

私はたまには
北海道の食卓を
大好きです

北海道の食卓を伝える
ソラチです。

ソラチの思い できました

つオッ

世界最高のおいしさを
北海道の恵みを大切にしながら
造りあげていきます。

ホッ

私たちが毎日食べても
安心で安全な物を
造りあげていきます。

ニコッ

人を笑顔にする
サービスを造りあげて
いきます。

ソラチ 大好き 物語

その理由を
お伝えします

私たちはソラチが大好きです

商品開発室

菊地 美加

仕事とは嫌でもやらなくてはいけないこと。ソラチで働く前まではそう思っていました。でも今は違います！私の周りのみんなが優しく、環境が良いというのはもちろんですが、本当に美味しいものを作りたいという開発室のみんなの思いに共感し、商品を開発するときに分析や菌検査などで少しでも関わることができるのがすごく楽しいです！

「ソラチのたれって美味しいよね～」って言われると、入社して間もない私でも嬉しくなってしまいます。ソラチで何か良いことがあると、働く人が皆嬉しい！！ソラチってそんな会社だと思います。



工場

吉田 伸枝



私はソラチに就職して13年になります。最初は、母がソラチで働き、定年退職し、その後私に声がかかり仕事をすることになりました。そして私の二人の娘たちも高校生の夏休みにアルバイトをさせて頂きました。姉も芦別で焼肉店をしており、全部ソラチのたれを使わせて頂いています。

入社した当時は、一日の製造種類が少なくて良かったのですが、今は何種類ものタレ製造があるので、何を先に準備したら良いのか頭の中で考えながら仕事をしています。私がミキサーにかけた『玉葱、みそ、ニンニク』が他の材料と合わさって温度が上がり、いい香りがしてくると“あー今日もおいしいタレが出来た”と、うれしくなります。親子三代、ソラチのタレ、そしてソラチが大好きです。



工場

齊藤 百合子

私とソラチとの出逢いは今から18年前、芦別に引越ししてから3年後の事でした。慣れない仕事に一日も早く慣れようと必死でした。とても長い間ソラチにお世話になっております。

私達の家族の長女、次女はそれぞれ嫁ぎ、長男は一人立ちし、今は夫と二人です。家族全員がソラチの味に親しみ育ってきました。我家のご馳走といえば焼肉、シャブシャブ、すき焼き、どれをとってもソラチのタレはおいしい。子供達の笑顔が思い出されます。

娘たちもその味が忘れられず、本州の長女はタレが残り少なくなると電話で催促する事しばしばです。私達家族にとっておいしいソラチのタレはなくてはならない物の一つになっています。

人に自然にも やさしい。



自分が共感できる会社
だからほこりが持てる。
その自信が、より良い
商品へと結びつく。
もっともっと
知って欲しい。
大好きなソラチのこと。

<http://www.sorachi.ne.jp>

札幌本部

勝浦 健至

この物語は、一本のたれから始まる。私の幼い頃からの話である。週末には成吉思汗、いつも食卓にはソラチのたれ。ふと振り返ると、いつもソラチと隣り合わせである。私がソラチに入社して会社の諸先輩方はもちろん、お客さまからたくさんのお話を教わりました。食品に関する基礎知識、流通の仕組み、それからお恥ずかしい話ですが、言葉遣いから礼儀作法まで、お会いするお客様から暖かい言葉や厳しい言葉を頂きました。一つの商品を開発するのに皆さんからのアイデアを出し合い、試行錯誤して時には意見がぶつかり合うこともあります。でもそれは、お客様においしいものを届けたいという真剣な思いがあるからこそです。泣いたり笑ったりしながら一丸となって一つの事を成し遂げて、お客様に満足して頂いた時の笑顔は、たまりません。私がソラチに入社しなければ出会えなかつた人、営業という仕事をしていなければ学べなかつたことはたくさんあります。人生の豊かさとは、人の出会いで何を学ぶかで決まると思っています。まだまだ日々勉強は欠かせませんが、私に貴重な人の出会いと成長する機会を与えてくれたソラチが大好きです。

たれにこだわつてはや58年

好きなことをしよう。
人は好きなことをすれば、
ぐんぐん伸びるから。



たれ屋創業ストーリー



たれへのこだわり

ソラチのたれが好きで集まつた人たちが、(株)ソラチというたれ屋を支えています。のびのびと自分の得意とする仕事をさせてもらえるのがソラチの風土。羊でいうと、放牧でしょうか?会社の方針が「好きなことをしよう。人は好きなことをすればぐんぐん伸びるから。」なのです。社員の気持ちを第一に考えてくれる環境があるからこそ、たれへのこだわりに妥協はありません。思いはすべて、皆様のお手元に届く「たれ」に込めていっています。

そしてお客様にソラチのファンになっていただき、ソラチのたれの味を信用していただくことが社員みんなの励みとなり、さらなるこだわりにもつながっていきます。

ソラチを愛してくださる皆様、いつも本当にありがとうございます。皆様の笑顔と暖かい励ましそが、我々ソラチの原動力なのです。

ソラチと言えば、「存知」「北海道のたれ屋」ですが、創業当時は「空知ラムネ・空知農産化学研究所」という名前でした。そう、昔はラムネ屋さんだったのです。

ラムネからタレづくりへと変遷した背景に北海道の定番料理「ジンギスカン」が登場します。

ジンギスカン発祥の歴史は古く、中国大陸モンゴルの遊牧民が家畜として羊を飼っていたところからはじまりといわれています。旧満州(現在の中華人民共和国東北部)では、日本人が自作のたれを持ち寄り、鉄カブトをひっくり返して仲間とのジンギスカンを食べる習慣がありました。

そのたれが北海道の芦別市に持ち帰られ、長い時空を経て、空知ジンギスカンのたれとして受け継がれたのです。

「農産化学研究所」というぐらいですから、ソラチは果物や野菜の加工を行っていましたが、ふとしたことから余った野菜をたれに入れて熟成させてみると、当時の社員はびっくり仰天!

