

精肉部門向け

北海道十勝豚丼のたれ

220g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745120328

「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。今から半世紀以上も前、十勝地方の老舗の豚丼店を食歩いて出来たこのたれは、濃厚な味わいです。豚丼の他にも、煮魚・肉じゃが等の煮物料理や炒め物料理等、汎用性の良さも抜群です。

メーカー希望小売価格 **320円(税抜)**



北海道十勝みそ豚丼のたれ

210g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745120335

旨みが強く甘みがある赤味噌と、深いコクのあるもう一つの赤味噌、サッパリした白味噌、旨味を引き出す2種類のジャンをバランスよくブレンドしました。豆腐料理や野菜の炒め物なども美味しく頂けます。

メーカー希望小売価格 **320円(税抜)**



北海道十勝ねぎ塩豚丼のたれ

190g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745120397

暑い夏場に食欲をそそる「ねぎ塩味」！醤油、味噌、塩味と豚丼のたれ3兄弟で「豚丼」を盛り上げてみませんか？塩味ベースに北海道産長ネギを加えた豚肉にぴったりなねぎ塩味です。ごま油の香ばしさとピリッと効いたコショウが食欲をそそります！

メーカー希望小売価格 **320円(税抜)**



生ラム専用たれ

200g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745020086

洋梨やはちみつが入ったフルーティな味わい。隠し味の赤ワインとレモン果汁が生ラムをサッパリと美味しくしてくれます。

メーカー希望小売価格 **330円(税抜)**



北海道ザンギのたれ

195g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745720887

北海道では家庭でも定番料理のザンギ(唐揚げ)の調味液です。軽く漬け込むだけで、手軽に手早く美味しく「ザンギ」が作れます♪

メーカー希望小売価格 **330円(税抜)**



札幌スープカレーの素5P 辛味の素付き

素:25g×5袋 賞味期限:9ヶ月
辛味:10g×5袋
JAN 4901745487865

5つのダシ(チキン・ポーク・しいたけ・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。

メーカー希望小売価格 **600円(税抜)**



※調理画像はイメージです。



ホームページは
こちらの
QRコードより
アクセスしてください。



Instagram
応用レシピも
多数掲載して
おります



(旧Twitter)



創業
1951年



北海道の食卓も伝えるたれ屋。



届け、北海道発、本場の味。



ソラチの歴史と共に
歩み続けている

3本柱商品

十勝豚丼のたれ

275g 賞味期限:18ヶ月
JAN 4901745121325

「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。今から半世紀以上も前、十勝地方の老舗の豚丼店を食歩いて出来たこのたれは、濃厚な味わいです。豚丼の他にも、煮魚・肉じゃが等の煮物料理や炒め物料理等、汎用性の良さも抜群です。



メーカー希望小売価格 **360円(税抜)**



ジンギスカン 特撰 成吉思汗のたれ

250g 賞味期限:18ヶ月
JAN 4901745021007

約65年前、旧満州(現在中国東北部)から持ち帰ったタレを元にしたジンギスカンのタレです。北海道の郷土料理といえば成吉思汗。野菜と果実をふんだんに使い、香辛料を加えた、甘くてコクのあるソラチの看板商品です。



メーカー希望小売価格 **330円(税抜)**



しゃぶしゃぶのたれ しょうゆ味

230g 賞味期限:18ヶ月
JAN 4901745123305

北海道の超売れ筋商品!! しゃぶしゃぶのしめは、旨味の凝縮されたスープでラーメン♪それが北海道流です!
約50年前、羊の肉をジンギスカンだけではなく、牛しゃぶみたいに食べられないか? という発想から酸味のない醤油味のこの味にたどり着きました。牛肉や豚肉でも美味しく召し上がれます。



メーカー希望小売価格 **370円(税抜)**



※調理画像はイメージです。

新商品

北海道メニュー×紀州産梅の新しい味わいです! 紀州産梅使用 梅ザンギたれ 165g

グロサリー

販売店バイヤー様・
お客様の声より

「北海道のザンギ(唐揚げ)は大好きでよく食べる!!」

「最近の夏は暑くてレモン味が人気だけど、さっぱりして熱中症予防もできる梅味も欲しい!!」

「この前、テレビで梅の特集を見たけど面白かった! ソラチさんが北海道メニューのたれを有名な紀州の梅を使って作ったら美味しいものができそう!」



という貴重なご意見をいただき、
出来上がった商品が **「紀州産梅使用 梅ザンギたれ」** です。

北海道のソウルフード・ザンギ!!

