「消費量日本一」で「餃子」は名物になりましたが…

宇都宮を「代表する味」という意味でいえば…？

拡散希望

# 「宇都宮ガーリックソース」

も「宇都宮の隠れ名物」です！

## きらくの「ガーリックソース」は、1970-80年代のステーキブームのなかで「宇都宮のステーキ店」を中心に普及した「宇都宮ガーリックソース」の一つ。

ステーキソース
といえば

宇都宮では
ガーリックソースが
当たり前だったので、

もしかしたら
地元の人も
気づいていないかも!?

**1973年の「ステーキきらく鶴田店」オープン時から、当時のままのステーキソースの味を守り続けています。**

＊市内ステーキ店が、それぞれオリジナルの「ネーミング」と「レシピ」で競争してきました。同時に、東京から独自のソースでステーキ店が進出してくることもありましたが、結局、地元のお客様に愛されてきたのは、宇都宮のガーリックソースでした。現在では市内のスーパーや精肉店などの売場にも同様な材料と製法のソースが並んでいます。

宇都宮でステーキのタレといえば、これ！これ！これが！当たり前！

## 「宇都宮ガーリックソース」～3つの特徴～

※宇都宮のステーキ店の歴史を見つめてきた当店が、勝手に導き出したあくまで一つ見解ですが…。

### 特徴1 「生ダレ熟成」

ソースといえば火を通すのが一般的ですが、宇都宮のステーキソースは加熱をせずに生のタレをそのまま「熟成」させるフレッシュソースで、これこそが「宇都宮ガーリックソース」の最大の特徴となっています。

### 特徴2 「醤油ベース」

ステーキソースといえば、洋食系のソースが当たり前の時代。宇都宮のステーキソースは「醤油ベース」だったため、栃木のコシヒカリやお味噌汁との相性も抜群で、いわば「日本式ステーキ文化」の草分けとなりました。

### 特徴3 「おろし風」

ニンニクや玉ねぎ等をミキサーにかけた見た目は「おろし状のソース」が特徴です。

当店では
さらに他の野菜やフルーツを使用し、他店にはない独自の味に仕上げています。

**★生ダレ熟成ソースだから、鉄板上で完成し「より美味しくなる」ソースです★**

熟成されたソースはそのままでも美味しいですが、鉄板の上で加熱されることで、風味が増し、味がよりマイルドになり、美味しさがUPします。