甘くてコクがある、深みのあるたれに仕上がりついでです。「特撰ジンギスカンのたれ」が誕生した瞬間でした。

こうして、大地の恵みからもらったおいしさの素を凝縮し、お肉の旨味を引き出してくれる絶品のたれを生み出すことができました。

今まで五十八年もの間愛され続けるおいしさはまさに「本物」の味。これまで支えてくださったお客様はもちろん、たれ屋創業を担つたソラチの大先輩にもジンギスカンを持ち帰ってくれた遠い遠い祖先にも感謝。



たれの製造工程



①タレを作る。
うちの工場はまだ大人の手をかけ、原料がうまく混ざるように入れています。
“おいしさ”を常に考えながら作業を行っています。



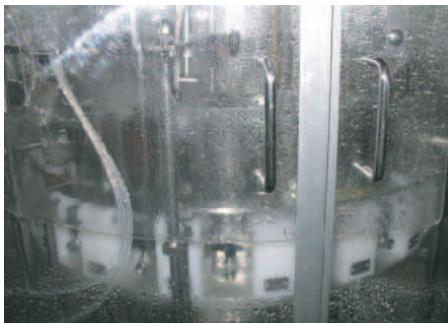
④いよいよ瓶においしいたれがおなかいっぱい詰められる瞬間です。



②たれがかくはんされるところです。
時間をかけて、ちゃんと混ざっているか何度も確認します。
たれ作りのプロがおいしさを追求して作ってます。



⑤キャップと言うぼうしをかぶりラベルと言う着物をまとい、あとは箱に入るのを待つだけ。



③瓶をターンテーブルに置くのは手作業です。
1本1本機械できれいに洗い、出番を待ちます。



⑥単純に箱詰めするだけではありません。
ぼうし(キャップ)に傷がないか、着物(ラベル)をきちんと着ているか、名前(日付)が1本1本ついているかなど検査して箱に入れています。
そして出荷待ちます。
そしておいしいたれがみんなのもとへ――。



弊社の商品

ラーメンに「味噌」「塩」「醤油」味があるようにいろいろな味を楽しみながらジンギスカンや焼き肉を食べてほしい。ソラチのたれは、そんな思いで造られています。どれも、お弁当に大活躍できる！中華やイタリアンの隠し味！としても使えるたればかりです。すべてのお肉、いろいろな魚、さまざまな野菜にアレンジしてお使いいただけます。

どのたれもよく振ってお使いください。

振れば振るだけまろやかになります。

届け 北海道発 本場の味

私たち、北海道のご当地名物のおいしい料理をご自宅でお手軽カンタンに再現できるたれを製造しています。

北海道にはシンギスカンをはじめ、ラムしゃぶ、豚丼など、おいしくて栄養満点のお料理がたくさん。その美味しさを全国に広めたい、そんな思いでいっぱいです。

北海道にお住まいの方はもちろん、道外の方にも、ご自宅でお気軽に北海道の味を愉しんでいただければ幸いです。

皆様の笑顔と「美味しい」という声を聞きたくて、これからも北海道産のたれをどんどん発信して参ります！

豚丼たれ

ソラチ「豚丼のたれ」は、三十八年間
変わらぬ味を守り続けています。

ソラチ
NO1商品



北海道は十勝地方の老舗の豚丼店を食べ歩いてで
きたこのたれは、まさに絶品の味だとご好評いただい
ております。
「いっぴん」という豚丼専門店のれんを構えて
ます。

| | |
|-------------------|----------------------------|
| 内 容 量 | 480g |
| 入 数・荷 姿 | 12本 |
| P O S コード | 4901745136329 |
| I T F コード | 24901745136323 |
| 商品サイズ/重量 | 径71mm×高190mm/735g |
| 箱サイズ/重量 | 縦381mm×横255mm×高171mm/9.2kg |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 450円(税込価格472円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 18ヶ月 |

| | |
|-------------------|---|
| 内 容 量 | 275g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| P O S コード | 4901745121325 |
| I T F コード | 24901745121329 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/470g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm) 5.8kg(1.1kg) |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 18ヶ月 |



| | |
|-------------------|----------------------------|
| 内 容 量 | 255g |
| 入 数・荷 姿 | 12本 |
| P O S コード | 4901745165800 |
| I T F コード | 24901745165804 |
| 商品サイズ/重量 | 径56.2mm×高165mm/420g |
| 箱サイズ/重量 | 縦250mm×横189mm×高183mm/5.3kg |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 570円(税込価格598円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



十勝豚丼いっぴんのたれ

ついに出ました！
北海道のたれ屋ソラチ直営店
「いっぴん」の豚丼のたれ。



**十勝豚丼
いっぴん**

帯広本店／札幌手稻店／札幌北10条店／札幌平岡店／札幌東雁来店
低温熟成!これは絶品!!元気の源、豚肉!!炭は備長炭
100%。なぜ旨い?秘密のご飯。アツアツのかさね焼き。

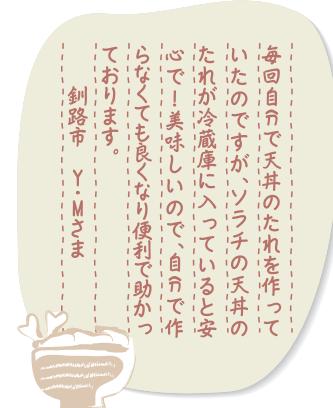
5つのこだわり徹底します。
タレの専門メーカー(株)ソラチ。そのタレを「いっぴん」というお店を通じて、たくさんの方に美味しく安心して食べて欲しいから、わたしたちは5つのこだわりを持ってみなさんに美味しい豚丼をお届けします。