北海道で昔から愛され、道民のソウルフードとまで言われるザンギ。札幌の名物店では、ザンギ目当ての人で行列ができ、いつも賑わっています。又、北海道では居酒屋等のメニューに醤油味でにんにくや生姜が効いた定番のザンギはもちろん、チーズ入りや、甘酢をかけたもの、スパイスやハーブが効いたもの、カレー味のもの等、様々なザンギが人気メニューとなっております。そんな北海道で定番人気のザンギに合う、新しい味のたれを作りたいと思い、この度、開発いたしました。

商品特徴

- ・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。
- ・下味に使うと旨味豊かな出汁味ザンギに、かけだれとして使うと梅味でさっぱりと食べられます。

商品名	紀州産梅使用 梅ザンギたれ		
規格	165g×12本×2合		
賞味期限	製造後 12ヶ月		
JANコード	4901745716835	ITFコード	24901745716839
メーカー希望小売価格	350円(税抜)		
商品サイズ	径 50 mm × 高 155 mm / 335g		
箱サイズ	縦 235 mm × 横 177 mm × 高 167 mm (334 mm) / 4.3kg (8.6kg)		

熱中症予防には梅!

2024年の夏はかなり暑くなり、汗をかき水分や塩分、ミネラルが失われ熱中症になる方が多く、塩分・ミネラルを含む梅干しに注目が集まりました。2025年も暑くなると言われているため、再び、梅干しでの熱中症予防に注目が集まりそうです。

・梅干しの栄養・

ミネラル&塩分

熱中症予防に!

クエン酸

疲労回復効果があり、夏バテにも!

新商品

さわやかな万能調味料が完成しました!! 梅入りだし 280g

グロサリー

販売店バイヤー様・
お客様の声より

「テレビ通販の昆布だしは北海道らしさが伝わり、人気だよね~! ソラチさんも発売しないの?」

「有名な料理人がだしにプラスで何か食材を加えて、とても良い味の料理を作っていた!」

「やきとり屋さんで梅味のやきとりが美味しかった!家でも食べたいけど、そんな調味料がない!」



という貴重なご意見をいただき、
出来上がった商品が **「梅入りだし」** です。

春夏に向けて、梅がアツイ!

2025年も暑くなると言われているため、梅干しでの熱中症予防に注目が集まりそうです。クックパッドで梅と検索すると36,000件以上のレシピがヒットするため(2024年12月現在)、梅は人気の食材であることがわかります。しかし、梅の種を抜いてたたくのが面倒、色々な調味料と合わせるのが面倒という声もあり、梅を加えた手軽に使える万能調味料を作りたい! という思いから、テレビ等で人気な根強い液体だしと合わせ、夏の冷たい料理にもぴったりの梅入りだしを完成させました。

商品特徴

- ・北海道南茅部産真昆布と紀州産梅を使用した万能液体だしです。
- ・焼肉、焼鳥、しゃぶしゃぶ、冷奴、お茶漬、唐揚げ、カルパッチョ、パスタ、うどん、天ぷら、納豆、卵かけご飯、おひたし等、様々な料理にお使いいただけます。応用レシピのQRコード付き。

商品名	梅入りだし		
規格	280g×12本		
賞味期限	製造後 12ヶ月		
JANコード	4901745349446	ITFコード	24901745349440
メーカー希望小売価格	600円(税抜)		
商品サイズ	径 59 mm × 高 193 mm / 525g		
箱サイズ	縦 256 mm × 横 194 mm × 高 201 mm / 6.5kg		

紀州産梅使用

和歌山県産(紀州産)のフルーティで上品な味わいで、様々な料理に合う梅を使用して作り上げました。

南茅部産真昆布使用

白口浜昆布と呼ばれ、昔は朝廷や將軍家に上納していたことから「献上昆布」との別称もある、上品で味わい深い昆布を使用しました。

原材料名

梅肉ペースト(梅(和歌山県産)、食塩)(国内製造)、醤油、水飴、米発酵調味料、しそ梅酢、かつお節エキス、砂糖、醸造酢、たん白加水分解物、昆布粉末、かつお節粉末、酵母エキス/調味料(有機酸等)、増粘多糖類、(一部に小麦・大豆・鶏肉を含む)

