

32,400円の高級BBQソース【itadaki YAIBA】一滴で料理が劇的に変わる

 木村ヒデノリ

 エキスパート

| テックジャーナリスト/兼業主夫

8/30(土) 19:06

 1







公式サイト

[itadaki YAIBA - Official Website](#)

販売サイト

[itadaki YAIBA](#)

「高すぎるソース」ではなく「UMAMIを贈る体験」。

【itadaki YAIBA】は、“従来のBBQソースとは一線を画す発酵由来の深い旨味”を持ち、少量で料理全体を格上げする新しいラグジュアリー調味料です。

ご協力ありがとうございました

今後もこの広告を非表示にするには

[ログイン](#)してください

ご協力ありがとうございました

今後もこの広告を非表示にするには

[ログイン](#)してください

トピックス（主要）

[赤沢氏 相互関税巡り4日から訪米](#)

[連合・芳野会長 3期目続投で調整](#)

[台風発生へ 警報級大雨に警戒](#)

[ワタリガニ捕獲横行 木更津で規制](#)

[ヨーカドー 食品スーパーに転換へ](#)

[バレー女子 死闘制しメダルに王手](#)

[清水容疑者の朝ドラ出演 取りやめ](#)

[唐沢寿明が白髪&ひげ MC驚く激変](#)

オーサーアクセスランキング



- 1 『8番出口』大ヒットの背景にレイヤーの多さ 物語のないインディゲーム映画化のストーリーテリング #エキスパートトビ



武井保之 9/2(火) 13:10

- 2 Nintendo Switch 2発売から3ヶ月オーバーヒートや性能不足 見えてきた限界と課題 #エキスパートトビ



多根清史 9/2(火) 7:01

- 3 橋幸夫さんの病状を詳らかにするべきなのか。芸能人の意味、そして美学を貫く難しさ #エキスパートトビ



中西正男 9/2(火) 9:28

- 4 バターも使う性暴行シーンを、19歳女優に知らせず本番撮影…で70年代の傑作に。深刻さを改めて訴える



斉藤博昭 9/2(火) 8:15

- 5 猛暑や大雨の最中、新たな熱帯低気圧が北上か、再び日本のすぐ近くで台風になる可能性も？



杉江勇次 9/2(火) 10:02

← 戻る **ご意見をお聞かせください**

内容が不適切	誤ってクリックする	繰り返し表示される	興味・関心がない
--------	-----------	-----------	----------

その他のご意見 | 広告表示設定

← **CRITEO** 広告の停止

この広告について
報告する

Ad choices ▶



驚きの価格と第一印象



容量は**360ml**、価格は**税込32,400円**。

「ソースにここまで!？」と思わず声が出る金額ですが、黒いボトルとギフト箱はまるで高級ワインや日本酒のような存在感。

手に取った瞬間から特別感が漂う一本です。

特徴とコンセプト



醤油（国内製造）・味噌・本みりん・純米酒

日本伝統の発酵調味料をベースに、まろやかで奥行きのある味わいに仕上げています。

和三盆

上品な甘みと口どけが特徴の最上級砂糖。味にまろやかなコクを与えます。

果物（マンゴー・桃・りんご・バナナ・柿）

果実の自然な甘さと酸味を活かし、タレに芳醇な深みとフルーティーな余韻を加えています。

香味野菜（玉ねぎ・にんにく・しょうが）

香りと旨みの層を重ね、料理を引き立てる力強い風味を生み出しています。

ごま油・有機ごま

香ばしい風味とコクをプラスし、全体の味の調和を整えます。

昆布粉末・椎茸粉末

植物由来の天然うま味を凝縮し、奥深い味わいを実現。

唐辛子・胡椒

ピリッとしたアクセントが、後を引く美味しさを演出します。

国産素材・無添加へのこだわり。

一般的なトマト&スパイス系のアメリカ的BBQソースとは異なり、味噌のような発酵感と凝縮された旨味が特徴です。

「塗りたくるソース」ではなく、一滴で料理を変える濃縮タイプ。

少量で満足できる感覚は、まさに日本ならではのUMAMI文化を象徴しています。

贈答品としての価値



このソースは「かけ放題のタレ」ではなく、少量で料理全体を変える“食体験”そのものの。

海外の三つ星シェフも注目するUMAMIを、日本人が贈答品として楽しめる一本です。

特別な日の演出や、大切な人への贈り物にふさわしい存在といえるでしょう。

BBQソース活用レシピ案



・王道：ステーキソース

焼いた牛ステーキにそのまま。香ばしさを引き立て、濃厚なので量は少なめで十分。

・希釈で：グリル野菜のタレ

ズッキーニ、パプリカ、ナスに、ソースを水または白ワインで1:1に希釈して絡めると、野菜の甘みが引き立つ。

・マリネソース

鶏もも肉や豚ロースを、ソースとオリーブオイルを1:1で割って1時間漬け込み、焼くだけで下味と仕上げが両立。

・キャラメリゼ風

玉ねぎ・人参・マッシュルームを、ソース大さじ2+水大さじ1で炒めると、甘みと旨味が凝縮。弱火で焦がさないのがポイント。

・和風アレンジ：炊き込みご飯

米2合に鶏肉としめじ、ソース大さじ2+醤油小さじ1を加えて炊くだけで、ほんのり味噌風味の和風炊き込みご飯に。

一滴で世界が変わる体験



少しで満足感が得られる【itadaki YAIBA】は、日本のUMAMI文化を象徴。

私見ですが、バーガーキングのワッパーに少量塗るだけで“真のテリヤキバーガー”に昇華し、200倍は美味しくなると感じました。

特別な日の食卓を華やかにするだけでなく、日常の料理を一瞬で変える“食のラグジュアリー体験”。それが【itadaki YAIBA】です。

🕒 記事に関する報告

この記事はいかがでしたか？ ▶

1 学びがある
1 わかりやすい
2 新しい視点



木村ヒデノリ 🔒 エキスパート
テックジャーナリスト/兼業主夫

パークリー音楽大学映画音楽作曲科卒。家事育児をしながらレビュー記事や動画を作っています。ガジェット好きが高じて築50年団地をスマートハウスにリノベ、沸騰ワード10で紹介されました。家事時短できる製品から育児に役立つハイテクおもちゃまで幅広く紹介していけたらと思っています。

木村ヒデノリの最近の記事

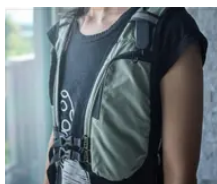
記事一覧



The \$210 UMAMI Sauce That Transforms Any Dish
8/30(土) 19:18



公園もキャンプもOK。飛ばない最強レジャーシート「Matador ポ…
8/30(土) 11:02



今やむしろお母さんにおすすめ、子連れで炎天下を歩く母親を助…
8/28(木) 16:47



ピーラーまで!? 財布に入る14機能マルチツール、Zenlet Tool Card
8/27(水) 16:41