◎ おいしい
豚丼の作り方

- ① フライパンに油を熱し、肉を焼く。
- ② 肉に火が通ったらタレを入れて絡める。
- ③ 肉を三等分に切り、ご飯を盛った丼に盛り付ける。
- ④ フライパンに残ったタレを回し入れ、好みのトッピングを乗せて出来上がり。

◎ 材 料

- ・豚肉(四ミリ×五ミリ厚)
- ・丼一杯に100グラム
- ・(ロースだと二枚)
- ・本場帯広の豚丼はロースを使用、バラ肉でも美味しいです。
- ・十勝豚丼のたれ
- ・肉100グラムに大きじに軽く二杯。
- ・ごはん
- ・丼一杯300グラム~350グラム



毎回自分で天丼のたれを作つていたのですが、ソラチの天丼のたれが冷蔵庫に入つてると安心で、美味しいので、自分で作らなくて良くなり便利で助かっております。

釧路市 Y・Mさま



北海道のたれ屋 天丼のたれ
海の恵みのだし入りです。力キエキス、かつおだしが入り、天丼の味をいつそうひきたてます。

北海道のたれ屋 天丼のたれ

| | |
|------------|---|
| 内 容 量 | 265g |
| 入 数・荷姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745321855 |
| ITFコード | 24901745321859 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/460g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.8kg(11.6kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |



今までお肉を食べなかつた子どもが、初めて肉を口にしたのが、このタレを使った牛丼です。それ以来、肉を食べられるようになり、肉料理と言えはソラチのタレを使つています。子どもも喜んで食べています。さすがソラチのたれ! 50年の歴史を感じます。

釧路市 Y・Iさま

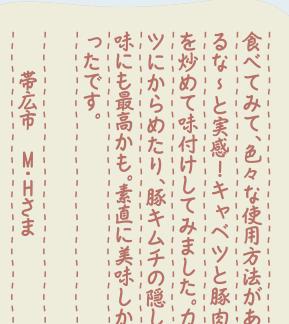


| | |
|------------|---|
| 内 容 量 | 260g |
| 入 数・荷姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745121332 |
| ITFコード | 24901745121336 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/455g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.6kg(11.2kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

お客様をお迎えありがとうございます。
お客さまが大いに喜んでいます。



| | |
|------------|---|
| 内 容 量 | 250g |
| 入 数・荷姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745321848 |
| ITFコード | 24901745321842 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/445g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.6kg(11.2kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

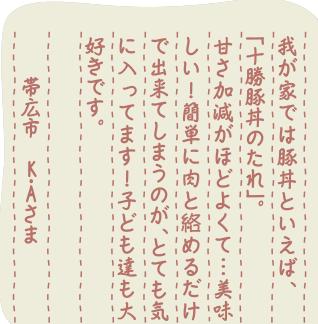


食べてみて、色々な使用方法があるな」と実感! キャベツと豚肉を炒めて味付けしてみました。力尽くからめたり、豚キムチの隠し味にも最高かも。素直に美味しいかったです。

帯広市 M・Hさま



**精肉コーナー向け商品
北海道十勝みそ豚丼のたれ**
三種類の味噌を使用した「こく」と「旨み」が豚肉にピッタリ。



我が家では豚丼といえば、「十勝豚丼のたれ」。甘さ加減がほどよくて、美味しい! 簡単に肉と絡めるだけで出来てしまつのが、とても気に入つてます! 子ども達も大好きです。

| | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| 精肉コーナー向け商品 北海道十勝豚丼のたれ | ボトルタイプはお肉とのタイアップで精肉コーナーで人気です。 |
|---------------------------------|-------------------------------|

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 210g |
| 入 数・荷姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745120335 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/235g |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.5kg(5.0kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |



Miso Butadon (味噌焼豚丼のたれ)
食べてみて、色々な使用方法があるな」と実感! キャベツと豚肉を炒めて味付けしてみました。力尽くからめたり、豚キムチの隠し味にも最高かも。素直に美味しいかったです。

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 220g |
| 入 数・荷姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745120328 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/245g |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.8kg(5.2kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

北海道を代表するソラチ ジンギスカンのたれ。
果実・野菜類を使用しています。

成吉思汗のたれ 特撰



五十年以上前、旧満州（現在中国東北部）から持ち帰ったタレが受け継がれ「ソラチ特撰ジンギスカンのたれ」となりました。果実と野菜をふんだんに使い、香辛料を加えた甘くてコクのある看板商品です。その千切り、みょうがなど、葉物を入るとさっぱりとお召し上がりいただけます。カーライスの隠し味や、焼きうどん、手羽先の漬け込みだれ、ちゃんちゃん焼き、もつ煮込みなど、幅広くお使いいただけます。

「ソラチ」との付き合いは私たちの結婚年数とほぼ同じ、45年ほど。恵庭に嫁いで、主人に勧められて口にしたのが出会いでした。何本か他社のたれも使ってみましたが、ソラチの美味しさは格別でした。我が家ではこのタレに、生卵入りおろし生姜、ににくを入れます。一段と美味しくなりますよ。

恵庭市 竹内 敏子さま

| 内 容 量 | 430g | 内 容 量 | 250g |
|----------|-----------------------------|----------|-----------------------------|
| 入 数・荷姿 | 20本 | 入 数・荷姿 | 24本 |
| POSコード | 4901745036001 | POSコード | 4901745021007 |
| ITFコード | 34901745036002 | ITFコード | 44901745021005 |
| 商品サイズ/重量 | 径71mm×高190mm/685g | 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/445g |
| 箱サイズ/重量 | 縦380mm×横300mm×高220mm/14.0kg | 箱サイズ/重量 | 縦390mm×横260mm×高185mm/11.0kg |
| メーカー希望価格 | 330円(税込価格346円) | メーカー希望価格 | 250円(税込価格262円) |
| 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 | 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 |

| 内 容 量 | 250g | 内 容 量 | 250g |
|----------|-----------------------------|----------|-----------------------------|
| 入 数・荷姿 | 24本 | 入 数・荷姿 | 24本 |
| POSコード | 4901745021007 | POSコード | 4901745021007 |
| ITFコード | 44901745021005 | ITFコード | 44901745021005 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/445g | 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/445g |
| 箱サイズ/重量 | 縦390mm×横260mm×高185mm/11.0kg | 箱サイズ/重量 | 縦390mm×横260mm×高185mm/11.0kg |
| メーカー希望価格 | 250円(税込価格262円) | メーカー希望価格 | 250円(税込価格262円) |
| 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 | 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 |