新商品

札幌すすきのの行列のできる人気店監修! 味の羊ヶ丘 ラムのたれ 160g

グロサリー

販売店バイヤー様・
お客様の声より

「札幌に行ったときは必ず味の羊ヶ丘に行きます!それくらい好きなお店!」

「店の名前が入った商品はよく売れる!ジンギスカンの本場北海道の有名店の商品が欲しい!」

「ジンギスカンのたれが増えてきているから、差別化のために“ラムのたれ”って名前の商品を出してもいいんじゃない?」

という貴重なご意見をいただき、
出来上がった商品が **「味の羊ヶ丘 ラムのたれ」** です。

ロコミでも大人気の「味の羊ヶ丘」

- ◇「札幌のジンギスカンで一番好きなお店です。札幌に来た時はいつも来てますが、やっぱり今回も来て良かった。」
 - ◇「たれが絶妙にお肉とマッチングしています。白飯と一緒に食しサイコーでした。札幌に行った際は外せないお店になりそうです」
 - ◇「このたれが病みつきで札幌に行くたびに持ってます!」
- こんなロコミが多量投稿されている人気店の監修をいただいた、羊の焼肉には欠かせなくなる絶品のたれです!

商品特徴

- ・札幌すすきのの人気店「味の羊ヶ丘」に監修していただいたたれです。
- ・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。
- ・ラム肉はもちろん、マトンや野菜にもよく合い、白飯やお酒と一緒に食べるのもオススメなたれです。

商品名	味の羊ヶ丘 ラムのたれ		
規格	160g×12本(×2合)		
賞味期限	製造後 12ヶ月		
JANコード	4901745017116	ITFコード	24901745017110
メーカー希望小売価格	350円(税抜)		
商品サイズ	径 48 mm × 高 150 mm / 322g		
箱サイズ	縦 212 mm × 横 159 mm × 高 165 mm (330 mm) / 4.05kg (8.1kg)		

原材料名

醤油(国内製造)、りんご加工品、玉葱、ぶどう糖、りんご、砂糖、たん白加水分解物、日本酒、にんにく、香辛料、赤ワイン、バナナ、人参、醸造酢、濃縮りんご果汁、生姜、はちみつ、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)、増粘多糖類、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・バナナ・りんごを含む)



「味の羊ヶ丘」とは…



1996年に札幌すすきで創業。お肉、たれ、七輪での炭焼きにこだわる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!と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!と様々なロ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。

小袋サイズ 味の羊ヶ丘 ラムのたれ 100g(25g×4袋) 精肉向け

商品特徴 1人前の小袋が4袋入っており使い勝手が良く、お土産にも最適です。

商品名	味の羊ヶ丘 ラムのたれ		
規格	100g(25g×4袋)×10袋×2箱		
賞味期限	製造後 6ヶ月		
JANコード	4901745081117		
メーカー希望小売価格	300円(税抜)		
商品サイズ	縦 160 mm × 横 120 mm × 厚さ 20 mm / 108g		
箱サイズ	(内箱) 縦 204 mm × 横 116 mm × 高 160 mm / 1.16kg (外箱) 縦 210 mm × 横 250 mm × 高 170 mm / 2.55kg		

原材料名

醤油(国内製造)、りんご加工品、玉葱、ぶどう糖、りんご、砂糖、たん白加水分解物、日本酒、にんにく、香辛料、赤ワイン、バナナ、人参、醸造酢、濃縮りんご果汁、生姜、はちみつ、食塩、酵母エキス/調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、甘味料(甘草)、増粘多糖類、ビタミンB1、(一部に小麦・大豆・バナナ・りんごを含む)



新商品

北海道空知地方のご当地メニュー精肉向け個食タイプ第4弾! 芦別 炭鉱ホルモンのたれ 120g(30g×4袋)

