

日本食研 グロッサリー向け
プロモーション
2025 **春/夏**

Promotion 2025 spring / summer



日本食研

ハンバーグ作り

水・卵を加えて挽肉と混ぜるだけ。

あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎが

ハンバーグにコクを加えます。

1997年
発売



ふっくらハンバーグミックス

卵の風味やコショウ、ナツメグなどの香りを効かせ、乾燥玉ねぎ、パン粉をバランス良くブレンドしました。



炒め玉ねぎベース

あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎをベースに果汁・チャツネを加えました。炒め玉ねぎがハンバーグにコクを加えます。

各2セット入り

TVCM

ハンバーグ作り、煮込んでおいしいハンバーグソースTVCMオンエア!

期間

2025年5月3日～5月12日(予定)

エリア

全国

ハンバーグ作り



みいちゃん



♪まぜーで ゲー!ゲー!
△POINT△
混ぜるだけ、
短時間で作れることをアピール

煮込んでおいしいハンバーグソース



まあくん



♪焼かずに ゲー!ゲー!
△POINT△
ハンバーグを焼かずに
生から煮込めることをアピール

【ハンバーグ作り】開発秘話

開発当時、家庭用ハンバーグ調味料は粉末タイプが主流の中、「もっと美味しく」を叶えるため、人気外食店などを食べ歩きした結果、あめ色になるまで炒めた玉ねぎのコク・甘味・香ばしさが美味しさの鍵の一つであることに辿り着きました。

たれ(液体)と粉(粉体)の両調味料を製造販売している自社の特性を最大限に盛り込むため、美味しさの鍵となる炒め玉ねぎは液体調味料で表現し、一般的に熱を加えると風味が飛びやすいと言われている香辛料や、パン粉などは加熱工程のない粉体調味料で表現し開発しました。

原料特性に合わせてベストな状態で美味しさを食卓へお届けできるよう設計しております。



煮込んでおいしいハンバーグソース

ハンバーグの「焦げ付く」「中まで火が通らない」を解決！

煮込んで簡単、失敗知らず。

煮込みタイプのハンバーグソース。



2009年
発売

2000年
発売

洋食の定番「デミグラス味」

ブラウンルーと赤ワインに肉の旨味を加え、甘めの味わいに仕上げました。

トマトベースの王道の味

トマトベースに赤ワイン、りんご果汁を加え、さっぱりとした味わいに仕上げました。

販促



フロアディスプレイ用カバーをご用意

「ハンバーグ作り」と「煮込んでおいしいハンバーグソース」の両方の販促に使えるリバーシブルデザインです。



【煮込んでおいしいハンバーグソース】開発秘話

当初は、一般的な煮込みハンバーグソースと同様に、ハンバーグを焼いてから煮込むレシピで開発を進めていました。

ところが、当時の上司から「焼いて煮込むのは面倒だし時間がかかるから、生のまま煮込むレシピに変更しよう」と言われ、内心、そんな型破りなど思いながらレシピを完成させました。

今ではそれが他社にない商品特長になり、当時の上司には先見の明があったのだなと感心します。



焼肉のたれ宮殿

果汁とジャンのコクの「中辛」、大人も満足な「甘口」

厳選した材料に自社ブレンド技術を
駆使して仕上げました。



焼肉のたれ宮殿 生い立ち

2005年「条件はなく、とにかく美味しい焼肉のたれを作る」をテーマに、全研究員参加のコンテストが開催され、「美味しい焼肉のたれ」の開発に挑みました。その中で優勝を勝ち取った焼肉のたれを、家庭用商品として商品化することになりました。「宮殿」という名前は、2006年5月に竣工した日本食研KO宮殿工場（愛媛県今治市）が由来。新工場落成記念の意味合いも込め、「焼肉のたれ宮殿」と名付けられ発売、2020年2月に「甘口」も発売され、現在に至ります。