美味しかったです！焼肉のたれとしても使えるし、野菜炒めなど、魚介にも合いましたよ。

| 内 容 量 | 250g | 内 容 量 | 430g |
|----------|---|----------|-----------------------------|
| 入 数・荷姿 | 12本(×2合) | 入 数・荷姿 | 20本 |
| POSコード | 4901745021137 | POSコード | 4901745036032 |
| ITFコード | 24901745021131 | ITFコード | 34901745036033 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/445g | 商品サイズ/重量 | 径71mm×高190mm/685g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.6kg(11.2kg) | 箱サイズ/重量 | 縦380mm×横300mm×高220mm/14.0kg |
| メーカー希望価格 | 300円(税込価格315円) | メーカー希望価格 | 430円(税込価格451円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 | 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 |



お肉の苦手な私でしたが、このタレのおかげでお肉初挑戦できました。焼きわにぎりにも合いますね。美味しいいただきました！



「これじゃなきゃダメ」とおっしゃってくださる方が多く、ソラチ人気のたれです。果汁を使った甘みのある味つけです。少し甘めのたれを好まれる方に愛される味に仕上げました。

成吉思汗のたれ デリシャスマルチ

成吉思汗のたれ 味噌味



「シンギスカンのたれ」と言うと「醤油味」という固定観念が、この「みそ味」をいたたいて、完全に覆されました。醤油味と共に常備します！泣けちゃうくらいホルモンにも合い、野菜の味噌炒めはもちろん、回鍋肉も簡単に作れますよ。

| 内 容 量 | 230g | 内 容 量 | 230g |
|----------|---|----------|---|
| 入 数・荷姿 | 12本(×2合) | 入 数・荷姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745021120 | POSコード | 4901745021120 |
| ITFコード | 24901745021124 | ITFコード | 24901745021124 |
| 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/425g | 商品サイズ/重量 | 径61mm×高158mm/425g |
| 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.4kg(10.8kg) | 箱サイズ/重量 | 縦265mm×横196mm×高185mm(370mm)/5.4kg(10.8kg) |
| メーカー希望価格 | 300円(税込価格315円) | メーカー希望価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 | 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

北海道産の味噌でつくりました。野菜と果汁が入った「クのあるたれ」です。

成吉思汗のたれ屋

成吉思汗たれ 7

キャンプに!!
アウトドアに!
BBQに!!

- 「いつも2〜3本買っていますよ!」などの声を頂いておりました。
- 「お客様から、大きいサイズが欲しいとよく言われる...」
- 「ジンギスカンでは小さいサイズは足りないよ!」



| | |
|-------------------|----------------------------|
| 内 容 量 | 550g |
| 入 数・荷 姿 | 12本 |
| POSコード | 4901745050083 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 径73mm×高185mm/590g |
| 箱サイズ/重量 | 縦299mm×横227mm×高208mm/7.4kg |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 570円(税込価格598円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

お客様の声
から誕生!!

お 得 用
サ イ ブ

あ り ま す!



赤ワインとレモン果汁が入り、生ラムに合つ
ちょうどぴり辛い味わいです。

生ラム専用のたれ

精肉コーナー向け商品

ジントツ 売れ筋商品

| | |
|-------------------|--|
| 内 容 量 | 200g |
| 入 数・荷 姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745020086 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/225g |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.4kg(4.8kg) |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



野球の試合後にチームメイトとこのタレを使ってジンギスカンを食べました。
とても美味しい味付けだと思います。

個人的にはもう少し辛くても良いと思
いました。子どもにはちょうど良いと
思います。

口に入れた瞬間、ふわっと広がる赤ワインとラ・フランスの香り。これがラムにとても合います。ラベルに高級感がありますので、贈り物としてもお使いいただけます。

| | |
|-------------------|---|
| 内 容 量 | 160g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745017086 |
| ITFコード | 24901745017080 |
| 商品サイズ/重量 | 径48mm×高120mm/315g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横175mm×高140mm(280m)×4.0kg(8.0kg) |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



北海道ジンギスカンのたれ
北海道ジンギスカンのたれ
あまり馴染みじやないけど食べてみました。
いつも美味しい味がします。
りんご、たまねぎ、にんにく、しょうがたっぷり。焼き肉をガス焼で食べていた頃を思い出す懐かしい味がします。

| | |
|-------------------|--|
| 内 容 量 | 200g |
| 入 数・荷 姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745020062 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/225g |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.4kg(4.8kg) |
| メー カー 希 望 小 売 価 格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



秋田県 齋藤啓子さま
あまり馴染みじやないけど食べてみました。
普段食べている肉が軟らかくジューシーになり驚いています。
秋田のお店にも置いてもらいたいです。



しゃぶしゃぶたれ

三十年程前、羊の肉をジンギスカンだけじゃなく、牛しゃぶみたいに食べられないだろうか？という発想から「ソラチしゃぶしゃぶのたれ」は生まれました。当時、北海道では酸っぱいものを好まない人が多く、醤油味ベースにたどりついたのです。酸味がなく、ラムに合う香辛料を使っており、ジンギスカンのたれとしてもおいしくいただけます。ラムしゃぶのあがりはうま味の凝縮されたスープでラーメン。それが「北海道流」です。おろしにんにく、辛味噌を加えると札幌ラーメンの味わいになります。

北海道の売れ筋商品!!

