

かけるだけ、混ぜるだけ。
1秒スモークの簡単調理



慣れ親しんだ「醤油」という調味料を燻製することで
普段のお食事に新しい風味を感じさせてくれます

二段仕込みの濃口醤油を原料としておりますが、ご利用のお客様から「減塩に繋がる」との数多いご評価をいただいております。その秘密は人間の味の感じ方にあり、香りが醤油の風味を引き立たせて結果的に使用量が少なくなるからなのです。「味を濃く感じる」「経節のようなコクを感じる」などの評価をいただいている燻製しょうゆ。燻味というインパクトでお料理を味わうことで減塩生活のお手伝いできると嬉しく思います。



燻製しょうゆ

原材料	しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)
内容量	100ml
賞味期限	365日
保存方法	常温



元祖 燻製卵かけご飯専用だれ「ちばる」

桜のチップで燻した燻製醤油とカエデのチップで燻した燻製米油の香りが合わさった「ちばる」は、鼻から抜ける瞬間に「香りの時差」を生み、全体の風味の奥行きとなって食欲をそそります。普段の醤油とはひと味違う「燻製卵かけご飯」ぜひご賞味ください！

原材料	燻製しょうゆ(千葉県製造)、燻製米油
内容量	ボトル 150ml / 個包装 1袋に 10g x 4包
賞味期限	365日
保存方法	常温



お肉が美味しくなる燻製ステーキソース

国産ヤマザクラのチップを使い、千葉県の老舗しょうゆ蔵の本醸造こいくち醤油とバルサミコ酢を燻製。それらをバランスよく混ぜ合わせ、お肉に合うステーキソースを造りました。

原材料	しょうゆ(小麦・大豆を含む)(国内製造)、ぶどう酢、砂糖
内容量	100ml
賞味期限	270日
保存方法	常温



提供可能販促物

会社概要

kazusa-smoke 株式会社リオ

〒292-0054
千葉県木更津市長須賀 2038-4
TEL 0438-71-1700 / FAX 0438-71-1701
<https://kazusa-smoke.com/>

「液体を燻製する」という新発想で食卓に革命を

太古の時代より伝わる燻製は新石器時代からある技術と言われております。私たちはこの香りを液中に凝縮することに成功し、『かけるだけ』『混ぜるだけ』で燻製の香りを表現できる液体燻製調味料を開発いたしました。液体を直接燻製する無添加加工の燻製調味料は新しい料理をつくる革新的なアイテムとなります。液体に特化した技術を常に追い続け、「食の幸せ」を提供させていただくことこそが、kazusa-smokeの幸せです。今後も液体燻製調味料のパイオニアとして、さまざまな食のシーンに新しい可能性を提案し続けてまいります。

おいしさの POINT

- ・老舗醤油の関東二段仕込みの濃口醤油を原料に使用
- ・燻製の香りが醤油の風味を引き立たせませす
- ・香料・着色料・保存料など一切付加されていない「完全無添加」の調味料

販売・表彰実績



特許を取得しました

液体を燻製する技術とその装置として特許を取得

液体を燻製する技術とその装置として特許を取得しました。この技術により、どんな液体でも燻製の香りをつけることができます。液体の調味料であればしょうゆもソースも油も燻製することができます。現在、「燻製しょうゆ」「燻製オリーブオイル」を製造いたしております。



東京新聞の記事

多数メディアで紹介されました

日本経済新聞、東京新聞、ZIP、日本テレビ、「ヒルナンデス」日本テレビ、「満天青空レストラン」テレビ朝日、「晩酌の流儀」テレビ東京、「バゲット」日本テレビ、「家事ヤロウ!」テレビ朝日、「有吉くんの正直散歩」フジテレビ、多数メディアで紹介されております。



メニューのイメージ図

調味料として採用されました

「ザ・リッツカールトンホテル」様、「東京ベイ舞浜ホテル」様、「ホテルアジュール奈良」様、有名テーマパークのレストランやANA機内食にて使用されております。

