

北海道のたれ屋
ソラチです。

私たちは『北海道のたれ屋 ソラチ』として
美味しい北海道発の“たれ”を
皆様の食卓にお届けいたします!!

使い勝手が良く汎用性の高い
液体のスパイス塩です!!

2022年12月
株式会社ソラチ

お肉なんでもスパイス×タレ 155g

☆ 販売店バイヤー様、お客様の声より ☆

- 『キャンプもアウトドア用スパイスもブームだよね！スパイスのようなタレがあっても良いね！』
- 『アウトドア用スパイスを買ってみたけど、かける量が定まらなくて毎回違う味になる・・・』
- 『お肉なんでもしょうが焼のたれは人気だよね！お肉なんでもシリーズにしたら売場が作れる！』という貴重なご意見をいただき、出来上がった商品が「**お肉なんでもスパイス×タレ 155g**」です。

アウトドア用スパイスはブームから定番へ

キャンプブームの影響で大人気となったアウトドアスパイスですが、今はキャンプ飯を家で楽しむ方が増え、アウトドアスパイス等のキャンプ向け調味料を家の中で使う方も増えており（2022年ソトレシピ総研調べ）、一過性のブームではなく定番になったとも言われています。そこで、弊社ではアウトドア用スパイスの使い勝手を考え、液体のタレタイプのスパイス塩を開発いたしました。



アウトドアスパイス

◎ 消費者の方のお悩み ◎

使い勝手の良い 液体スパイス塩

液体のタレタイプで、
アウトドアスパイス(粉)
の使いにくい悩みを
解決できます!!!



悩み① 均一にかけることが難しく、味が定まらない。

→液体ですので全体に行き渡らせやすく、味も均一に！

悩み② 使用量が少量のため、使いきれずにずっと残ってしまう。

→粉末よりも使用量が多く、155gの小瓶なので使いきれ！

悩み③ 商品によって塩分が違うのに、かける量が書いておらず、味が濃かったり薄かったりしてしまう。

→100gの肉・海鮮に対して大さじ2杯とわかりやすい！

料理初心者の方にもオススメの商品です！

☆ 商品特徴 ☆

- ・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）を加えました。
- ・塩は**北海道羅臼の海洋深層水**を加えて作られた**ラウシップの塩**を使用。
- ・牛、豚、鶏、ラム、ホルモン等のお肉、海老、イカ等の海鮮にもよく合います。
- ・つけても、かけても、もみ込んでも美味しく仕上がり、様々な調理に対応できます。

《原材料名》 水飴（国内製造）、食塩、たん白加水分解物、にんにく、植物油、生姜、黒コショウ、酵母エキス、乾燥にんにく、白コショウ、乾燥オニオン、醸造酢、バジル、唐辛子、ナツメグ／調味料（アミノ酸等）、増粘多糖類、ビタミンB1、（一部に鶏肉を含む）

【シリーズ商品】
お肉なんでも
しょうが焼のたれ



商品名	お肉なんでもスパイス×タレ
規格	155g×12本×2合
賞味期限	製造後 12ヶ月
JANコード	4901745117076
ITFコード	24901745117070
希望小売価格	300円（税抜）
商品サイズ	径 48mm×高 150mm／317g
箱サイズ	縦 212mm×横 159mm×高 165mm（330mm）／4.0kg（8.0kg）



北海道のたれ屋
ソラチです。

私たちは『北海道のたれ屋 ソラチ』として
美味しい北海道産の“たれ”を
皆様の食卓にお届けいたします!!

ソラチ直営の蕎麦屋
「札幌蕎麦き凧」監修のつゆです!!

2022年12月
株式会社ソラチ

札幌蕎麦き凧監修 そば屋のそばつゆ 200ml

☆ 販売店バイヤー様、お客様の声より ☆

- 『ソラチ直営は十勝豚丼いっぴんだけかと思ってたら札幌蕎麦き凧もなんだね！美味しいよね！』
- 『袋（カップ）ラーメンやタレなどのお店の名前が入った商品は売れる！他にも色々あればいいのに～！』
- 『そば屋のような本格的な味が食べたいけど、市販のめんつゆじゃあの味にならなくて・・・』
という貴重なご意見をいただき、出来上がった商品が「札幌蕎麦き凧監修 そば屋のそばつゆ」です。

『札幌蕎麦き凧とは・・・』

2005年に札幌に店を構え、蕎麦づくりの基本を忠実に守り、とびつ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。そんな姿勢を屋号に込め、きりりと凧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。



簡単に本格的なお店の味わいを！

お家で本格的な料理を食べたい！という考えで、スープを取るところから作るラーメン、ルーを使わずにスパイスから作るカレー等、本格的な料理作りに夢中になる人が増えました。しかし、最近はもう疲れてしまったという声も多く、今は簡単にお店の味を楽しめるような商品を求めていると言われています。そんな需要に合う商品です。



番組で紹介された
乾麺の一部

全国放送のテレビ番組で
以前、「今の乾麺のそばは
かなり美味しくなっており、
もはや名店の味」と紹介され、
話題になりました。
そんな乾麺にも合わせてほしい
味わいのそばつゆです！

☆ 商品特徴 ☆

- ・札幌のそば屋「き凧」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。

《原材料名》 醤油（国内製造）、砂糖、かつお節エキス、みりん、昆布エキス、しいたけエキス、（一部に小麦・さば・大豆を含む）

【姉妹品】
札幌蕎麦き凧 そば屋の天井のたれ



商 品 名	札幌蕎麦き凧監修 そば屋のそばつゆ
規 格	200ml×12本×2合
賞 味 期 限	製造後 12ヶ月
J A N コード	4901745628824
I T F コード	24901745628828
希望小売価格	360円（税抜）
商 品 サ イ ズ	径 54.5mm×高 185mm / 450g
箱 サ イ ズ	縦 241mm×横 183mm×高 199mm (398mm) / 5.6kg (11.2kg)