オーストリア・ウィーンに実在する世界遺産「ベルヴェデーレ宮殿」を模して造られたこの工場で「ホントに」作ってます。

- 日本食研KO宮殿工場（愛媛県今治市）
- 年間製造品目：3139品（2023年9月期）
- 生産能力：約50,000t/年

TVCM

期間：
2025年4月
エリア：
全国



販促

期間：
2025年6～7月
エリア：
全国

ディスプレイコンテスト



日本食研ステーキソース

炒め野菜と果物の旨みが味の決め手！

ロースやサーロインはもちろん、

淡白な赤身肉も美味しく食べられるソースです。



TVCM

期 間：2025年6月

エリア：全国



日本食研の
ステーキソース

販促

10周年ジュージューキャンペーン

2024年10月をもって「日本食研ステーキソース」は10周年を迎えます。

日頃のご愛顧に感謝してステーキな賞品が当たるキャンペーンを実施します。

期 間：2025年6～7月

応募方法：本商品を購入したレシートを専用サイトから登録して応募

COMING SOON



10周年記念パッケージ

【日本食研ステーキソース】開発秘話

開発にあたり、他社商品やPOSデータを徹底的に調べましたが、「醤油ばかりだ」というのが感想でした。

当時は赤身ステーキ肉のフェイスが広がり始めていた頃と重なったため、

●醤油とは異なるフレーバー

●赤身ステーキ肉にも合う（赤身肉の足りない旨みやコクをソースで付与）

をコンセプトに開発を進めました。

焼いた後の肉汁の美味しさも余すところなく使うために、フライパンで温める「グレイビータイプ」に行き着きました。



から揚げ作り

下味たったの30秒！

しっかり下味のついたジューシーな
から揚げが作れます。

1997年
発売



下味用特製醤油だれとから揚げ粉のセット

にんにくと生姜を効かせた和風醤油味の下味に、衣がパリパリの美味しい
から揚げが作れます。

鶏肉1枚分(約200g) × 2回分



TVCM

期間：
2025年3月
エリア：
全国



販促 PayPayギフトカード封入企画

期間：2025年3～4月(予定)
内容：商品を開けて中にギフトカードが
入っていれば当たり！
景品：PayPayポイント1000円×1500枚
企画数量：40万袋



【から揚げ作り】開発秘話

醤油や生姜で下味をつけ片栗粉をまぶして揚げるのが、当時の一般的な家庭のから揚げでした。水溶きタイプも考えましたが、自然と「タレと粉のセット品」という方向になりました。当時、業務用のから揚げ粉メインで開発業務をしており、スーパー惣菜、外食店等、全国あちこちのから揚げを食べ比べていた経験を活かし、小売商品に合わせた設計で、この商品を開発しました。発売(1997年4月)から一度も大きく味を変えることなく、ずっと売れ続けているのは本当に感謝です。



ソラドレ まるごとトマト／きざみ玉ねぎ

「空と大地のドレッシング」を略してソラドレ

空と大地の恵みで育った野菜をたっぷり詰め込んだ、野菜でできたドレッシングです。



2007年
発売



2006年
発売



●まるごとトマト

粗くカットした国産トマトをヘタ以外まるごと使用

トマトの酸味と甘みを活かしたイタリアンタイプのドレッシングです。

●きざみ玉ねぎ

きざみ方の違う2種類の国産玉ねぎ使用

玉ねぎの甘みと旨み、食感を活かした和風タイプのドレッシングです。

野菜に野菜をプラス

たっぷり！ ここまで具材

ソラドレは、1本に1/2個分のトマト・玉ねぎがそれぞれ入った、野菜でできたドレッシング。かけるだけでもう1種類、野菜がとれます。

販促

春のソラドレ
プレゼント
キャンペーン

期間：
2025年3月

内容：
商品を購入し応募した方の中
から抽選で景品をプレゼント！



【ソラドレ】開発秘話

トマトは、固形感（果肉感）をなるべく残したい、でも工場では混ぜる時や、ストローのようなホースを通りすぎる充填時に潰れてしまう。工場では製造スタッフと何度もチャレンジして今の固形感を残しています。玉ねぎは、手切りしたときのようなみじん切りを入れたくて、玉葱メーカーさんに専用で作ってもらいました！ダイス状とランダムなみじん切りを混ぜて使っているのもこだわりです。玉葱もトマトも直接産地へ行ってきました。広大な大地での玉葱の収穫や、ハウスで大切に育てられているトマトなどを見せてもらい、生産者の方とお話をすることで、いつもにも増して愛情をかけて商品づくりをすることができたと思います！



