を使用し、味と風味、
食感にこだわりました。

お肉なんでもしょうが焼のたれ

生姜の風味がちゃんとする生姜焼が食べたい!
そんな想いから生まれた生姜焼です。
生姜の味と風味をたっぷりお楽しみください。

おうすで がんたん



OUGH DE GOHAN



内 容 量	200g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120489
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/225g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望 小 売 価 格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



精肉コーナー向け商品 すりおろし生姜焼のたれ

アウトドア用スパイスは量の調整が
難しいけど、このタレは簡単!
札幌市 T・Mさま



ラウシップの塩をベースに7種類のスパイス(黒コショウ、白コショウ、乾燥
にんにく、バジル、乾燥オニオン、唐辛子、ナツメグ)を加えた液体のスパイス
塩です。お肉はもちろん海鮮にも合い、つけてもかけても揉み込んで
美味しく仕上がります。

お肉なんでもスパイス×タレ



精肉コーナー向け商品 北海道ザンギのたれ

手軽に手早く美味しく作れます。

このたれでわかさぎの唐揚げ
を作ってみました。子ども達
もスナック菓子のようにポリ
ポリと音を立てながら食べて
くれ、カルシウムを取りたい
時にはもってこいです!

秋田県 田口広恵さま

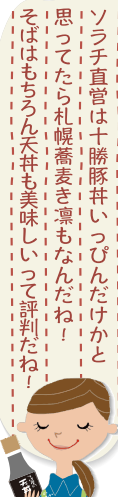


内 容 量	195g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745720887
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/220g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望 小 売 価 格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



札幌蕎麦き凛々屋の天丼のたれ

こいくち醤油とたまり醤油をブレンドすることで
コクのある味わいに仕上げました。



ソラチ直営は十勝豚丼いっぴんだけかと
思ってたが札幌蕎麦き凛々屋なんだね!
そばはもろたん天丼も美味しいって評判だね!



内 容 量	190g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317803
ITFコード	24901745317807
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/360g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.6kg(9.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



特撰すき焼のたれ

本醸造醤油と本みりんをベースに
かつお節、昆布、しいたけの旨味で
仕上げました。

内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123343
ITFコード	24901745123347
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 18ヶ月



札幌蕎麦
き凛



2005年に札幌に店を構え、蕎麦
づくりの基本を忠実に守り、とびっきり
美味しいものを提供したい。

シャキッと歯ごたえのある蕎麦
を作り続けたいーそんな姿勢を屋号
に込め、きりと凛とした蕎麦を打
ち続けることをモットーに営業して
います。

内 容 量	200ml
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745628824
ITFコード	24901745628828
商品サイズ/重量	径54.5mm×高185mm/450g
箱サイズ/重量	縦241mm×横183mm×高199mm(398mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	410円(税抜価格) 442円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



札幌蕎麦き凛々屋のそばつゆ

札幌のそば屋き凛々監修。醤油と出汁の味がハッキリとした
甘み控えめな味わいで、そばにぴったり合うつゆです。

簡単に家で本格的な味を
楽しめる!

ご当地グルメシリーズ

北海道美幌市で食べた
「美幌とりめし」が美味しかった
からお家で作りたい！



内 容 量	140g(35g×4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745781871
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦165mm×横120mm×厚さ30mm/149g (内箱)縦232mm×横120.5mm×高164mm/1.57kg (外箱)縦260mm×横250mm×高185mm/3.4kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	270円(税抜価格) 291円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

美幌とりめしの素

精肉コーナー向け商品

大阪にて一週間開催
した試食会に
約五千人が殺到！
そこでの買い上げ率
約50%の商品！



スープカレーの作り方



内 容 量	175g(スープカレーの素25g×5、辛味の素10g×5)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745487865
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横100mm×厚25mm/192g (内箱)縦358mm×横103mm×高169mm/2.05kg (外箱)縦10入×2箱縦368mm×横220mm×高184mm/4.4kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	600円(税抜価格) 648円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 9ヶ月

5つのダシ(チキン、ポーク、昆布、かつお)と16種類の香辛料をブレンドしました。旨味とスパイスの効いたスープカレーをご家庭で楽しめます。添付の辛味の素で辛さが調整出来ます。

