

モンクタレホンポ

もんくたれ本舗

大阪泉州秘伝の味 焼肉通がうなったもんくたれ

会社紹介

市販の“たれ”に満足できず「焼肉した時にご飯が欲しくなる 日本一 美味しい“たれ”を作りたい!」その想いから、焼肉店を数え切れぬ程訪ね歩き、いろんな“たれ”を食し生みだした独自のノウハウとこだわりによる大阪泉州秘伝の味、フルーティで芳醇な香りが自慢の焼肉のたれ『もんくたれ』をご堪能ください。

主な製品・加工技術・設備機械等

看板商品の『もんくたれ(甘口)』は素材の味を引き出す醤油ベース、多汁で優しい甘さのふじりんごにこだわり、独自の手づくり製法で炊き上げています。お肉に絡めて口に入れたときに残る果肉のシャキシャキ感は『もんくたれ』の特徴です。また、野菜や魚介類にもマッチし、ご飯がすすむ“たれ”を目指して素材からこだわって作っています。『もんくたれ』シリーズは、「甘口・辛口・みそだれ」の三種類あり『もんくたれ三兄弟』として、高価な肉はもちろん、安価なお肉ほど真価を発揮する、泉州で美味しい焼肉のたれと評判になっています。

焼肉のたれはもちろん、自社製のだし香る手作りぼん酢、ゆず香るクリーミーな口当たりのごまだれと濃厚な香りとコクの金ごまだれもおすすめです。

“たれ”でみなさんを笑顔にしたい!そのために、これからも研究をつづけ美味しさで食卓に喜びと笑顔を届けてまいります。



代表者名 ● 代表 藤原 信昭

所在地 ● 〒598-0021 大阪府泉佐野市日根野3300番地

電話番号 ● **072-467-2529** FAX 番号 ● **072-467-2567**

E-mail ● info@monkutare.com

ホームページ ● <https://www.monkutare.com>



▲ ホームページ