精肉向け

販売店バイヤー様・
お客様の声より

「ソラチさんの北海道ご当地シリーズ全部美味しいね!もっと色々なメニューを出してほしいな!」

「ソラチ本工場のある芦別市で食べた“炭鉱ホルモン”が美味しかったから家でも食べられたらいいのに~!」

「炭鉄港めし!炭鉄港フェアとして北海道の有名コンビニで売られて話題になっていたよね!」

という貴重なご意見をいただき、
出来上がった商品が **「芦別 炭鉱ホルモンのたれ」** です。

炭鉱マンに愛された「炭鉱ホルモン」

北海道では開拓とともに養豚が導入されましたが、庶民にとって豚の精肉(赤身肉)は簡単に手に入るものではありませんでした。しかし、もともと捨てられていた内臓系は比較的安価で手に入ったため、過酷な肉体労働をしていた炭鉱マンは、豚ホルモンを焼いてお腹いっぱい食べ、疲れた身体を回復させていました。炭鉱マンに愛された豚ホルモンは、今でも芦別市を中心に「炭鉱ホルモン」と呼ばれ受け継がれています。

商品特徴

- ・芦別市を中心に愛されている炭鉄港めし「炭鉱ホルモン」のたれです。パッケージに炭鉄港マークを入れました。
- ・醤油をベースに、にんにくや生姜、コチュジャン、豆板醤を加えた旨味とコクのある味わいです。
- ・炭鉱で掘った石炭を連想する黒色のたれに仕上げました。もみだれにもつけだれにもお使いいただけます。
- ・豚ホルモンだけでなく、牛ホルモンやその他内臓肉、牛肉、豚肉、鶏肉等にもよく合います。

商品名	芦別 炭鉱ホルモンのたれ		
規格	120g(30g×4袋)×10袋×2箱		
賞味期限	製造後 6ヶ月		
JANコード	4901745181466		
メーカー希望小売価格	270円(税抜)		
商品サイズ	縦 165 mm × 横 120 mm × 厚さ 20 mm / 129g		
箱サイズ	(内箱) 縦 232 mm × 横 120.5 mm × 高 164 mm / 1.37kg (外箱) 縦 260 mm × 横 250 mm × 高 185 mm / 3.0kg		

原材料名

醤油(国内製造)、砂糖、日本酒、果糖ぶどう糖液、濃縮りんご果汁、にんにく、豆板醤、たん白加水分解物、醸造酢、コチュジャン、生姜、酵母エキス、濃縮レモン果汁、玉葱エキス、香辛料/調味料(アミノ酸等)、着色料(炭末、イカ墨)、増粘多糖類、香辛料抽出物、(一部に小麦・いか・大豆・鶏肉・りんごを含む)



「炭鉄港」とは…

「炭鉄港(たんでつこう)」は令和元年5月20日に文化庁より「日本遺産」に認定されました。石炭の「炭」、鉄鋼・鉄道の「鉄」、港湾の「港」から名付けられた「炭鉄港」。炭鉄港に関わる人々に愛されたグルメを「炭鉄港めし」と呼び、炭鉱ホルモンも炭鉄港めしの一つとされています。

銘店商品 シリーズ

十勝豚丼いっぴん監修 豚丼のたれ

240g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745123800

豚丼の本場帯広の本店をはじめ、北海道内に8店舗を構えるソラチ直営の人気十勝豚丼専門店、いっぴん。国産豚ロースを備長炭で焼いて二度三度とたれにくぐらせて「いっぴん豚丼」の出来上がり。香ばしく焼きあがった豚丼は多くの地元ファンに支えられています。以前より「たれを販売して欲しい」とのご要望を数多くいただいていたため、商品化されました♪



メーカー希望小売価格
400円(税抜)

肉の割烹田村監修 焼肉のたれ

230g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745124227

「肉の割烹田村」は美幌本店、菊水元町店、札幌大通BISSE店、札幌赤レンガテラス店の4店舗を構える、道産素材にこだわった人気のお肉料理専門店です。その「肉の割烹田村」が監修した商品。醤油ベースに、オレンジジュース、りんご果汁などで爽やかな甘味と酸味が味わえます。



メーカー希望小売価格
380円(税抜)

肉の割烹田村監修 ヌッケジャンスープの素

50g×2袋 賞味期限:9ヶ月 JAN 4901745777607

北海道美幌の大人気有名焼肉店の「肉の割烹田村」監修の美味しいユッケジャンスープの素。コチュジャンに、にんにく、ビーフのだし、辣油を加えた、コクと旨みとほど良い辛み特徴の焼肉店の味わい。2種のビーフのだし(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。



