



ヨシダグルメのたれ 商品案内書

ヨシダフーズインターナショナルジャパン株式会社

ヨシダソースとは？

考案者のMr.ヨシダは、19歳で500
ドルを握りしめ単身渡米。得意の空手を
教え何とか食べていたが、生徒達からの
クリスマスプレゼントのお返しもできな
いほど困窮していた。

苦肉の策で母から伝わる吉田家秘伝の
しょうゆベースの「たれ」を手作りし贈
ると、それが大人気となり商業生産を決
意。発売開始から25年以上を経た今で
は14カ国で販売されるに至る。



ヨシダソースの特徴

いつものメニューが更に美味しく！！

1. “旨味” “コク” “照り” “ガッツ”
2. 短時間でしっかりと味がつく
3. 様々な調味料と抜群の相性

ヨシダソースの種類

グルメのたれ オリジナル

ヨシダソースの代表
醤油・みりんをベースに長時間煮込んだテリヤキソース
コクと照りを簡単につけられる万能ソース
鶏の照焼き、煮魚、ドレッシングが簡単に作れます。



ハーフサイズ



リテールサイズ



ハーフガロン

ヨシダソースの種類

グルメのたれスパイシー

オリジナルの美味しさそのままに辛口に仕上げました。ピリツと効かせたスパイスが絶妙な味のバランスを生み出します。焼肉はもちろん、シーフード料理、焼きそばの味付けに最適です。



ハーフサイズ



リテールサイズ

ヨシダソースの種類

B.B.Q.ソース

トマトペーストをベースに数種類のスパイスをブレンドし、ヒッコリースモークの香りが特徴のBBQソースです。
煮込みハンバーグやスパアリゾなど本格的な味に仕上げてくれます。



ハーフサイズ



リテールサイズ



大瓶

ヨシダソースの種類

ヨシダ粒グルメのたれ

塩粒と旨みたっぷりのヨシダソースがブレンドされました。お味噌のような味わいがあり、ほのかに粒の香りが食欲をそそります。お魚やお肉にはもちろんお野菜にもぴったりの万能なソースです。



