

外レス編集部が
勝手にランキング!

業務用新商品ベスト5

新発売された業務用商品の中から、業務用一次卸のヤグチが太鼓判を押す商品を毎月ピックアップ。同社より寄せられた新商品情報の中から、店舗プロデューサー、飲食コンサルタントらの専門家と外食レストラン新聞編集部が、主に「メニュー開発の即戦力」「味の完成度が高い」「コスパに優れている」「オペレーションを大幅軽減」の4つの現場視点で独自評価し、順位付けした。今季、注目に値する優秀商品はコレだ!



規格=1,200g / 常温

1位

26年4月発売

正田醤油

香燻醤

燻製の手間をかけずに
香ばしい酒肴を提案へ

正田醤油の「超特撰こいくち醤油」を燻製したしょうゆ加工品。しょうゆの深いうま味とまろやかさに、燻製ならではの香ばしさを加えた。食材を直接燻製する際に必要な機材や時間、煙やにおい移りへの対策が不要。かける、絡めるだけで手軽に燻製風の味わいを演出できる。

正田醤油の「超特撰こいくち醤油」を贅沢に燻製しているため、醤油本来の深みとまろやかなうま味がしっかりあります。油そば、チャーシュー、チーズ、魚介類に使えば、仕込みの手間ゼロで、職人仕立ての極上・燻製おつまみが完成。設備も煙・におい対策も不要で、お酒の進む高粗利メニューをすぐに作れます。

高評価
Point

★メニュー開発の即戦力
★オペレーションを大幅軽減

卸
マン

2位

キッコーマン食品 26年8月発売

トッピング サクサクしょうゆ
シビ辛タイプ



シビ辛と食感で魅せる
後がけで価値を創出

4種のだし素材で、深みのあるうま味と力強いコクを引き出したシビ辛タイプのトッピング調味料。複雑に重なる風味が料理やスープに奥行きを与える。サクサクとした食感も魅力で、後がけするだけで味と見た目に変化を加えられる。麺類、冷菜、肉料理など幅広く活用できる。

規格=350g パウチ / 常温

外食市場で「シビ辛（麻辣）」は定番ジャンルとして定着しています。食感と見た目のインパクトを兼ね備えた食べる調味料は、SNS映えや「味変」ニーズと好相性。即席キャバツや冷奴、よだれ鶏など定番メニューにのせるだけで価値を高められます。追加オペレーションを抑え、単価アップを狙える商品です。

卸
マン

高評価
Point

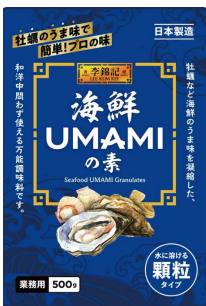
★コスパに優れている
★味の完成度が高い

3位

大栄貿易公司

26年6月発売

李錦記 海鮮 UMAMI の素



規格=500g / 常温

海鮮のうま味を凝縮した
軽やかに使える顆粒だし

牡蠣など海鮮のうま味を凝縮した、水に溶けやすい顆粒タイプの万能調味料。和・洋・中を問わず、炒め物、スープ、麻婆豆腐、麺料理に深いコクを加えられる。液体調味料と異なり水分を増やさず、味の濃さを調整しやすいのも特長。料理のジャンルを問わず活用できる。

炒め物や麻婆豆腐で、オイスターソースでは仕上がりが重い、べたつく、というお悩みはありませんか? この商品は、海鮮のうま味を凝縮した顆粒タイプ。液体調味料のように水分で野菜をしんなりさせず、強火でシャキッと香ばしく仕上げやすい。ネオ中華やエスニック風海鮮炒めの隠し味にも便利です。