札幌スープカレーの素
辛味の素付き



北海道赤平市の名物料理の「がんがん鍋(ホルモン鍋)」を「ご家庭で美味しく作れる味噌ベースの鍋の素」です。赤平「がんがん鍋協議会」公認。

赤平がんがん鍋協議会公認

内 容 量	140g(35g×4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745781581
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦165mm×横120mm×厚30mm/149g (内箱)縦232mm×横120.5mm×高164mm/1.57kg (外箱)縦260mm×横250mm×高185mm/3.4kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

北海道産
素材へのこだわり
砂川産
玉ねぎ



北海道芦別市を中心に愛されている炭鉄港めし「炭鉄ホルモン」のたれです。炭鉄で掘った石炭を連想する黒色のたれは、豚ホルモンはもちろん、牛ホルモンや鶏肉等にも合います。みだれでもつけだれでもお使いいただけます。

精肉コーナー向け商品

炭鉄ホルモンのたれ

内 容 量	120g(30g×4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745181466
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦165mm×横120mm×厚さ20mm/129g (内箱)縦204mm×横116mm×高160mm/1.37kg (外箱)縦210mm×横250mm×高170mm/3.0kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	270円(税抜価格) 291円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

好きな
なんだもん

北海道産
素材へのこだわり
旭川市
男山の
日本酒



2019年、
有名グルメ番組で
取り上げられ話題沸騰中！
4月5日は新子焼きの日
(2014年制定)

内 容 量	180g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745116772
ITFコード	24901745116776
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/350g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.5kg(9.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

旭川名物新子焼きの会推奨のたれ
やきとりのたれ
コクと甘味のある醤油だれです。やきとり、新子焼き以外にちやっぶ焼きにもお使いいただけます。



赤穂の天塩を使用しました。にんにくと香辛料を効かせ、牛豚、鶏肉はもちろん、ホルモンにもよく合ったたれです。

焼肉のたれ
本格塩味

昔からソーチさんの
カルビ焼きのたれを使っ
ています。このたれしか
食べられなくなっていま
す。私と共に育ってきた
たれです。



おいしいお肉をよりおいしく召し上がって
いただく、という発想からできました。
ごま油の香ばしさがきいたコクのあるた
れです。

カルビ焼のたれ

内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745123534
ITFコード	24901745123538
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



このおろしにんにくを使っ
てから、
生のにんにくをすりおろす手間が
なくなり、色々と料理が好きに
なりました。
インスタントラーメンから餃子
肉炒め物など重宝しています。
旭川市 Sさま



お肉料理に、にんにくはかせません。
むしろ主役と言っても過言ではない存在
です。すりおろさなくて良いので、かん
たんに料理に使えます。

おろしにんにく

内 容 量	140g
入 数・荷 姿	24本
POSコード	4901745214607
ITFコード	44901745214605
商品サイズ/重量	径59mm×高81mm/270g
箱サイズ/重量	縦381mm×横255mm×高92mm/6.8kg
メーカー希望 小 売 価 格	340円(税抜価格) 367円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



ステーキソースはにんにくが効
いてて本当においしい！ただ単身
になると一瞬使いきれなくて……

ステーキソース

にんにくを強めに効かせているため、
今人気の赤身肉にも負けない味わい
です。旨味と深いコクがあり、まるや
かな味わいです。

内 容 量	120g(30g×4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745181473
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/129g (内箱)縦204mm×横116mm×高160mm/1.37kg (外箱)縦210mm×横250mm×高170mm/3.0kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



内 容 量	200g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120526
ITFコード	-
商品サイズ/重量	巾66mm×奥行41mm×高134mm/225g
箱サイズ/重量	縦212mm×横141mm(282mm)×高145mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望 小 売 価 格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



にんにくのうま味を当社独自の製法
で引き出し、じっくりとねかせて熟成
させたまろやかで深みのあるソース。

ステーキソース(にんにく風味)