リテールサイズ

ヨシダソース採用例①



伊藤ハム様



伊藤ハム様



西友にて販売しておりました。

豚肩ロース肉にソースを絡めた商品です。

そのまま焼いてもよし、卵でとじて丼やチーズと合わせておつまみなどアレンジ自在です。

298円にて展開しておりました！

西友にて販売しておりました。

アンガスビーフの中落カルビにソースを絡めた商品です。

そのまま焼いておつまみや、野菜と一緒に炒めるとボリュームのあるおかずも簡単にできます。**498円にて販売しておりました！**

ヨシダソース採用例②



東京オリンピックの選手村に導入致しました。
鶏肉等を味付けをせず焼いた商品に
画像のようにお好きな調味料をかけて
召し上がって頂きました。



ヨシダBBQソースリテールサイズ

ヨシダソース採用例③



東急ストア様



2020年5月18日～2020年5月21日に販売

USAフエアにて採用になりました。

対象品4品中販売数量1位となりました。

販売数量：4430パック 売価：398円

みやぎ生協様



2020年9月24日～2020年10月30日に販売

牛たん入り煮込みハンバーグに採用となりました。

売価：298円

ヨシダソース採用例④



コナズ珈琲 様



神戸屋 様



オリエンタルランド 様



HOTEL SARA様



シエーキーズ様

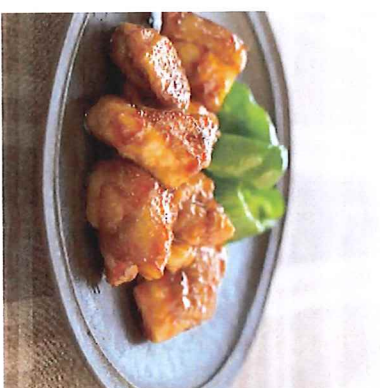


グルメのたれ オリジナル

〜チキン照焼き〜

■材料 4人分

- ・鶏ムネ肉 2枚 大さじ3
- ・ヨシダオリジナル お好み
- ・付け合せ用野菜 適量
- ・サラダ油



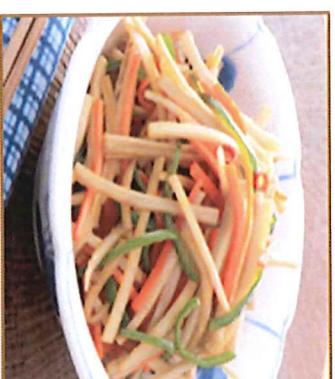
■作り方

- ①鶏ムネ肉を食べやすい大きさにカットする。
- ②フライパンを熱しサラダ油を入れカットした肉を加え表面に焼き色をつける。
- ③ヨシダオリジナルを加え、煮込むように焼きつけ出来上がり。

〜三色きんぴら〜

■材料4人分

- ・ゴボウ 1本 ・ヨシダオリジナル 大さじ2
- ・にんじん 1/2本 ・酒 大さじ1
- ・ピーマン 2個 ・しょうゆ 大さじ1/2
- ・赤唐辛子 (お好み) ・ゴブス油 大さじ2



■作り方

- ①ゴボウは5cmの長さの細切りにし水にさらす。にんじんとピーマンも細切りにする。
- ②フライパンにゴブス油を熱してゴボウ、にんじん、ピーマンを順に炒め、最後にヨシダオリジナル、酒、しょうゆを加えて炒め合わせて出来上がり。

グルメのたれスパイシー

～白身魚のカルパッチョ～

■材料 4人分

- ・スグロ赤身・タイ (刺身用) 各 100g
- ・ベビーリーフ、チャービル 適量
- ・ヨシダグルメのたれスパイシー 大さじ2
- ・オリーブ油 大さじ4、レモン汁 大さじ3、
- ・練りわさび 小さじ1、塩、こしょう 各少々

④

■作り方

- ① スグロとタイはそれぞれ一口大のそぎ切りにする。
- ② 器に①を敷いてベビーリーフ+チャービルをのせあわせた④をかける。



～スパイシータコから揚げ～

■材料 (4人分)

- ・茹で又は蒸したこ 300g
- ・ヨシダグルメのたれスパイシー 大さじ2
- ・料理酒 小さじ1
- ・しょうが (おろし) 小さじ1/2
- ・片栗粉、サラダ油 適量

■作り方

- ① ボールに一口大に切ったたこを入れ、ヨシダグルメのたれスパイシーと料理酒、しょうが (おろし) を加え揉むこんだ後漬けておく。
- ② ①を液切りし、片栗粉をまんべんなくまぶした後、フライパンにサラダ油を入れ揚げ焼きし出来上がり。



B.B.Q.ソース

〜パッツアローイング〜

【材料4人分】

- ・鶏手羽元 16本
- ・小麦粉・揚げ油 適量
- ・ヨシダBBQソース 1カップ
- ・タバスコ 適量



- ①鶏手羽元は小麦粉をまぶし、150℃の油で色よく揚げる。
- ②ヨシダB.B.Q.ソースとタバスコを合わせ、その中に①を熱いうちに入れて混ぜ合わせる。



〜煮込みハンバーグ〜

【材料4人分】

- ・牛豚合いびき肉 600g
- ・パン粉 1カップ
- ・卵 1個
- ・ヨシダBBQソース 大5
- ・塩、こしょう 適量
- ・玉ねぎ 1個
- ・ヨシダBBQソース (混ぜ込み用) 大2

【作り方】

- ①ボールに合いびき肉、みじん切りの玉ねぎ、パン粉＋牛乳、卵、ヨシダBBQソース大2を入れ混ぜ込む。
- ②成型し、熱したフライパンで両面を焼く。
- ③②にヨシダBBQソースと酒（又は水）を入れ、ハンバーグに絡ませながら煮込んだら出来上がり。