しゃぶしゃぶのたれしょっけ

酸味を抑えたマイルドな味わい。
牛肉や豚肉もおいしく召し上がれます。



| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 230g |
| 入 数・荷 姿 | 24本 |
| POSコード | 4901745123305 |
| ITFコード | 44901745123303 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/440g 縦365mm×横245mm×高180mm/11.0kg |
| 箱サイズ/重量 | 縦365mm×横245mm×高180mm/11.0kg |
| メーカー希望小売価格 | 310円(税込価格325円) |
| 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 |

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 215g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745123749 |
| ITFコード | 24901745123743 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/425g 縦245mm×横245mm×高180mm(360mm)/5.3kg(10.6kg) |
| 箱サイズ/重量 | 縦245mm×横245mm×高180mm(360mm)/5.3kg(10.6kg) |
| メーカー希望小売価格 | 310円(税込価格325円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 230g |
| 入 数・荷 姿 | 24本 |
| POSコード | 4901745123299 |
| ITFコード | 44901745123297 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/440g 縦365mm×横245mm×高180mm/11.0kg |
| 箱サイズ/重量 | 縦365mm×横245mm×高180mm/11.0kg |
| メーカー希望小売価格 | 310円(税込価格325円) |
| 賞味期限 | 製造後 18ヶ月 |

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 190g |
| 入 数・荷 姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745020093 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/215g 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.3kg(4.8kg) |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.3kg(4.8kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

おろししゃぶしゃぶのたれ

大根おろしがたっぷりと入っている、万能なたれです。しゃぶしゃぶをさっぱりと食べたい方、しゃぶしゃぶだけでなく焼き魚、ハンバーグ、サラダなどにも使えます！



しゃぶしゃぶのたれ(みそ風味)

味噌と相性の良いかつおにこんぶだしのうま味がぎゅーっと入っています。



北海道ご当地しゃぶしゃぶのたれ

ラムしゃぶ初心者には、このたれをおススメします。香味野菜をブレンディし、ラム肉の味をまるやかにします。



精肉コーナー向け商品

香辛料が羊独特の臭みを抑え、食べやすい味に仕上げました。酸味を抑えたマイルドな味わいで、牛肉や豚肉もおいしく召上がれます。



香辛料が羊独特の臭みを抑え、食べやすい味に仕上げました。酸味を抑えたマイルドな味わいで、牛肉や豚肉もおいしく召上がれます。

本醸造醤油と
本みりんが
ベース

北海道産
大根おろしを
たっぷり使用

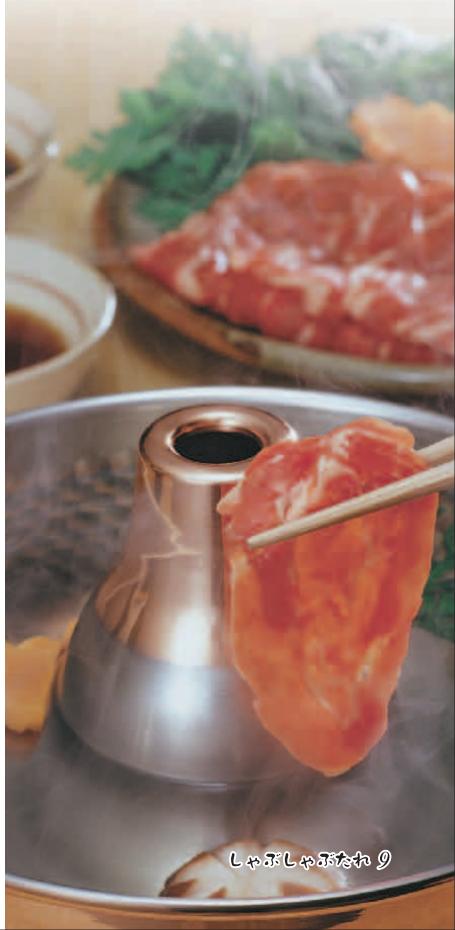
北海道羅臼産
昆布だしと
焼津産鰯だしを
隠し味に使用

レモン果汁
(地中海沿岸産)
で爽やか風味



ALADIN

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 190g |
| 入 数・荷 姿 | 10本(×2合) |
| POSコード | 4901745020093 |
| ITFコード | - |
| 商品サイズ/重量 | 巾66mm×奥行40mm×高144mm/215g 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.3kg(4.8kg) |
| 箱サイズ/重量 | 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.3kg(4.8kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |



やきにじ たれ

オホーツク自然塩
焼肉塩だれ(にんにく味)
パンチの効いたにんにく味を食べたい
ときに合う、塩だれです。



「北海道の塩を使いたい」
そんな、熱血営業マンの声から
生まれた塩だれです。

オホーツク自然塩焼肉塩だれ



牛肉に合うことはもちろんですが、ボイルや天ぷらにした、エビ・ホタテなど魚介類にもよく合います。ほんと、おススメです。

| | |
|-------------|--|
| 内 容 量 | 145g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745117168 |
| ITFコード | 24901745117162 |
| 商品サイズ/重量 | 径48mm×高120mm/300g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横175mm×高140mm(280ml)/3.8kg(7.6kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 230円(税込価格241円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



江別市 Eさま
焼肉パーティーでいろんな種類のタレを購入。いつもは塩味に興味がなかったのですが、シンプルな味が新鮮でした。最後の〆には、このタレでとても美味しい塩焼そばができました!!

| | |
|-------------|--|
| 内 容 量 | 145g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745117168 |
| ITFコード | 24901745117162 |
| 商品サイズ/重量 | 径48mm×高120mm/300g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横175mm×高140mm(280ml)/3.8kg(7.6kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 230円(税込価格241円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