卸
マン

4位

新進

26年10月発売

北海道産ジャーマンポテト

温めて盛るだけで完成する
北海道産ポテトの一皿



規格=300g / 冷凍

北海道産じゃがいもにベーコン、玉ねぎを合わせた冷凍ジャーマンポテト。電子レンジで解凍後、皿に盛るだけで提供できる。副菜や酒肴のほか、グラタン、パイ、惣菜パンの具材などアレンジのベースにも活用可能。洋食、居酒屋、ホテル、給食、ベーカリーなど幅広い業態に向ける。

スピードメニューや「もう一品」の提案に最適です。人手不足でオペレーションが回りにくい現場にも対応できます。トレンドに合わせて「とろ〜りチーズをのせた鉄板焼き風」や「クラフトビールに合うスパイシーおつまみ」など、自在にアレンジ可能。仕込みなしで高粗利メニューを提案できます。

卸
マン

5位

オタフクソース

26年6月発売

瀬戸内レモンソース
口栓付パウチ

果皮も果肉もまるごと使う
瀬戸内レモンの爽やかさ



規格=300g / 常温

瀬戸内レモンの果皮・果肉をまるごと使ったピューレ入りデザートソース。甘さ、酸味、ほのかな苦味を生かし、かけるだけで爽やかな風味を広げる。アイス、クレープ、パンケーキ、ヨーグルトに活用可能。料理用ソースやマヨネーズと合わせ、タルタルなどへ応用できる。

ビュッフェのデザートコーナーのオペレーションに悩む店におすすです。常温保管でき、必要量だけ絞れる口栓付きパウチで、空気に触れにくく衛生的。

300gの扱いやすい容量でロスを抑え、アイス、パンナコッタ、ヨーグルトなどに横展開できます。デザートを一から仕込む手間を減らし、季節感も演出できます。

卸
マン

高評価
Point

★味の完成度が高い
★オペレーションを大幅軽減

高評価
Point

★味の完成度が高い
★メニュー開発の即戦力

高評価
Point

★メニュー開発の即戦力
★コスパに優れている

カネク

カネク
シャキシャキわさび

刻んだわさびを醤油と鰹節エキ스로味付け。すりおろしとは異なるシャキシャキ食感と、鼻に抜ける強い辛味が特長だ。肉、たこ、アボカド、クリームチーズ、鳥ささみと好相性で、和えるだけで酒肴になる。／規格=300g / 冷凍



キノエネ醤油

キノエネ 白醤油

うすくちしょうゆよりさらに淡い琥珀色の白しょうゆ。やや甘みのある味わいと独特の香りが特長だ。お吸い物や茶碗蒸しはもちろん、今、注目の『淡麗系・白醤油ラーメン』や『金色に輝く出汁スープ』のベースとして一押し! / 規格=1.8ℓ / 常温



スミダ飲料

Walto コーラベース

炭酸水で割るだけで手軽にコーラが作れるベース。保存中の炭酸抜けを心配せず、ロス削減に役立つ。レモン果汁やスパイス、ミントを添えるだけで『お店オリジナルのクラフトコーラ』に簡単にアレンジ。強炭酸とウイスキーでコーラハイボールにも展開できる。／規格=1000ml / 常温



今月の花丸

ヤグチ
Pick up!

業務用一次卸ヤグチが業務用商品をご紹介。今月は「付加価値アップ」をテーマに優秀アイテムをピックアップした。人手不足の現場で調理スキル不要、オペレーション軽減と時短を実現しながら、メニュー単価を上げられるイチ押しの有能アイテムを紹介する。

「付加価値アップ」商品4選

銘勝商事

陽光碑 中国産
筍真空パック 端材

中国産だけのこの端材を真空パックにした業務用食材。カット済みで包丁作業が不要。八宝菜や青椒肉絲、ラーメンの具材、煮物、スープに使え、低コストで手軽にボリューム感を出せる。／規格=2kg / 常温



外レス編集部が
勝手にランキング!