北海道原料シリーズ

「北海道」の
素材にこだわりました。



紀州産梅の酸味と北海道産昆布の旨味が効いたザンギの下味にもかけだれにも使えるたれです。下味として使うと旨味豊かな出汁ザンギに、かけだれとして使うと梅味でさっぱりと食へられます。



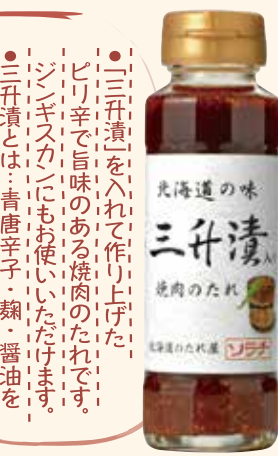
紀州産梅使用
梅ザンギたれ

北海道南茅部産真昆布と紀州産梅を使用した万能液体たれです。焼肉、焼鳥、しゃぶしゃぶ、冷奴、お茶漬け等様々な料理にお使いいただけます。



北海道南茅部産真昆布・紀州産梅使用
梅入りだし

「三升漬」を入れて作り上げた、ピリ辛で旨味のある焼肉のたれです。ジンギスカンにもお使いいただけます。三升漬とは、青唐辛子・鰯・醤油をそれぞれ一升ずつの分量で作られるため「三升漬」と名前が付いた北海道・東北の郷土料理です。



北海道の味
三升漬入り焼肉のたれ

北海道産
素材へのこだわり

北海道南茅部産真昆布

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745716835
ITFコード	24901745716839
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/335g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(330mm)/4.3kg(8.6kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

北海道南茅部産真昆布

内 容 量	280g
入 数・荷 姿	12本
POSコード	4901745349446
ITFコード	24901745349440
商品サイズ/重量	縦59mm×横193mm/525g
箱サイズ/重量	縦256mm×横134mm×高201mm/6.5kg
メーカー希望小売価格	600円(税抜価格) 648円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

北海道で作られた三升漬
長ねぎ

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745117106
ITFコード	24901745117100
商品サイズ/重量	縦48mm×横150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望小売価格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月



お好みの量で作れる便利なフレークタイプです。1人暮らしにもぴったり！

北海道のたれ屋クリームシチュー・ルー
精肉コーナー向け商品(スタンダードパック)

北海道産
素材へのこだわり

・北海道産丸大豆使用の醤油
・北海道増毛町 国稀酒造※の日本酒
・日高産昆布のだし（エキス）



北海道のお肉屋さん太鼓判すき焼(割下)

レモン果汁に北海道産長ねぎや、北海道の海洋深層水を加えた塩「ラウシップ」、そしてこま油を入れ、色々な焼肉に合う味わいに仕上げました。



焼肉屋さんにあるような
わき塩レモンたれ

北海道産
素材へのこだわり

生乳使用の生クリーム・バター
パルメザンチーズ

内 容 量	100g
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745440884
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦180mm×横110mm×厚30mm/110g (内箱)縦212mm×横111mm×高186mm/1.2kg (外箱)縦236mm×横223mm×高193mm/2.62kg
箱サイズ/重量	
メーカー希望小売価格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 9ヶ月

※国稀酒造とは…

日本最北の酒蔵。暑寒別岳連峰を源とする清らかな伏流水を使い、南部杜氏の昔ながらの製法で作るこだわりの酒蔵です。

北海道原料シリーズ

「北海道」の
素材にこだわりました。



北海道産の食材って美味しそうだし、安心感がある！

ギョウジャニンニクが大好き！昔はよくジンギスカンや焼肉でも食べていたな〜！



※金滴酒造とは…

明治39年創業の北海道新十津川町の酒蔵。神の山ピンネシリ山系に源を発する、清冽にして豊富な雪清水からなる伏流水を使用しています。

ギョウジャニンニク、余市郡産りんご果汁、北海道産玉ねぎを加え北海道産丸大豆から作られた醤油を使用したタレです。



北海道のお肉屋さん太鼓判
焼肉のたれ

金滴酒造※の酒粕を使用した味噌漬用のたれです。コクと旨味があり肉や魚を美味しくします。



金滴酒造酒粕使用
粕味噌漬のたれ

ゆず香るさっぱりとした味わいの野菜たっぷり、具たくさんなたれです。



北海道産4種野菜の
のせだれ

北海道産
素材へのこだわり

ギョウジャニンニク・りんご果汁・
玉ねぎ・丸大豆(醤油)