商品一覧

商品名	焼肉のたれ宮殿 中辛			
内容量	350g	包装形態	12本×2	
参考小売価格	307円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	60×60×165mm		374g	
ボールサイズ	246×185×168mm		4.7kg	
外箱サイズ	370×246×168mm		9.3kg	
JANコード	4904131626008	ITFコード	14904131626005	
商品特長	6種類の果汁の甘さと、2種類のジャンの香りと深みをブレンドし、コクのある中辛に仕上げました。			

商品名	焼肉のたれ宮殿 甘口			
内容量	350g	包装形態	12本×2	
参考小売価格	307円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	60×60×165mm		374g	
ボールサイズ	246×185×168mm		4.7kg	
外箱サイズ	370×246×168mm		9.3kg	
JANコード	4904131122760	ITFコード	14904131122767	
商品特長	6種類の果汁のフルーティーな甘さとビーフの旨み・炒め玉ねぎのkokで、大人も満足できる甘口に仕上げました。			

商品名	日本食研 ステーキソース			
内容量	210g	包装形態	10本×3	
参考小売価格	260円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	68×43.5×132mm		238g	
ボールサイズ	227×146×142mm		2.5kg	
外箱サイズ	438×227×142mm		7.5kg	
JANコード	4904131821090	ITFコード	14904131821097	
商品特長	醤油ベースにトマトピューレ、ウスターソースを加えました。炒め野菜と果物の旨みが味の決め手!!			

商品名	やわらかしろうが焼のたれ			
内容量	200g	包装形態	10本×3	
参考小売価格	230円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	68×43.5×132mm		228g	
ボールサイズ	227×146×142mm		2.4kg	
外箱サイズ	438×227×142mm		7.2kg	
JANコード	4904131517467	ITFコード	14904131517464	
商品特長	しろうが焼に求められるお肉の「やわらかさ」をとことん追求! 2種類の生姜を使用し、自然な風味と香りにもこだわりました。			

商品名	山賊焼のたれ			
内容量	190g	包装形態	10本×3	
参考小売価格	230円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	68×43.5×132mm		218g	
ボールサイズ	227×146×142mm		2.3kg	
外箱サイズ	438×227×142mm		6.9kg	
JANコード	4904131517542	ITFコード	14904131517549	
商品特長	黒胡椒のスパイスさとにんにくのkokがクセになる! 焼いてからめるだけで、簡単にスパイスなおつまみが作れます。			

商品名	から揚げ作り			
内容量	128g	包装形態	10袋×4	
参考小売価格	224円(外税)	賞味期間	330日	
商品サイズ	210×160×41mm		141g	
ボールサイズ	240×170×210mm		1.6kg	
外箱サイズ	510×361×243mm		6.9kg	
JANコード	4904131133056	ITFコード	14904131133053	
商品特長	たった30秒もみこむだけで下味がつく! 便利な個包装(鶏肉1枚使いいきり×2回分)			

商品名	から揚げで作る チキン南蛮ST			
内容量	90g	包装形態	10袋×4	
参考小売価格	191円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	200×130×37mm		101g	
ボールサイズ	246×128×219mm		1.1kg	
外箱サイズ	505×275×247mm		4.9kg	
JANコード	4904131656999	ITFコード	14904131656996	
商品特長	から揚げ粉・特製たれ・タルタルソースの3点セット。卵粉未入りのふっくら衣に、フルーティーでkokのある甘酢たれがよく合います。			

商品名	から揚げで作る 油淋鶏ST			
内容量	100g	包装形態	10袋×4	
参考小売価格	191円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	200×130×37mm		110g	
ボールサイズ	246×128×219mm		1.2kg	
外箱サイズ	505×275×247mm		5.3kg	
JANコード	4904131660149	ITFコード	14904131660146	
商品特長	から揚げ粉・特製たれの2点セット。サクッと仕上がる衣に、ネギとゴマ油の風味が効いた香味ソースがよく合います。			