業務用新商品ベスト5

新発売された業務用商品の中から、業務用一次卸のヤグチが太鼓判を押す商品を毎月ピックアップ。同社より寄せられた新商品情報の中から、店舗プロデューサー、飲食コンサルタントらの専門家と外食レストラン新聞編集部が、主に「メニュー開発の即戦力」「味の完成度が高い」「コスパに優れている」「オペレーションを大幅軽減」の4つの現場視点で独自評価し、順位付けした。今季、注目に値する優秀商品はコレだ!

2位 エバラ食品工業 26年5月発売 カロリーッチ 甘旨醤油だれ カロリーッチ だし旨和風だれ

低栄養対策を
実現に

医療・介護施設向けのエネルギーアップ調味料。主菜や副菜にかけるだけで手軽に摂取エネルギーを高められる。甘旨醤油だれは本醸造醤油のコク、だし旨和風だれはカツオと昆布の風味が特徴。常温保存できるソフトボトル仕様で、現場の使いやすさにも配慮した。



規格=275g / 常温

高評価
Point

★オペレーションを大幅軽減
★味の完成度が高い

卸
マシ

高齢者施設では低栄養対策が重要課題となる中、調理工程を変えずにエネルギーを補給できる点が魅力です。塩分は0.24gと控えめ。適量を直接かけられるソフトボトルで配膳作業も効率化。既存メニューにそのまま活用できるため、現場の負担を抑えながら栄養価を高められる提案力の高い商品です。

1位 三洋食品 26年5月発売 神の海老 有頭バナメイ海老 30/40



濃厚なうまみが際立つ
ブランドバナメイ海老

高塩分濃度の海水で育てたブランドエビ「神の海老」。一般的なバナメイエビの約1.5倍のアミノ酸を含み、濃厚なうまみと甘味、ほどよい塩味が特徴だ。生食可能な鮮度を備え、刺身から加熱料理まで幅広く対応。必要量だけ使えるため、フードロス削減にも貢献する。 規格=1kg / 冷凍

高評価
Point

★メニュー開発の即戦力
★味の完成度が高い

卸
マシ

近年は、ブランド食材を前面に打ち出したメニューへのニーズが高まっています。本品は刺身でも提供できる鮮度に加え、加熱してもプリプリとした食感とうまみが際立つ点が魅力。寿司店や居酒屋、洋食店まで幅広い業態で活用でき、ブランド名を掲げたメニュー提案で付加価値向上が狙えます。

3位 みたけ食品工業 26年4月発売 黒みつきなこ

和洋どちらでも使える
万能黒みつソース

黒みつの濃厚な甘味と、きな粉の香ばしさを一本にした万能ソース。アイスやパンケーキ、トースト、ドリンクなど幅広いメニューに活用できる。混ぜる手間が不要で、滑らかなとろみと使いやすいスタンドパウチ仕様により、仕込みや提供作業を効率化する。



規格=200g / 常温

和スイーツ人気を背景に、黒みつときな粉は定番の組み合わせ。本品は一本で味が決まり、仕込み不要なのが大きな魅力です。デザートだけでなくベーカリーやドリンクにも展開しやすく、人手不足が続く店舗でもオペレーションを増やさず、メニューの幅を広げられる商材です。

卸
マシ

高評価
Point

★メニュー開発の即戦力
★オペレーションを大幅軽減

4位 伯方塩業 26年4月発売 伯方の塩 抹茶塩 100g

国産抹茶と彩りで魅せる
国産抹茶 100%使用

国産抹茶を100%使用した抹茶塩。ひきたてのような香りと上品な苦みが素材の味を引き立て、鮮やかな緑色が料理を華やかに演出する。天ぷらや焼き物はもちろん、肉料理や創作メニューにも使いやすく、季節感や高級感を手軽にプラスできる。



規格=100g / 常温

料理の格を一段引き上げる「鮮やかな緑色」の視覚的効果は、料理写真にも映えます。天ぷらや割烹などの和食業態はもちろん、洋食や創作料理のアクセントとして、少量使いでも品の良い印象に。メニューの差別化を促すキラー商材として活躍間違いなし。

