

※2019年5月1日発注分より下記の価格とさせていただきます。



焼き肉のたれ工房

「焼肉のたれ」一覧価格表

株式会社サカエヤ 〒525-0048 滋賀県草津市追分南5丁目11-13
TEL 077-563-7829 FAX 077-563-8239



ペットボトル



ポリタンク



一斗缶



キューピー

商品名	内容量	容器	値段：(税別)	入数	賞味期限	特徴・用途・取り扱い方法
 びわこ 焼肉のたれ（甘口） 品番 CA	2.2kg	ペット	1,960 円/1本	5	12 ヶ月	当社独自の製法により、熱も水も加えず、素材をそのままブレンドし充填した味噌だれです。素材の持ち味が生かされているため、風味が際立つ甘口タイプです。合成保存料・着色料不使用（生タイプ）
	4.5kg	ポリ	3,750 円/1本	3		
	19.5kg	一斗缶	15,300 円/1缶	1		
 びわこ 焼肉のたれ（辛口） 品番 CN	2.2kg	ペット	1,960 円/1本	5	12 ヶ月	熱、水を一切加えずに仕上げた素材を 100%引き出したたれです。コクのある辛口で焼肉のモミだれ、つけだれ、ホルモンのたれとして最適です。合成着色料、保存料不使用（生タイプ）
	4.5kg	ポリ	3,750 円/1本	3		
	19.5kg	一斗缶	15,300 円/1缶	1		

 びわこ 焼肉のたれ (ミックス) 品番 MIX	2.2kg	ペット	1,960 円/1本	5	12 ヶ月	甘口と辛口を二重ブレンドした贅沢な製法が単に中辛という 辛さ調合以上に肉の旨みを引き出す非常に奥行きのある味わいを生み出しました。野菜炒めなどにも使えます。(生タイプ)
	4.5kg	ポリ	3,750 円/1本	3		
	19.5kg	一斗缶	15,300 円/1缶	1		
 伊吹 焼肉のたれ (みそ味) 品番 IBUKI 味噌	4.5kg	ポリ	3,750 円/1本	3	12 ヶ月	ベースの味噌に赤ワインをブレンドし、旨みにさわやかな甘み味を重ねました。肉に対してはパンチがあり、後味はひときわあっさりとした味に仕上がっています。
	19.5kg	一斗缶	15,300 円/1缶	1		
 伊吹 焼肉のたれ (醤油味) 品番 IBUKI 醤油	4.5kg	ポリ	3,750 円/1本	3	12 ヶ月	従来の味噌入り醤油タイプではなく、醤油だけで仕上げたたれです。焼肉はもちろん、ステーキ、ユッケのもお使いいただけます。
	19.5kg	一斗缶	15,300 円/1缶	1		
 伊吹 焼肉のたれ (激辛味) 品番 IBUKI 激辛	4.5kg	ポリ	5,180 円/1本	3	12 ヶ月	辛口を越えたビリ辛味。舌を刺す辛さではなく、適度に胃を刺激し食欲を促進します。牛肉、豚肉、マトン、ホルモンなどに最適です。(生タイプ)

 焼肉のたれ (醤油味) 品番 FTY	4.5kg	ポリ	4,100 円/1本	3	12 ヶ月	濃口醤油をベースにフルーツ香辛料をたっぷり使用した中辛タイプです。つけだれ、モミだれ兼用の焼肉のたれです。
	19.5kg	一斗缶	11,100 円/1缶	1		
 焼肉モミだれ 品番 MC	19.5kg	一斗缶	11,100 円/1缶	1	12 ヶ月	濃口醤油をベースに焼肉店向けに開発したモミだれです。甘口タイプに仕上げております。
 焼肉塩だれ 品番 SY	4.5kg	ポリ	4,100 円/1本	3	4 ヶ月	果汁は天然 100%とこだわり胡麻油で独特の風合いを醸し出しました。牛肉、鶏肉、豚肉、ホルモンに最適です。※開封後要冷蔵
 京生ぼん酢 品番 KP	2kg	ペット	2,540 円/1本	5	12 ヶ月	本醸造醤油に徳島産のゆず、すだちの天然果汁を合わせ非加熱にて仕上げております。鍋物、豆腐料理、ステーキ、餃子など幅広くご利用いただけます。
	4.5kg	ポリ	4,780 円/1本	3		

	5kg	缶	4,150 円/1缶	2	8 ヶ月	豚肉専用の味噌だれです。 合成着色料、保存料は一切使用していません。野菜炒めなどにも最適です。
豚味噌（黒） 品番 T/B						
	4.5kg	ポリ	3,400 円/1本	3	12 ヶ月	鶏肉の下味をつける漬込み用のたれです。まろやかな甘口ベースです。煮豚、焼豚のたれとしても多くご利用いただいております。
	19.5kg	一斗缶	9,650 円/1缶	1		
	4.5kg	ポリ	3,850 円/1本	3	12 ヶ月	下味をつけた焼き上がりの鶏肉に照りをつける仕上げ用のたれです。
	19.5kg	一斗缶	10,300 円/1缶	1		
焼鳥のたれ（仕上げ用） 品番 KC						