ヨシダ糀グルメのたれ

～野菜デイツプ～

【材料 4 人分】

- ・ お好みの野菜 適量
- ・ ヨシダ糀グルメのたれ 1 : 1 の割合で
- ・ スヨネーズ 混ぜ合わせる

【作り方】

- ① お好みの野菜をカットする。
- ② ヨシダ糀グルメのたれとスヨネーズを 1 : 1 で合わせ混ぜ合わせる。



～豚肉の味噌漬け (シテー) ～

【材料 4 人分】

- ・ 豚ロース肉 (とんかつ用) 150g (4枚)
- ・ ヨシダ糀グルメのたれ 大5
- ・ サラダ油 大1
- ・ 塩、こしょう 適量
- ・ 付け合わせ (キャベツ、トースト、ブロッコリーなど)

【作り方】

- ① 豚ロース肉に塩、こしょうを適量し密閉の袋に入れる。
- ② ①にヨシダ糀グルメのたれを入れ、全体に絡まるようににもみ込む。
- ③ ②を取りだし (たれは焦げやすいので少し落とす)、熱したフライパンにサラダ油を入れ弱めの中火で両面を香ばしく焼き出来上がり。(焦げやすいため火加減に注意する)





ヨシダソース商品のご案内

ブランド	Yoshida's			Yoshida's			Yoshida's			Yoshida's
	ヨシダケールのたれ オリジナル			ヨシダ B.B.Q.ソース			ヨシダ しょうゆ			ヨシダケールのたれ
商品名	ハーブボトル	リテールサイズ	ハーブガロンサイズ	ハーブボトル	リテールサイズ	ハーブガロンサイズ	ハーブボトル	リテールサイズ	ハーブガロンサイズ	リテールサイズ
商品明細										
	・醤油、みりんをベースにじっくり煮込んだリゾネーション。 ・焼き物、煮物、和え物、ドレッシングが簡単に作れます。 ・韓国、豚肉との相性がよく、調理時にかけながら少し煮込むと照り ・コクが特徴にあります。 ・時短料理に最適			・オリジナルに唐辛子を加えた辛口タイプ。 ・ピリッとスパイスがきいていて大人な味です。 ・各種肉料理のほか、炒め物やステーキのエキ ・スニックなアレンジにもぴったり			・トマトペーストをベースに、10種類以上のスパイスとヒッコリースモー ・クで香り付けしたソース。 ・スパイスがきいていて大人な味です。 ・そのままだと少し辛いため、お好みで調整してください。 ・イタリアンや中華、南米メニューなど幅広く活躍します			塩麹と旨みたっぷりの ヨシダソースがブレンド されました。お味噌の ような味わいがあり、 ほのかな酢の香りが食 感をそよませます。お魚 やお肉にはもちろんお 野菜にもぴったりな方 能なソースです。
原産国	原産国			原産国			原産国			原産国
	アメリカ			アメリカ			アメリカ			アメリカ
規格	340g	645g	2495g	315g	609g	305g	574g	2177g	554g	
ケース入数	12本×1	12本×1	6本×1	12本×1	12本×1	12本×1	12本×1	6本×1	12本×1	
商品サイズ (mm/φ)	80×49×159	95×55×194	99×108×242	80×49×159	95×55×194	80×49×159	95×55×194	99×108×242	95×55×194	
商品サイズ (mm/φ)	292×208×175	314×241×216	330×260×254	252×208×175	314×241×216	252×208×175	314×241×216	330×260×254	314×241×216	
JANコード	658243003410	658243002703	658243003397	658243003427	658243002819	658243003434	658243002710	658243003403	860002788807	
価格	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	オーゾン	
保存方法	常温	常温	常温	常温	常温	常温	常温	常温	常温	
賞味期間	540日	540日	540日	540日	540日	450日	450日	450日	450日	
原産国	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	アメリカ	

ヨシダソースインターナショナルジャパン株式会社
〒143-0006 東京都大田区平和島6-1-1(東京流通センタービル9階)
TEL:03-64123-0155 FAX:03-64123-0157
<http://www.yoshidasauce.co.jp/>

輸入元・お問い合わせ先



ヨシダフーズインターナショナルジャパン株式会社

〒143-0006

東京都大田区平和島6-1-1 東京流通センタービル9階

TEL 03-6423-0155

FAX 03-6423-0153

HP:<http://www.yoshidasauce.co.jp/>

吉田潤喜フアンクラブ

CLUB YOSHIDA



入会希望の方はこちら

<https://yoshidasauce.co.jp/fan>

