

2025年9月1日

大東食研 2025年秋冬商品

「豚丼のたれ/トンテキのたれ/炭火風焼き鳥のたれ/南蛮甘酢だれ/七味だれ/おろしだれ」

新発売

お肉がもっと好きになる！バラエティ豊富なお肉用調味料シリーズ

大東食研株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：溝真二）は、2025年9月より「豚丼のたれ/トンテキのたれ/炭火風焼き鳥のたれ/南蛮甘酢だれ/七味だれ/おろしだれ」を出荷いたします。

● 商品概要



商品名	容量	参考小売価格	賞味期間	出荷日
豚丼のたれ	360ml	428円	13か月	2025年9月1日
トンテキのたれ				
炭火風焼き鳥のたれ				
南蛮甘酢だれ				
七味だれ				
おろしだれ				

● 商品特長

「基礎調味料を組み合わせずとも、たれ一本で味が決まる！」をテーマに、お肉とたれ

だけで食卓のメイン料理を簡単に作ることが出来る肉用調味料シリーズを開発しました。「豚丼のたれ」「トンテキのたれ」などの料理名が決まったたれや、かけるだけ・つけるだけで使える万能だれなど、6種類のラインナップでご家庭の食卓を彩ります。

① 豚丼のたれ

醤油と砂糖をベースに魚介エキスのコクと旨味を加えた、絶妙な甘さが特長の豚丼用調味料です。

② トンテキのたれ

オールスパイスの香りとオニオンの甘味を効かせにんにくの風味を加えた、芳醇でコクのあるスパイシーな味わいが特徴のトンテキ用調味料です。

③ 炭火風焼き鳥のたれ

本醸造濃口醤油にかつお節と昆布の旨味、甘味をプラスしました。醤油のコクと砂糖の甘みが肉の旨みを引き立てる焼き鳥用調味料です。

④ 南蛮甘酢だれ

果汁のようなフルーティーな甘さとりんご酢のさっぱりとしたやわらかな酸味が調和し、コクがありつつもさっぱりと食べられる甘酢だれです。

⑤ 七味だれ

淡口醤油にかつお節の旨味と7つのスパイス（赤唐辛子、いりごま、ちんぴ、パセリ、けしの実、ジンジャー、山椒）をミックスした七味唐辛子のピリ辛感を加えた、唐辛子の風味豊かな味わいが特徴のたれです。

⑥ おろしだれ

本醸造濃口醤油をベースにかつお節と昆布の旨味を合わせ、大根おろしの具材感とりんごのフルーティーな甘味、レモンのさわやかな酸味を加えた風味豊かなたれです。

・ 調理例



豚井のたれ



トンテキのたれ



炭火風焼き鳥のたれ



南蛮甘酢だれ



七味だれ



おろしだれ

★豚井のたれ・トンテキのたれ・炭火風焼き鳥のたれ：お肉と一緒に焼き絡めてご使用ください。パッケージラベルに詳細レシピを記載しています。

★南蛮甘酢だれ：お肉やお魚、揚げ物等にかけてお召し上がりください。

★七味だれ：焼いたお肉やお魚、お野菜にかけてお召し上がりください。

★おろしだれ：焼いたお肉、お野菜につけてお召し上がりください。

その他にも、肉野菜炒めの味付けなど、様々な料理にご活用いただけます。

● 開発者コメント

「今日の気分で、お肉が変わる。いつものお肉が、もっと好きになる。」をコンセプトに、焼いた肉に“かけるだけ”、または“つけるだけ”で、手間いらずで美味しい、家庭に嬉しい調味料を展開いたします。

焼いた豚肉と絡めるだけで手軽に調理ができる豚井のたれ、炒め物や煮込み料理の隠し味にもお使いいただけるトンテキのたれ、ご自宅で簡単に本格感を味わえる炭火風焼き鳥のたれ、かけるだけで手軽に甘酢あんをお楽しみいただける南蛮甘酢だれ、焼肉だけでなく、冷奴やサラダにも合う七味だれ、サラダや焼き魚にもお使いいただけるおろしだれ、計6品のラインナップで飽きずに楽しめます。忙しい日の夕食にも、家族が集まる週末の

ごちそうにも最適です。

(研究所 研究開発グループ 山口侑香、杉崎タミレスユカリ)

大東食研は「品質 創造 挑戦」にもとづき、安心安全な『美味しいプロの味』を調味料で実現していきます。

- 本件に関するお問い合わせ

大東食研株式会社 TEL:0120-994-901

受付時間は土・日・祝日を除く 平日の午前 9:00～午後 5:00 迄

HP : <https://daitoh-shokken.co.jp/>