札幌市 Mさま
こんな透明なタレ、見たことない!
牛タンにつけて食べるとほどよい味加減で美味しかったです。



| | |
|-------------|--|
| 内 容 量 | 145g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745117373 |
| ITFコード | 24901745117377 |
| 商品サイズ/重量 | 径48mm×高120mm/300g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横175mm×高140mm(280ml)/3.8kg(7.6kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 200円(税込価格210円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

にんにくとスパイスを効かせて、赤穂の塩を使いました。「いいお肉は塩で食べたい」といわれる方に、ご満足いただける塩だれです。

私はこのたれで、ガーリックチャーハンを作っています。
「父さんのチャーハンは美味いな」と評判です。実はこのたれが決め手なのです。



| | |
|-------------|--|
| 内 容 量 | 145g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745117175 |
| ITFコード | 24901745117179 |
| 商品サイズ/重量 | 径48mm×高120mm/300g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横175mm×高140mm(280ml)/3.8kg(7.6kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 230円(税込価格241円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

旭川市 U・Hさま
カルビ焼のたれを買いました。昔からソラチさんのカルビ焼のたれを使っています。このたれしか食べられなくなっていました。私は一緒に育ってきたタレです。



おいしいお肉をよりおいしく召し上がついただこう。という発想からできました。ごま油の香ばしさがきいたコクのあるたれです。

つけだれとして食べてみました。あっさりとした味付けで、本格的な焼肉屋さんの味でした。美味しいかったです。焼肉は家族で囲んで食事ができる唯一の材料です。これからも美味しい和牛(牛)を朝待します。



| | |
|-------------|---|
| 内 容 量 | 230g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745123534 |
| ITFコード | 24901745123538 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/440g |
| 箱サイズ/重量 | 縦245mm×横185mm×高180mm(360ml)/5.5kg(11.0kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 330円(税込価格346円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |



| | |
|-------------|---|
| 内 容 量 | 230g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745123534 |
| ITFコード | 24901745123538 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/440g |
| 箱サイズ/重量 | 縦245mm×横185mm×高180mm(360ml)/5.5kg(11.0kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 330円(税込価格346円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

マーボー豆腐、チンジャオロース、回鍋肉など、中華料理の隠し味としてもお使いいただけます。また、きゅうりを始めとした野菜の浅漬け、漬け物の素としてもお使いいただけます。

| | |
|-------------|---|
| 内 容 量 | 235g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745121554 |
| ITFコード | 24901745121558 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/445g |
| 箱サイズ/重量 | 縦245mm×横185mm×高180mm(360ml)/5.6kg(11.2kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 310円(税込価格325円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

コチュジャン・XO醤・豆板醤が人っているから「三醤」。

焼肉のたれ三醤(さんじyan)



カルビ焼のたれ

おいしいお肉をよりおいしく召し上がりたいだこう。という発想からできました。ごま油の香ばしさがきいたコクのあるたれです。



| | |
|-------------|---|
| 内 容 量 | 235g |
| 入 数・荷 姿 | 12本(×2合) |
| POSコード | 4901745121554 |
| ITFコード | 24901745121558 |
| 商品サイズ/重量 | 径55mm×高165mm/445g |
| 箱サイズ/重量 | 縦245mm×横185mm×高180mm(360ml)/5.6kg(11.2kg) |
| メー カー 希 望 格 | 小売価格 310円(税込価格325円) |
| 賞 味 期 限 | 製造後 12ヶ月 |

おうすで がんたん

生姜の風味がちゃんとする生姜焼が食べたい!
そんな想いから造られた生姜焼です。
生姜の味と風味をたっぷりお楽しみ下さい。

お肉なんでもしようが焼のたれ

[開発担当者 小林 靖博] 味の決めての生姜を、たっぷり入れることを一番に開発しました。



食べた後の感想は、一言で美味しかつたです。味ももちろん、今回は漬け込んでおいたお肉を主人が焼いてくれたのを食べたからです。男の人でも簡単に作れて、さらに美味しい! 言うこと無しですね。

上川町 K・Kさま



OGHI DE GOHAN

すりおろし生姜焼のたれ



内容量 200g
入数・荷姿 10本(×2合)
POSコード 4901745120489
ITFコード -
商品サイズ/重量 幅66mm×奥行40mm×高144mm/225g
箱サイズ/重量 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格 300円(税込価格315円)
賞味期限 製造後 12ヶ月

このたれでわかさぎの唐揚げを作つてみました。子ども達もスナック菓子のようにボリボリと音を立てながら食べててくれ、カルシウムを取りたい時にはもつてこいです!

秋田県 田口 広恵さま



手軽に手早く美味しく作れます。食品添加物を一切使用せずに仕上げています。

おべんとザンギのたれ

内容量 195g
入数・荷姿 10本(×2合)
POSコード 4901745320889
ITFコード -
商品サイズ/重量 幅66mm×奥行40mm×高144mm/220g
箱サイズ/重量 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格 300円(税込価格315円)
賞味期限 製造後 12ヶ月



とにかくのうまい味を当社独自の製法で引き出しじっくりとねかせて熟成させたまろやかで深みのあるソース。

ステーキソース(にんにく風味)



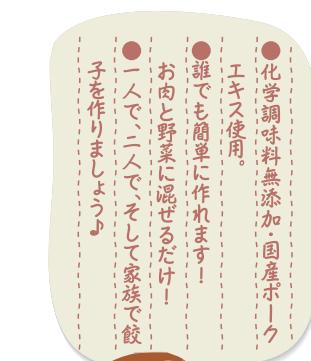
内容量 200g
入数・荷姿 10本(×2合)
POSコード 4901745120526
ITFコード -
商品サイズ/重量 幅66mm×奥行40mm×高144mm/225g
箱サイズ/重量 縦205mm×横138mm(276mm)×高155mm/2.4kg(4.8kg)
メーカー希望小売価格 330円(税込価格346円)
賞味期限 製造後 12ヶ月

お料理をよりおいしく、手軽に引き立てる
商品を揃えました。

おろしにんにく



お肉料理に、に
にくはかせま
せん。むしろ主役
と言つても過言で
はない存在です。
おろさなくつてい
いから、かんたん
に料理に使えます。



旭川市
N・Kさま
お肉と野菜に混ぜるだけ!