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317506
ITFコード	24901745317500
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

金滴酒造酒粕・北海道産大豆の味噌
利尻昆布の昆布エキス

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317032
ITFコード	24901745317036
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

玉ねぎ・大根・
にんじん・長ねぎ

内 容 量	150g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745417428
ITFコード	24901745417422
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/312g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/3.95kg(7.9kg)
メーカー希望小売価格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

煮込みのソースやケチャップ、味しやなく簡単にかけるだけで美味しくなるたれを発売しました。



ハンバーグソース

醤油をベースに玉葱を加え、ほんの少しコンショウを効かせました。さっぱりとしたほじよい甘さでローストビーフに良く合い、ご飯も進むたれです。



ローストビーフのたれ

たっぷりの玉葱がザンギの上につけて見た目にも美味しく仕上がります。酸味の効いたたれで、さっぱりとしてザンギが何個でも食へられます。



北海道ザンタレ

北海道産
素材へのこだわり

玉ねぎ・醤油の大豆
はちみつ

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745316646
ITFコード	24901745316640
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/335g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.3kg(8.6kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

玉ねぎ

内 容 量	175g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745316745
ITFコード	24901745316749
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/345g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.4kg(8.6kg)
メーカー希望小売価格	330円(税抜価格) 356円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産
素材へのこだわり

玉ねぎ

内 容 量	170g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745716828
ITFコード	24901745716822
商品サイズ/重量	径50mm×高155mm/340g
箱サイズ/重量	縦235mm×横177mm×高167mm(334mm)/4.4kg(8.6kg)
メーカー希望小売価格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

肉の割烹田村監修シリーズ



肉の割烹田村

北海道美幌町の「田村精肉店」が直営。

焼肉店として質の良い北海道産の肉や魚が食べられると評判の人気店です。

北海道美幌本店、札幌大通BISSE店、札幌菊水元町店、赤れんがテラス店の4店舗を構えています。

肉の割烹田村監修 コチンジャンソースの素

コチンジャンにんにくにクビーフのだし、辣油を加えた、コクと旨みとほど良い辛みが特徴の焼肉店の味わい。2種のピーフのだし(白湯、清湯)を使用することで味わい深いコクを出しました。



内 容 量	100g(50g×2)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	490174577607
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦175mm×横120mm×厚さ20mm/110g (内箱)縦192mm×横120.5mm×高181mm/1185g (外箱)縦266mm×横216mm×高207mm/2820g
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 9ヶ月

肉の割烹田村監修 スパイス塩

塩、スパイス、ハーブの絶妙なブレンドでお肉の旨味を存分に引き出します。



内 容 量	15g(3g×5)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745482983
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/19g (内箱)縦204mm×横116mm×高160mm/300g (外箱)縦210mm×横250mm×高170mm/900g
箱サイズ/重量	
メーカー希望 小 売 価 格	270円(税抜価格) 291円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

肉の割烹田村監修 焼肉のたれ

醤油をベースに、オレシジユース、りんご果汁等でさわやかな甘味と酸味を加え、隠し味の味噌で深みとコクを出し、肉の旨味を引き出すたれです。



内 容 量	230g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745124227
ITFコード	24901745124221
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/440g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

肉の割烹田村監修 しゃぶしゃぶのたれ ぼん酢

ゆず果汁とレモン果汁で仕上げました。水炊き、湯豆腐等にもお使いいただける、汎用性の高いたれです。酸味も少々控えめに仕上げ、北海道のみなさまに好まれやすい味に仕上げました。



内 容 量	220g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745124272
ITFコード	24901745124276
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/430g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.4kg(10.8kg)
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

肉の割烹田村監修 しゃぶしゃぶのたれ ごま

「ねりごま」と「すりごま」が入っているのを見た目にもごまを感じられ、酢でさっぱりと仕上げた味は、飽きずにお召し上がりいただけます。冷しゃぶ、胡麻和え等にもお使いいただけます。