メーカー希望小売価格
300円(税抜)

札幌焼肉徳寿監修 焼肉のたれ

165g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745117816

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監修です。本醸造醤油ベースのサラリとしたたれです。本醸造醤油をベースに砂糖、みりん、にんにく、りんご果汁を加え、隠し味のニンニクとごま油がとっても効いています。



メーカー希望小売価格
420円(税抜)

札幌さんか亭監修 焼肉のたれ

170g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745117618

札幌の人気焼肉店「さんか亭」監修の焼肉のたれです。醤油をベースにガーリックエキスやごま油でコクを出し、りんご果汁やレモン果汁を加え焼肉によく合うフルーティーな味わいに仕上げました。



メーカー希望小売価格
420円(税抜)

※調理画像はイメージです。

ジンギスカン 成吉思汗大黒屋 ジンギスカンのたれ

245g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745021731

旭川で行列の出来るジンギスカン専門店大黒屋、お店で実際に提供されているタレと同じです。旭川本店、函館五稜郭店、吉祥寺店、新橋店、日進竹の山店、新宿駅東口店、名古屋伏見店、札幌1号店の8店舗を構える有名店。醤油をベースにりんごやレモン果汁、醸造酢を加え、コクがありながらも酸味があり、サッパリとして食べ飽きのしないタレに仕上げました。



メーカー希望小売価格
370円(税抜)

YOSHIMI 監修 ヨシミソース

160g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745317018

北海道のおいしいもの作りにこだわるレストラン「YOSHIMI」監修の、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オニオンソースです。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、色々なお肉料理に合うソースです。レストランの味をご家庭でお楽しみいただけます。



メーカー希望小売価格
360円(税抜)

北海道焼肉を楽しむ会監修 チゲの素

50g×2袋 賞味期限:8ヶ月 JAN 4901745777768

北海道内各地を代表する焼肉店の経営者、料理長10社の皆様と何度も何度も改良を重ね、本格的なチゲ(鍋スープ)の素が完成しました。煮干し、貝類などの出汁に注目し、独自に配合した味わい。鍋料理はもちろん、麺類や煮物など、色々な料理にもお試しください。



メーカー希望小売価格
380円(税抜)

札幌蕎麦き凛監修 そば屋のそばつゆ

200ml 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745628824

札幌のそば屋「き凛」監修のそばつゆです。醤油と出汁の味がハッキリとした甘さ控えめな味わいで、そばにぴったり合うつゆです。調味料(アミノ酸等)を使用せずに作りました。1本でざるそばで5人前、かけそばで2人前分お使いいただけます。



メーカー希望小売価格
410円(税抜)

焼鳥専門ぎんねこ やきとりのたれ

30g×3袋 賞味期限:6ヶ月 JAN 4901745770776

テレビで話題！
ぎんねこは北海道旭川で昭和25年の創業以来、継ぎ足してきた秘伝のたれと道産鶏肉にこだわった老舗の大人気やきとり店監修のたれです。濃厚で本格的なお店の味に限りなく近づけました。



メーカー希望小売価格
270円(税抜)

※調理画像はイメージです。

北海道原料使用人気商品

SORACHI1984使用 ジンギスカンのたれ

250g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745021724

SORACHI1984を加えたコ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。香辛料がピリッと効いた、ビールによく合う味わいです。



メーカー希望小売価格
440円(税抜)

「SORACHI1984」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、サッポロビールが満を持して開発したビールです。

SORACHI1984使用 スペアリブソース

150g 賞味期限:8ヶ月
JAN 4901745741707

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



メーカー希望小売価格
420円(税抜)

北海道のお肉屋さん太鼓判 焼肉のたれ

リニューアル

165g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745317506

北海道のお肉屋さんの組合「北海道食肉事業協同組合連合会」にお墨付きをいただいた逸品です。北海道らしい食材の「ギョウジャニンニク」を加えたことで、ほんのりパンチが効いた味わいに。その他にも、余市郡産りんご果汁、北海道産玉葱、北海道産丸大豆使用の醤油など、とことん北海道産の食材にこだわりました。



メーカー希望小売価格
350円(税抜)

