

「ベース職人™シリーズ」新発売！
～これ1本で、手軽に様々なメニューや調味アレンジができる～



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は8月18日(水)より「ベース職人 濃旨しょうゆだれ」「ベース職人 まろやかだし酢」「ベース職人 鶏がらうま塩」を新発売いたします。

外食業界では昨今の厳しい環境の中、収益改善に向けた取り組みが強化されています。「ベース職人」シリーズは、仕入れ調味料数の絞り込みを実現し、原料廃棄削減に貢献する、アレンジ多様な汎用調味料です。

商品特徴

味のベースはこれ1本！アレンジ自在だから店舗調味料の絞り込みに貢献いたします！

ベース職人 濃旨(こいうま)しょうゆだれ

井ぶりのたれ、生姜焼きのたれ、焼肉のたれ等のベースとして使える、濃厚な旨味が特徴の調味液です。3種類の醤油をベースに三温糖を使用したコクと旨味のある味わいなので、そのまま親子丼等の井ぶりに、お好みの食材でアレンジいただくことで、生姜焼き、焼肉等もおいしく召し上がれます。



濃旨しょうゆだれで親子丼
生姜焼きや焼肉にも！

ベース職人 まろやかだし酢

ドレッシング、甘酢、南蛮漬けのたれ等のベースとして使える、だしがきいたまろやかな酸味が特徴の調味液です。焼きあごだし等の魚介だしに米酢や高知県産ゆず果汁を使用した、まろやかな酸味と旨味のある味わいなので、そのままサラダ、酢の物、南蛮漬けに、さらにお好みで醤油や油を加えることで、色々なドレッシングとしておいしく召し上がれます。



まろやかだし酢でサラダ
酢の物や南蛮漬けにも！

ベース職人 鶏がらうま塩

炒め物のたれ、鍋つゆ等のベースとして使える、鶏がらだしの旨みが特徴の塩味の濃縮調味液です。地鶏がらだし(鶏がらだしに占める割合 50%)にポーク・野菜・かつおを加えたコクと旨味のある味わいなので、そのまま塩味の炒め物や鍋に、お好みの食材でアレンジいただくことで、中華系の炒め物や様々な味付け鍋もおいしく召し上がれます。



鶏がらうま塩で炒め物
塩鍋や麺メニューにも！

商品詳細

商品名	容量	参考小売価格(税抜)
ベース職人 濃旨しょうゆだれ	1260g	525 円
ベース職人 まろやかだし酢	1130g	490 円
ベース職人 鶏がらうま塩	1180g	700 円

■発売日

2021年8月18日(水)

■発売エリア

全国

ミツカンは、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://www.mizkan.co.jp/customer/group/customer.html>