内 容 量	210g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745124265
ITFコード	24901745124269
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/420g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.3kg(10.6kg)
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

肉の割烹田村監修 ステーキソース

醤油をベースに、肉の割烹田村の本店があるオホーツク地域の玉葱を使用してコクのある味わいに仕上げました。



内 容 量	225g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745124289
ITFコード	24901745124283
商品サイズ/重量	径55mm×高165mm/435g
箱サイズ/重量	縦236mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

韓国シリーズ



北海道のたれ屋の韓国シリーズ

果物の甘さに、5つの糖類(水飴、糖蜜、はちみつ、上白糖、グロニュー糖)を加え、深みのある複雑な甘さを出しました。

家でブルコギを
作りたいときに
このたれがあると
便利。



サムギョプサルにのたれ
ごま油とドイツ産の岩塩をベースに作り上げた
サムギョプサル用のたれです。

食へてみたかった
サムギョプサル
このたれで食べて
みたらいしくて
ハマった〜！



唐揚げにかけるだけでヤンニョムチキンが完成！
タッカルビ、トッポギ等、色々な韓国料理にも使える
万能だれです。

コチンジャンの味をベース
に北海道産りんご果汁を
加え、ピリ辛で甘さのある
味わいに仕上げました。



北海道産 素材へのこだわり

りんご果汁

内 容 量	170g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317148
ITFコード	24901745317142
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/332g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.2kg(8.4kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産 素材へのこだわり

長ねぎ

内 容 量	155g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745115027
ITFコード	24901745115021
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/317g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.0kg(8.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

北海道産 素材へのこだわり

余市郡産りんご果汁・梨

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317445
ITFコード	24901745317449
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

YOSHIMIシリーズ



YOSHIMI

1983年札幌に創業し、北海道の美味しいものの作りにこだわり、北海道の味をお届けするレストランを全国に展開しています。
北海道お土産ランキング常連の「札幌おかしOh!焼とうきび」「札幌スーパークリー せんべい カリカリまだある?」等の、北海道土産の販売も行っています。

YOSHIMI監修 ロシニソース

北海道産玉ねぎをたっぷり使用したお肉の旨味を引き出すロシニソースです。ローストビーフ、ステーキ、ハンバーグ、ポークソテー、チキンソテー等にも合うソースです。



内 容 量	160g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745317018
ITFコード	24901745317012
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/322g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.05kg(8.1kg)
メーカー希望 小 売 価 格	360円(税抜価格) 388円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

YOSHIMI監修 シーサークリームソーダ

北海道産生乳で作られたチーズ使用。まろやかでコクと旨味のある、YOSHIMIのシェフこだわりの味わい、海老や白身魚等のフライにも！



内 容 量	140ml
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745717054
ITFコード	24901745717058
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/312g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/3.95kg(7.9kg)
メーカー希望 小 売 価 格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

YOSHIMI監修 黒酢たまねぎ

北海道産きざみ玉葱の甘みと黒酢のコクが素材の味を引き立てる、YOSHIMIのシェフこだわりの味わい、唐揚げ等の肉料理にも！



内 容 量	140ml
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745717061
ITFコード	24901745717065
商品サイズ/重量	径48mm×高150mm/312g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/3.95kg(7.9kg)
メーカー希望 小 売 価 格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

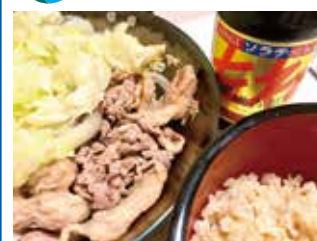
さくら



うちのお助けアイテムはこれ！
ソラチの十勝豚丼のたれ！
豚丼はもちろんザンギ、鶏肉、挽き肉に絡めて簡単に丼にします
今日のお弁当はザンギ丼
美味しく食べてくれるかな～