商品名	ソラドレ きざみ玉ねぎ 300ml			
内容量	300ml	包装形態	12本	
参考小売価格	381円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	62×62×176mm		366g	
ボールサイズ	—		—	
外箱サイズ	258×195×187mm		4.6kg	
JANコード	4904131618492	ITFコード	14904131618499	
商品特長	国産玉ねぎを使用。玉ねぎの甘みと旨み、食感を活かした和風タイプのドレッシングです。1本あたり、約1/2個分の玉ねぎ使用。			

商品名	ソラドレ まるごとトマト 300ml			
内容量	300ml	包装形態	12本	
参考小売価格	381円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	62×62×176mm		363g	
ボールサイズ	—		—	
外箱サイズ	258×195×187mm		4.5kg	
JANコード	4904131620716	ITFコード	14904131620713	
商品特長	国産トマトを使用。トマトの酸味と甘みを活かしたイタリアンタイプのドレッシングです。1本あたり、約1/2個分のトマト使用。			

商品名	味わいドレッシング焙煎ごま			
内容量	300ml	包装形態	12本	
参考小売価格	379円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	62×62×176mm		348g	
ボールサイズ	—		—	
外箱サイズ	258×195×187mm		4.4kg	
JANコード	4904131293699	ITFコード	14904131293696	
商品特長	香りの良い焙煎ごまを使用した「香り・旨み・kok」と三拍子そろった味わい深いドレッシングです。			

商品名	ハンバーグ作り			
内容量	90g	包装形態	10袋×4	
参考小売価格	224円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	210×160×41mm		103g	
ボールサイズ	240×170×210mm		1.2kg	
外箱サイズ	510×361×243mm		5.4kg	
JANコード	4904131617419	ITFコード	14904131617416	
商品特長	水・卵を加えて挽肉と混ぜるだけで、簡単にふっくらジューシーなハンバーグが作れます。あめ色になるまでじっくり炒めた玉ねぎが、ハンバーグにkokを加えます。			

商品名	煮込んでおいしいハンバーグソース			
内容量	340g	包装形態	12本×2	
参考小売価格	352円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	60×60×165mm		364g	
ボールサイズ	246×185×168mm		4.6kg	
外箱サイズ	370×246×168mm		9.1kg	
JANコード	4904131205074	ITFコード	14904131205071	
商品特長	トマトベースに赤ワイン、りんご果汁を加え濃厚な味わいに仕上げました。			

商品名	煮込んでおいしいハンバーグソース デミグラス味			
内容量	340g	包装形態	12本×2	
参考小売価格	352円(外税)	賞味期間	360日	
商品サイズ	60×60×165mm		364g	
ボールサイズ	246×185×168mm		4.6kg	
外箱サイズ	370×246×168mm		9.1kg	
JANコード	4904131517597	ITFコード	14904131517594	
商品特長	ブラウンルーと赤ワインに肉の旨みを加え、甘めの味わいに仕上げました。			

商品名	揚げない大学いも素			
内容量	50g	包装形態	15ヶ×6	
参考小売価格	114円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	168×95×10mm		53g	
ボールサイズ	180×100×173mm		849g	
外箱サイズ	376×316×187mm		5.5kg	
JANコード	4904131590125	ITFコード	14904131590122	
商品特長	油で揚げず、フライパンで炒めて簡単! 粉末タイプの黒ごま入りで手軽に大学いもが作れます。			

商品名	旨だし醤油500ml			
内容量	500ml	包装形態	12本	
参考小売価格	438円(外税)	賞味期間	390日	
商品サイズ	70×70×202mm		596g	
ボールサイズ	—		—	
外箱サイズ	292×224×212mm		7.4kg	
JANコード	4904131395201	ITFコード	14904131395208	
商品特長	焼魚・冷奴・卵かけごはんなどのかけ醤油として、煮魚・筑前煮・おひたしなどの味付けにおいしくご使用いただけます。			