卸
マシ

高評価
Point

★メニュー開発の即戦力
★味の完成度が高い

5位 アイスライン 26年5月発売 シャリッと かき氷いちご

片手で味わえる
飲むかき氷が登場

シャリシャリ食感をそのまま楽しめるワンハンドタイプの「飲むかき氷」。国産あまおういちごを使用し、甘味料を使わず果実本来の甘味を引き出した。持ち歩きやすく、食べ歩きや行楽、イベントなど夏の需要を取り込める商品だ。



規格=130ml / 冷凍

ワンハンドで楽しめる冷たいスイーツへの注目は高まっています。本品は贅沢に国産「あまおういちご」を使用したリッチな味わい。行楽・レジャー需要のフック商材として、圧倒的なキャッチーさを持つ今夏の主役に推薦いたします。イベントや観光地の売店などで扱いやすい点も魅力。

卸
マシ

高評価
Point

★コスパに優れている
★オペレーションを大幅軽減

キッコーマン食品

トマト製品 徹底比較

キッコーマン食品のトマト3商品を、特徴、機能性などの観点から徹底比較した。味わいがよく使いやすい3品は定評あり。さて、導入するならどの商品!?



メーカー別 業務用 類似比較分析

同じタイプの業務用製品でも、味わいや機能性などそれぞれに異なる特徴がある。今号はメーカー3社が打ち出している類似製品を徹底比較した。どの製品も高評価はお墨付き。さて、導入するならどちらの商品!?

保水性、耐熱性に優れた全卵型

ケンコーマヨネーズ

マヨネーズ

ケンコーマヨネーズAR

商品特徴 さっぱりとした味わいの全卵型マヨネーズ。保水性に優れ、耐熱性もあるため焼き込みやレンジアップにも対応

用途 惣菜、サラダ、パンなど

機能性 惣菜やサラダでの保水性に優れている

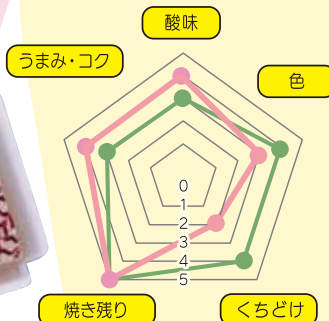
こんなチャネルに好評! 外食、惣菜、給食、パンなど



規格=1kg (常温)

ダレにくくマヨネーズ代わりに

五感レーダーチャート



● ケンコーマヨネーズ AR
● ノンエッグ マヨネーズタイプ アレルゲン不使用



規格=1kg (常温)

ノンエッグ マヨネーズタイプ アレルゲン不使用

商品特徴 卵不使用、酸味ひかえめのマイルドな味わい。ダレにくく焦げずに焼き色が付き分離しにくい

用途 マヨネーズ代わりにさまざまなメニューで活用可能

機能性 食物アレルギー28品目を含む原材料不使用

こんなチャネルに好評! 学校給食、産業給食、パン、外食店でアレルギーを気にする顧客向けに

オリジナリティーあるスイーツが完成

絞るチーズケーキ

レアチーズケーキ

味の素冷凍食品

商品特徴 レモンの酸味をほんのり効かせたさっぱりとした味わいの本格クリームチーズケーキを絞り袋に入れた

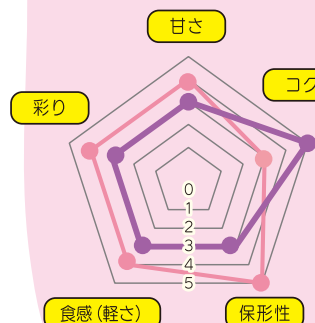
用途 ビュッフェ、セットメニューなど

機能性 アレンジ多彩でオリジナルメニューが仕上がる
こんなチャネルに好評! 洋食、カフェ、ホテル、居酒屋など。オリジナリティーを求める業態に

規格=520g 袋 (冷凍)

カット済みケーキ (レアチーズ)