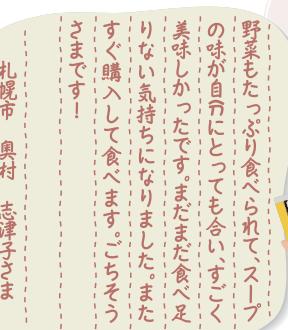
| | |
|------------|---|
| 内 容 量 | 40g×2 |
| 入 数・荷姿 | 10袋(×2合) |
| POSコード | 4901745474735 |
| ITFコード | — |
| 商品サイズ/重量 | 縦150mm×横110mm×厚10mm/85g |
| 箱サイズ/重量 | 縦225mm×横160mm(320mm)×高150mm/1.85kg(3.7kg) |
| メーカー希望小売価格 | 185円(税込価格194円) |
| 賞味期限 | 製造後 8ヶ月 |



| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 85g |
| 入 数・荷姿 | 10本(×8箱) |
| POSコード | 4901745480729 |
| ITFコード | (10本) 14901745480726 (80本) 74901745480728 |
| 商品サイズ/重量 | 径42mm×高80mm/170g |
| 箱サイズ/重量 | 縦230mm×横100mm×高85mm/1.8kg (縦420mm×横250mm×高200mm/14.8kg) |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

焼肉のたれにひとさじ入れるだけで、味に
深みを出します。「ククが出て辛さがまる
やかになります。

焼肉ノ友 辛味噌



[1袋]

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 25g |
| 入 数・荷姿 | 100ヶ入×4箱 |
| POSコード | 4901745445865 |
| ITFコード | — |
| 商品サイズ/重量 | 縦115mm×横60mm/26.3g |
| 箱サイズ/重量 | (100ヶ入) 縦246mm×横230mm×高80mm/3.0kg (100ヶ入×4) 縦366mm×横255mm×高365mm/12.4kg |
| メーカー希望小売価格 | 100円(税込価格105円) |
| 賞味期限 | 製造後 6ヶ月 |

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 25g×5袋 |
| 入 数・荷姿 | (5袋)×10袋×2合 |
| POSコード | 4901745472861 |
| ITFコード | — |
| 商品サイズ/重量 | 縦160mm×横100mm×厚15mm/150g (内箱) 縦220mm×横100mm×高165mm/1.6kg (外箱) 縦235mm×横215mm×高185mm/3.4kg |
| 箱サイズ/重量 | — |
| メーカー希望小売価格 | 500円(税込価格525円) |
| 賞味期限 | 製造後 6ヶ月 |

| | |
|------------|---|
| 内 容 量 | 25g×3袋 |
| 入 数・荷姿 | (3袋)×15袋×2合 |
| POSコード | 4901745469861 |
| ITFコード | — |
| 商品サイズ/重量 | 縦160mm×横100mm×厚10mm/92g (内箱) 縦220mm×横100mm×高165mm/1.5kg (外箱) 縦235mm×横215mm×高185mm/3.2kg |
| 箱サイズ/重量 | — |
| メーカー希望小売価格 | 300円(税込価格315円) |
| 賞味期限 | 製造後 6ヶ月 |

| | |
|------------|--|
| 内 容 量 | 25g |
| 入 数・荷姿 | 100ヶ入×4箱 |
| POSコード | 4901745445865 |
| ITFコード | — |
| 商品サイズ/重量 | 縦115mm×横60mm/26.3g |
| 箱サイズ/重量 | (100ヶ入) 縦246mm×横230mm×高80mm/3.0kg (100ヶ入×4) 縦366mm×横255mm×高365mm/12.4kg |
| メーカー希望小売価格 | 100円(税込価格105円) |
| 賞味期限 | 製造後 6ヶ月 |

北海道シリーズ

北海道のたれ屋ソラチが北海道民と
北海道産原料を探し続け創り上げた逸品。



北海道民1,401名の
みなさまが考
えて北海
道のたれ屋ソラチと共に
に造った商品を北海道
の工場で製造しています。



「北海道余市産のりんご使用」

北海道焼肉のたれ

北海道産

丸大豆醤油
てんさい糖
すりおろし玉ねぎ
すりおろしりんご

素材へのこだわり

内 容 量
入 数・荷 姿
P O S コード
I T F コード
商品サイズ/重量
箱サイズ/重量
メー カー 希 望
小 売 価 格
賞 味 期 限

240g
12本
4901745165510
24901745165514
径56.2mm×高165mm/405g
縦250mm×横189mm×高183mm/5.3kg
420円(税込価格441円)
製造後 12ヶ月

お客様
のお声

「もうちょっと酸味を抑えたい。
ほん酸があつたらいいな!」
「北海道の大根をたくさん使つた
たれが欲しい!」
「鍋の時には大根おろし!でも
おろし入りの結構たいへん。
おろし入りのタレがほしい!」

北海道産
大根おろし
内容量の50%
素材へのこだわり



北海道産大根おろし入りぽん酢たれ

内 容 量
入 数・荷 姿
P O S コード
I T F コード
商品サイズ/重量
箱サイズ/重量
メー カー 希 望
小 売 価 格
賞 味 期 限

210g
12本×2合
4901745323248
24901745323242
径55mm×高165mm/435g
縦245mm×横185mm×高180mm(360mm)/5.5kg(11.0kg)
予定価格 330円(税込価格346円)
製造後 12ヶ月