北海道のお肉屋さん太鼓判 すき焼割下

295g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745149350

・北海道産丸大豆使用の醤油
・北海道産甜菜使用の砂糖
・北海道の銘酒「国稀酒造」の日本酒
・日高産昆布のだし
北海道のお肉屋さんの組合「北海道食肉事業協同組合連合会」にお墨付きをいただいたこだわりのすき焼割下です。



メーカー希望小売価格
550円(税抜)

北海道十勝豚丼のたれ 三升漬入り

165g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745117151

青唐辛子・麴・醤油をそれぞれ一升ずつの分量で漬けて作られたことから名前が付いた北海道・東北地方の郷土料理「三升漬」を入れ、ピリッと辛味があり、コクと旨味のある味わいに仕上げました。北海道産の長ねぎを使用しています。豚丼はもちろん、ピリッと辛い野菜炒めや、鶏の照り焼き等にもお使いいただけます。



メーカー希望小売価格
360円(税抜)

ローストビーフ丼のたれ

175g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745316745

北海道産玉葱使用。
醤油ベースに玉葱を加え、ほんの少しコショウを効かせました。
さっぱりとしたほどよい甘さでローストビーフに良く合い、ごはんも進むたれです。
ローストビーフ単体にかけてもお肉の旨味を引き出します。



メーカー希望小売価格
330円(税抜)

焼肉屋さんにあるような ねぎ塩レモンたれ

165g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745116956

焼肉屋さんの牛タンに合うレモンたれを参考に、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」、そしてごま油を入れ、牛タン以外にも色々な焼肉に合う味わいに仕上げました。唐揚げや焼き魚にかけたり、サラダのドレッシングとしてもお楽しみいただけます。



メーカー希望小売価格
320円(税抜)

北海道のたれ屋 クリーム シチュー・ルー

100g 賞味期限:9ヶ月
JAN 4901745440884

北海道産生乳使用の生クリーム、バター、パルメザンチーズを加えて作り上げたクリームシチューのルーです。お好みの量で作れる便利なフレックタイプです。一人暮らしにもぴったり!



メーカー希望小売価格
330円(税抜)

※調理画像はイメージです。

ご当地シリーズ

北海道のたれ屋の ポークチャップソース

170g 賞味期限:12ヶ月
JAN 4901745717634

メーカー希望小売価格 **330円(税抜)**



北海道砂川ポークチャップ協議会公認の「ポークチャップソース」。トマトケチャップをたっぷり使用し、昔ながらの味わいに仕立てました。砂川産のたまねぎ使用。甘さの中にもさっぱり感のあるソースです。北海道民にはどこか懐かしい味わいです。

北海道のたれ屋の ポークチャップソース

30g×4袋 賞味期限:6ヶ月
JAN 4901745781635

メーカー希望小売価格 **270円(税抜)**



旭川名物新子焼きの会推奨 やきとりのたれ

180g 賞味期限:12ヶ月 JAN 4901745116772

旭川で戦後伝わる名物料理、「新子焼き」。「新子焼き」とは若鶏の手羽を含む骨付き半身を焼くシンプルで豪快な料理です。旭川名物新子焼きの会より推奨をいただいたこのたれは、旭川の酒造メーカー「男山」の日本酒を使用したコクと甘みのある醤油だれです。やきとりや新子焼きの他に、豚肉を使ったちやっぷ焼等にもおすすめです。



メーカー希望小売価格
350円(税抜)



赤平がんがん鍋の素

35g×4袋 賞味期限:6ヶ月 JAN 4901745781581

「赤平がんがん鍋協議会」公認のがんがん鍋の素。「がんがん鍋」は、味噌ベースのスープに、具材は豚のホルモンや豆腐、玉ねぎや大根などのお好みの野菜を煮込んで食べる鍋です。味噌ベースに豚骨の旨味とにんにく、生姜等の香味野菜を加え、ホルモンを美味しく味わえるよう仕上げました。豚ホルモンの他、牛ホルモンやお好みのお肉でも美味しくお召し上がりいただけます。



メーカー希望小売価格
300円(税抜)

美唄とりめしの素

35g×4袋 賞味期限:6ヶ月 JAN 4901745781871

北海道美唄市の郷土料理として明治時代から親しまれている「美唄とりめし」。醤油をベースに、鶏、ホタテ、昆布の旨味を加え、風味豊かなとりめしが出来上がります。



メーカー希望小売価格
270円(税抜)



※調理画像はイメージです。