五感レーダーチャート



● 絞るチーズケーキ
● カット済みケーキ (レアチーズ)

カット済みで素早く提供



規格=382g (49個入り/冷凍)

商品特徴 一口サイズにカットされたクリームチーズケーキ。濃厚なチーズの風味となめらかな口溶けが秀逸

用途 ビュッフェ、セットメニューなど

機能性 簡単調理で人手不足の現場に貢献
こんなチャネルに好評! 洋食、カフェ、ホテル、居酒屋など。手間をかけずにスイーツを提供したい業態に

ポレンタ

北イタリアの郷土料理を手軽に

商品特徴 北海道産トウモロコシを使用したバラ凍結のトウモロコシのフリット。好みの具材をのせてワンハンドグルメに

用途 焼く、揚げる、練るなどあらゆる調理が可能

機能性 グルテンフリー。時短調理・IQFリーフ成型でさまざまな具材と組み合わせ可能
こんなチャネルに好評! ホテル、レストラン、カフェ、和洋業態全般



規格=1kg (50枚入り/冷凍)

ポムピン

サクサクしっとりマッシュポテト

商品特徴 松かさのように成型したマッシュポテト。外はサクサク、中はしっとりとした食感

用途 サイドメニューやメインの添え物、ホテルビュッフェなどに

機能性 経時変化に強い

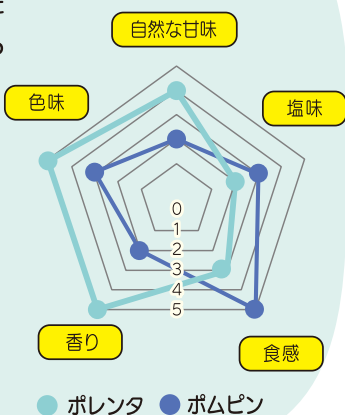
こんなチャネルに好評!

和洋業態全般



規格=1kg (約66個入り/冷凍)

五感レーダーチャート



● ポレンタ ● ポムピン

オタフクソース

佐世保 レモンステーキソース

佐世保のご当地グルメのソース。醤油ベースの和風ステーキソースにレモン風味とニンニクを合わせた食べやすい味わい。/規格=1L (常温)

牛肉を鉄板で焼き、同品を回しかけるだけでレモンの爽やかな香りが広がります。白身魚やイカエビのソテーに使っても、リッチな味わいがキマります。

卸マシ



エム・シーシー食品

インド風ほうれん草のカレーソース

メニューに彩りを添える、鮮やかな緑のカレーソース。スパイスの風味を生かし、辛味を抑えた万人ウケする味わい。/規格=1kg (冷凍)

本格的なスパイス感は求めつつも、「激辛は苦手」という人に好評。肉や魚、パスタ、ピザのベースなど、エスニック風ソースとしてマルチに使い回せます。

卸マシ



大冷

バリバリソーセージ

ソーセージを春巻きの皮で包み食べやすい大きさにした新感覚のグルメ。バリバリとした食感が魅力。/規格=1kg (冷凍)

卸マシ



今バズっているのが「食感メニュー」。同品は春巻きの皮のバリバリ感がすごい! 冷凍のままフライヤーで揚げるだけで人気の食感グルメに仕上がります。

九鬼産業

黒ごまラテパウダー 300g

1杯 (約10g) に黒ごま約6,500粒を使用した、きな粉の風味が広がる黒ごまラテパウダー。ノンカフェイン、香料・甘味料、砂糖不使用。製菓材料にも。/規格=300g (常温)

シロップやオーツミルク、豆乳と合わせると、高単価の黒ごまラテが完成します。サラサラ粉末で混ぜやすく、和モダンな焼き菓子やプリンなどのスイーツにも。

卸マシ



業務用二次卸のヤグチが業務用商品を紹介。今月は人気メニューを創出する優秀アイテムをピックアップした。

ヤグチ Pick up!

今月の花丸
人気メニュー創出 商品4選