2024/1/29

SAORI☆



昨日はラム肉買ってジンギスカン
タレはやっぱりソラチ♡（北海道の
友達を送ってくれた）東京にもジン
ギスカン屋さんはあるし、だるまも
出店した。ただ、お店のタレもいい
けど、やっぱり道民のジンギスカン
っていったらこれよ💖

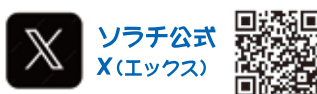
2024/8/16

皆さま、
たくさん
投稿をいただき
ありがとう
ございます。

フォローお願いしま～す！



ソラチ公式
Instagram



ソラチ公式
X(エックス)

ベアおじと
ブーケ推しのふなくん



今日のふな飯は、
いわしの蒲焼丼
ソラチの豚丼のたれを使用
豚でも鶏でも魚でも合うんだなあ…

2024/3/20

珠工房



ソラチくんのいっぴん豚丼のたれを
使って春キャベツと豚ロース炒めて
みました。
ごはんがすすみます。明日のお弁当
にもいれます（＾ｖ＾）

2024/12/20

X④@週末炭火焼肉
鹿屋基地提督



今朝は豚肩ロースとスープカレー。
たれはソラチさんの豚丼のたれ。
焼きます！

2024/7/3

ちゃん



今日のお昼はようやく千歳に初店
舗ができた「いっぴん」に行ってきた
よ～♡今までは札幌まで行かないと
食べられなかった美味しい豚丼♡
これからはいつでも好きな時にたべ
られるのがうれしい!!

2024/7/22

山崎 啓介



晩御飯はしゃぶしゃぶ(金マシ)
北海道出張の時に買った、ソラチの
しゃぶしゃぶのたれで!前もボストリ
たけど、このタレ、めっちゃオススメ
です!

2024/10/11

toydigidori
たびどり



昨日はバテ気味でちゃんと食べられ
ずで今日はしっかり、ソラチ@sor-
achiofficial)さんのスープカレー
の素でハンバーグと夏野菜の作っ
てスープスタ大盛(2袋分使用)
辛味のやつは1袋しか入れなかった
けどしっかり後から効く辛味で汗だ
くうままでした

2024/9/9

のれんシリーズ

道内老舗から高級焼肉店まで噂の秘伝のししびを基に再現。
評判のお店のあの味がご家庭でも存分にお楽しみいただけます！

精肉コーナー向け商品
北海道焼肉を楽しく食べよう
チケの素

北海道の焼肉屋さんで監修した
本格的な味わいを、ご家庭で楽し
めるタレの素です。

内 容 量	100g(50gx2)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745777768
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦175mm×横120mm×厚さ20mm/105g (内箱)縦192mm×横120.5mm×高191mm/1.1kg (外箱)縦266mm×横216mm×高207mm/2.4kg
箱サイズ/重量	縦175mm×横120mm×厚さ20mm/105g
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 8ヶ月

札幌焼肉徳寿監修
焼肉のたれ

味と素材にこだわる札幌の本格
和牛焼肉店、札幌焼肉徳寿の
焼肉のたれです。

内 容 量	165g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745117816
ITFコード	24901745117810
商品サイズ/重量	縦48mm×横150mm/327g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.1kg(8.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

味の羊ヶ丘
ラムのたれ

醤油ベースにりんご果汁や
しそ果汁を加えてさわやかな
旨味を出し、かつお節エキスを
星布エキスをこまめに旨味を加え
あつぱりとしつ旨味のある本格
的な味に仕上げました。

内 容 量	170g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745117618
ITFコード	24901745117612
商品サイズ/重量	縦48mm×横155mm/332g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.2kg(8.4kg)
メーカー希望 小 売 価 格	420円(税抜価格) 453円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

焼肉徳寿
1979年に創業し、札幌を中心に16店舗展開
している人気焼肉店です。健康と安全を第一
に考えた「完全手作りキムチ」やお肉、タレ、お
米、野菜すべてにこだわっています。また、タ
レを季節によって変えることにより、その食材を
最大限に生かし調理したことでしか味わえない
料理を目で楽しみ、舌で味わい、香りに興じ、
心ゆくまでお楽しみいただけます。

