



近江牛/和牛の業務用通販サイト 株式会社 サカエヤ

## 「焼肉のたれ」一覧価格表

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：1本辺り	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) 記号 CA	2.2kg	ペット	1,900円	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。素材の持ち味が活かされているため、風味が際立つ甘口タイプです。合成保存料・着色料不使用(完全生タイプ)
	4.5kg	ポリ	3,650円	3		
	19.5kg	一斗缶	15,000円	1		
 びわこ 焼肉のたれ(辛口) 記号 CN	2.2kg	ペット	1,900円	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(完全生タイプ)
	4.5kg	ポリ	3,650円	3		
	19.5kg	一斗缶	15,000円	1		



 <p>びわこ 焼肉のたれ (ミックス) 記号 MIX</p>	2.2kg	ペット	1,900 円	5	12 ヶ月	<p>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。(完全生タイプ)</p>
	4.5kg	ポリ	3,650 円	3		
	19.5kg	一斗缶	15,000 円	1		
 <p>伊吹 焼肉のたれ (みそ味) 記号 IBUKI 味噌</p>	4.5kg	ポリ	3,650 円	3	12 ヶ月	<p>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。</p>
	19.5kg	一斗缶	15,000 円	1		
 <p>伊吹 焼肉のたれ (醤油味) 記号 IBUKI 醤油</p>	4.5kg	ポリ	3,650 円	3	12 ヶ月	<p>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。</p>
	19.5kg	一斗缶	15,000 円	1		
 <p>伊吹 焼肉のたれ (激辛味) 記号 IBUKI 激辛</p>	4.5kg	ポリ	5,080 円	3	12 ヶ月	<p>辛口を越えたピリ辛味。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。(完全生タイプ)</p>

 <p>焼肉のたれ (醤油味) 記号 TSY</p>	4.5kg	ポリ	4,000 円	3	12 ヶ月	醤油ベースに胡麻油、赤ワインをブレンドしたコクのあるつけだれです。(生タイプ)
	19.5kg	一斗缶	16,000 円	1		
 <p>焼肉のたれ (醤油味) 記号 FY</p>	4.5kg	ポリ	3,800 円	3	12 ヶ月	濃口醤油ベースで仕上げたさっぱりと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	9,400 円	1		
 <p>焼肉のたれ (醤油味) 記号 FTY</p>	4.5kg	ポリ	4,000 円	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	10,800 円	1		
 <p>焼肉のたれ (韓国風) 記号 KAY</p>	19.5kg	一斗缶	10,800 円	1	12 ヶ月	濃口醤油をベースに、ニンニクを増量しました。コクと旨みを兼ね備えた本格派の焼肉のたれです。つけだれ、モミだれ兼用です。

 <p>焼肉モミだれ 記号 FHY</p>	4.5kg	ポリ	4,000 円	3	12 ヶ月	味噌ベース+XO 醬。コクのある甘口でホルモン、マトンに最適です。
 <p>焼肉モミだれ 記号 MC</p>	19.5kg	一斗缶	10,800 円	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。
 <p>焼肉つけだれ 記号 TC</p>	19.5kg	一斗缶	12,000 円	1	12 ヶ月	生姜をほどよく効かせた後味さっぱりつけだれです。焼肉モミだれと一緒にお使いください。
 <p>焼肉レモンだれ 記号 RD</p>	19.5kg	キュービー	11,200 円	1	8 ヶ月	天然果汁を 100%使用した酸味の効いたつけだれです。焼き上げたあとにつける目的で作ったたれですが、タン塩のたれとしても多くご利用いただいています。

 <p>焼肉のたれ (漬込み用) 記号 FRY</p>	4.5kg	ポリ	3,600 円	3	12 ヶ月	淡口醤油をベースにニンニクと香辛料を効かせています。肉の変色を防ぎ、肉の色目を鮮やかに保つ漬込み用のたれです。※肉に対して 25～30%の使用量が目安です。
 <p>ジンギスカンのたれ 記号 JY</p>	4.5kg	ポリ	3,750 円	3	12 ヶ月	ラム、マトン特有のクセのある臭いを抑えるため、生姜、スパイスを贅沢に使っています。ドリップ止めの効果もあり、冷凍肉にも効果があります。肉色もきれいに出来ます。
 <p>焼肉のたれ (漬込み用) ホルモン&amp;カルビ 記号 HK</p>	4.5kg	ポリ	3,750 円	3	12 ヶ月	牛肉、豚肉、鶏肉、ホルモンなどあらゆる食肉にお使いいただけます。XO 醬を効かせた甘口タイプの漬込み専用のたれです。
 <p>焼肉塩だれ 記号 SY</p>	4.5kg	ポリ	4,000 円	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

 <p>京生ぼん酢 記号 KP</p>	2kg	ペット	2,480 円	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	4,680 円	3		
 <p>豚味噌 (黒) 記号 T/B</p>	5kg	缶	4,000 円	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。
 <p>焼鳥のたれ (漬込み用) 記号 KT</p>	4.5kg	ポリ	3,300 円	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	9,350 円	1		
 <p>焼鳥のたれ (仕上げ用) 記号 KC</p>	4.5kg	ポリ	3,750 円	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	10,000 円	1		

 <p>からあげのたれ (漬込み用) 記号 KR</p>	4.5kg	ポリ	5,080 円	3	12 ヶ月	スパイスをふんだんに使用し、一切水をしておりません。通常 1 回で使い捨てのたれですが、2 回の使用を可能としています。肉に対して約 30%の使用量が目安です。
 <p>炭火風味仕上げのたれ 記号 KS</p>	4.5kg	ポリ	3,750 円	3	12 ヶ月	美味しさを決める要素の内、特に「香り」に着目した商品です。照りだし用のとろみをつけた仕上げたれに炭火焼の香りをプラス。