お客様
のお声

「北海道産(国産)と間違販売
出来るステーキソースが欲
しい!」

北海道産
丸大豆醤油
ふらのワイン
すりおろし玉ねぎ
日高産昆布
余市産昆布
てんさい糖
素材へのこだわり



「北海道ビーフテキソース」

内 容 量
入 数・荷 姿
P O S コード
I T F コード
商品サイズ/重量
箱サイズ/重量
メー カー 希 望
小 売 価 格
賞 味 期 限

170g
12本×2合
4901745116666
24901745116660
径50mm×高155mm/340g
縦230mm×横170mm×高165mm(330mm)/4.4kg(8.8kg)
予定価格 300円(税込価格315円)
製造後 12ヶ月

の れ ん シ リ ー ブ

道内老舗から高級焼肉店まで噂の秘伝のレシピを基に再現。
評判のお店の味がご家庭でも存分にお楽しみいただけます！

札幌焼肉徳寿 焼肉のたれ ピリ辛
徳寿のタレシリーズは、ご家庭でもお店の味わいをお手軽に味わっていただけが、共同開発した商品です。試作と試食を重ね、改良を重ねながら、専門店の味を家庭でも何とか味わう事が出来ないか?そんな思いで試作と試食を重ね、ようやく納得のいくたれが完成しました。最高級のお肉からいいもののお肉や野菜において、おいしく召し上がっていただけます。



札幌焼肉徳寿 焼肉のたれ ピリ辛
甘さ控えめのちょうどいい“大人味”的“ピリ辛”。唐辛子とレモン果汁であつさりとした味わい。

札幌焼肉徳寿 焼肉のたれ ピリ辛
タレは基本の焼肉つけタレはもちろん、お肉と野菜にタレを加え炒めて美味しくヘルシなつぶり野菜の焼肉炒め炒めた具をこ飯や野菜に巻いて手巻き寿司など、お肉と野菜の組み合わせをもつと美味しいもつと楽しんでいただけます。



札幌焼肉徳寿 焼肉のたれ
味と素材にこだわる札幌の本格和牛焼肉店、札幌焼肉徳寿の焼肉のたれです。

札幌焼肉トローラ 焼肉のたれ

| 内 容 量 | 235g |
|------------|----------------------------|
| 入 数・荷 姿 | 12本 |
| P O S コード | 4901745122834 |
| I T F コード | 24901745122838 |
| 商品サイズ/重量 | 径60mm×高150mm/430g |
| 箱サイズ/重量 | 縦271mm×横206mm×高162mm/5.5kg |
| メーカー希望小売価格 | 450円(税込価格472円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

焼肉店ランキングで上位を誇るススキノの有名店「高級韓国焼肉店トローラ」の総料理長監修の焼肉のたれ。

札幌焼肉トローラ 焼肉のたれ

| 内 容 量 | 245g |
|------------|----------------------------|
| 入 数・荷 姿 | 12本 |
| P O S コード | 4901745166616 |
| I T F コード | 24901745166610 |
| 商品サイズ/重量 | 径56.2mm×高165mm/410g |
| 箱サイズ/重量 | 縦250mm×横189mm×高183mm/5.3kg |
| メーカー希望小売価格 | 550円(税込価格577円) |
| 賞味期限 | 製造後 12ヶ月 |

室蘭やきとり吉田屋のたれ
室蘭市内で何軒も食べ歩き遊び抜いた一軒なんですよ!この味に惚れました。



室蘭やきとり吉田屋のたれ
室蘭で“創業六十余年”を誇る地元では知る人ぞ知る老舗吉田屋の秘伝のたれ。

| 内 容 量 | 150g |
|------------|---|
| 入 数・荷 姿 | 内箱150g×10/外箱160g×10×2 |
| P O S コード | 4901745141521 |
| I T F コード | - |
| 商品サイズ/重量 | 縦160mm×横100mm×厚15mm/160g |
| 箱サイズ/重量 | 内箱/縦220mm×横100mm×高165mm/1.7kg 外箱/縦235mm×横215mm×高185mm/13.6kg |
| メーカー希望小売価格 | 240円(税込価格252円) |
| 賞味期限 | 製造後 6ヶ月 |



株式
会社 ソラチ

<http://www.sorachi.ne.jp>

会社概要

事 業 内 容 焼肉のたれ、しゃぶしゃぶのたれ、豚丼のたれ、ジンギスカンのたれ、その他各種家庭用、業務用たれ製造販売、惣菜、水産のたれ、麺類つゆ、スープ製造販売、農産物加工。
飲食事業「十勝豚丼いっぴん」「札幌蕎麦き凜」

設立年月日 1951年12月

資 本 金 24,000千円

代表取締役 松岡 明彦

主要取引銀行 北洋銀行札幌営業部、北海道銀行芦別支店

本社・工場 ☎075-0007 北海道芦別市北7条西4丁目4番地
TEL(0124)22-2108 FAX(0124)22-2114

事 業 所 札幌本部
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-2911 FAX(011)873-2941

旭川営業所
〒079-8413 旭川市永山3条16丁目5-1
TEL(0166)46-2941 FAX(0166)46-2939

帯広営業所
〒080-0804 帯広市東4条南20丁目1番地
TEL(0155)25-0927 FAX(0155)24-1841

商品開発室
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-7113 FAX(011)879-2621

新事業開発室
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-7113 FAX(011)879-2621

北海道の食卓(通信販売室)
〒003-0829 札幌市白石区菊水元町9条1丁目15番8号
TEL(011)871-7113 FAX(011)879-2621
フリーダイヤル 0120-208-015

沿 革 1951年12月 空知農産化学株式会社創立
1965年 4月 札幌支店開設 現、札幌本部
1985年10月 株式会社ソラチに社名変更