さんか亭
札幌白石区にある本格焼肉を堪能できる焼肉
屋さんです。地産地消への思いを大切にす
るとともに、都道府県境の境界を越えてより良い食
材を選び抜く姿勢にこだわっています。また、タ
レを季節によって変えることにより、その食材を
最大限に生かし調理したことでしか味わえない
料理を目で楽しみ、舌で味わい、香りに興じ、
心ゆくまでお楽しみいただけます。

精肉コーナー向け商品 スタンダード
室蘭やきとり吉田屋のたれ

室蘭で「創業七十余年」を誇る地元では
知る人ぞ知る老舗吉田屋の秘伝のたれ。

内 容 量	150g
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745141521
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横100mm×厚15mm/160g (内箱)縦220mm×横100mm×高165mm/1.7kg (外箱)縦235mm×横215mm×高185mm/3.6kg
箱サイズ/重量	縦160mm×横100mm×厚15mm/160g
メーカー希望 小 売 価 格	270円(税抜価格) 291円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

ひるぜん焼そばとは
岡山県北部の蒜山(ひるぜん)地域では、昭和30年代頃から、冬の保存食
として各家庭で作られていた味噌を使った焼きそばやジンギスカンが食べら
れていました。
その中で、蒜山にあった食堂が、味噌をベースにニンニク、玉ねぎ、リンゴな
ど、さまざまな材料や調味料を合わせた独自の味噌だれを使い、親鶏(かし
わ肉)とキャベツを入れて提供しはじめた焼そばが評判になり、ひるぜんの
焼そばとして知られるようになりました。

内 容 量	235g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745723192
ITFコード	24901745723196
商品サイズ/重量	縦55mm×横165mm/445g
箱サイズ/重量	縦238mm×横179mm×高176mm(352mm)/5.6kg(11.2kg)
メーカー希望 小 売 価 格	380円(税抜価格) 410円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

室蘭やきとり吉田屋
1946年創業の伝統の味を70余年守り続
ける室蘭やきとりの老舗店です。
室蘭やきとりは「豚肉」と「玉ねぎ」を竹串に刺
して焼き、甘辛いタレと洋からして食べます。
吉田屋のタレは創業当初から継ぎ足して
使っている秘伝のタレで1番人気です。

成吉思汗大黒屋
ジンギスカンのたれ

2011年、第6回B-1
グランプリ、姫路大会で
優勝した岡山県真庭市の
「ひるぜん焼そばは好い」と
「会と、ひるぜん焼そば
のたれを共同開発いたし
ました。」

内 容 量	245g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745021731
ITFコード	24901745021735
商品サイズ/重量	縦61mm×横158mm/440g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

成吉思汗大黒屋
平成14年6月に北海道旭川市に本店をオー
プン。肉の鮮度と柔らかさを保ったこだわりの
極上のラム肉を提供。開店前から行列ので
きる人気店です。肉・炭火・北海道産野菜に
こだわり、そしてタレにこだわり続ける「成吉思汗
大黒屋」のジンギスカンは、ラム肉が苦手な人
でも美味しく食べられると話題です。

のれんシリーズ

道内老舗から高級焼肉店まで噂の秘伝のししびを基に再現。
評判のお店のあの味がご家庭でも存分にお楽しみいただけます！

精肉コーナー向け商品
味の羊ヶ丘
ラムのたれ

使い勝手がよく、
お土産にも最適な小袋
4袋入りタイプです。

内 容 量	100g(25gx4)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745081117
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/108g (内箱)縦204mm×横116mm×高160mm/1.18kg (外箱)縦210mm×横250mm×高170mm/2.55kg
箱サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/108g
メーカー希望 小 売 価 格	300円(税抜価格) 324円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

味の羊ヶ丘
ラムのたれ

札幌すすきので人気の
ジンギスカン店「味の羊ヶ
丘」監修のたれです。野菜
と果物を多く使用し、コク
があるのに食べ飽きない
たれに仕上げました。

内 容 量	160g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745017116
ITFコード	24901745017110
商品サイズ/重量	縦48mm×横150mm/322g
箱サイズ/重量	縦212mm×横159mm×高165mm(330mm)/4.05kg(8.1kg)
メーカー希望 小 売 価 格	350円(税抜価格) 378円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

豚丼一番
味

帯広の人気豚丼店
「豚丼一番」監修のたれ
です。昆布、かつおの旨味
を加え、コクのある味わい
に仕上げました。

内 容 量	215g
入 数・荷 姿	10本(×2合)
POSコード	4901745120663
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦66mm×奥行41mm×高134mm/240g 縦212mm×横141mm(282mm)/4.55kg(5.1kg)
箱サイズ/重量	縦66mm×奥行41mm×高134mm/240g
メーカー希望 小 売 価 格	400円(税抜価格) 432円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

味の羊ヶ丘
1996年に札幌すすきので創業。お肉、たれ、
七輪での炭焼きにこだわったジンギスカン店
です。北海道でジンギスカンを食べに行くなら
絶対この店に決めている道外のファンも多く、
ラム肉が苦手な人でも美味しく食べられる
ほど絶品と様々な口コミサイトやブログ、SNS
でも大評判の行列のできる人気店です。

豚丼一番
食肉加工卸会社が直営する豚丼専門店です。
食肉加工業を営んできたプロによる肉の選別はも
ちろんですが、ごはん・タレ・みそ汁などにもこだわ
りを持ち、「一番の豚丼を常にご提供する努力を
惜しまない」をモットーに、備長炭を使用した炭火
焼き豚丼を出す行列のできる人気店です。2011
年5月に本店がオープンし、現在、帯広総本店と
池袋店の2店舗を運営しています。

成吉思汗大黒屋
ジンギスカンのたれ

2011年、第6回B-1
グランプリ、姫路大会で
優勝した岡山県真庭市の
「ひるぜん焼そばは好い」と
「会と、ひるぜん焼そば
のたれを共同開発いたし
ました。」

内 容 量	245g
入 数・荷 姿	12本(×2合)
POSコード	4901745021731
ITFコード	24901745021735
商品サイズ/重量	縦61mm×横158mm/440g
箱サイズ/重量	縦259mm×横195mm×高171mm(342mm)/5.5kg(11.0kg)
メーカー希望 小 売 価 格	370円(税抜価格) 399円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月

成吉思汗大黒屋
平成14年6月に北海道旭川市に本店をオー
プン。肉の鮮度と柔らかさを保ったこだわりの
極上のラム肉を提供。開店前から行列ので
きる人気店です。肉・炭火・北海道産野菜に
こだわり、そしてタレにこだわり続ける「成吉思汗
大黒屋」のジンギスカンは、ラム肉が苦手な人
でも美味しく食べられると話題です。

焼鳥専門 ぎんねこ
昭和25年創業以来、継ぎ足してきた秘伝のた
れと生の道産鶏肉にこだわった老舗のやきとり店
です。看板メニューの親子焼きは炭火でじっくりと
焼き上げられ、たれをからめると味わい深い美味
しさが口の中に広がる大人気。テレビでも取り上
げられるほどの人気メニューです。昭和の雰囲気
を感じられる昔ながらの店内は、お昼からお客さ
んで溢れています。

内 容 量	90g(30gx3)
入 数・荷 姿	10袋×2箱
POSコード	4901745770776
ITFコード	-
商品サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/97g (内箱)縦204mm×横116mm×高160mm/1.05kg (外箱)縦210mm×横250mm×高170mm/2.3kg
箱サイズ/重量	縦160mm×横120mm×厚さ20mm/97g
メーカー希望 小 売 価 格	270円(税抜価格) 291円(税込価格)
賞 味 期 限	製造後 6ヶ月

焼鳥専門 ぎんねこ
昭和25年創業以来、継ぎ足してきた秘伝のた
れと生の道産鶏肉にこだわった老舗のやきとり店
です。看板メニューの親子焼きは炭火でじっくりと
焼き上げられ、たれをからめると味わい深い美味
しさが口の中に広がる大人気。テレビでも取り上
げられるほどの人気メニューです。昭和の雰囲気
を感じられる昔ながらの店内は、お昼からお客さ
んで溢れています。