

低温発酵だから だし感、 後味を引き立てる 新たなうすくち

※画像はイメージです。



本醸造しょうゆ

P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵

超特選 規格

うま味・コクの決め手は全窒素分

しょうゆの等級は、しょうゆのうま味の指標といわれる全窒素分・エキス分や色度などで「特級」「上級」「標準」の大きく3つに区分されます。また、うすくちしょうゆは特級規格の中でもエキス分が多いものについてはその割合に応じて「特選(特級より10%超)」「超特選(特級より20%超)」と表示することができます。

●うすくちしょうゆの規格値 ※単位はすべて(w/v%)

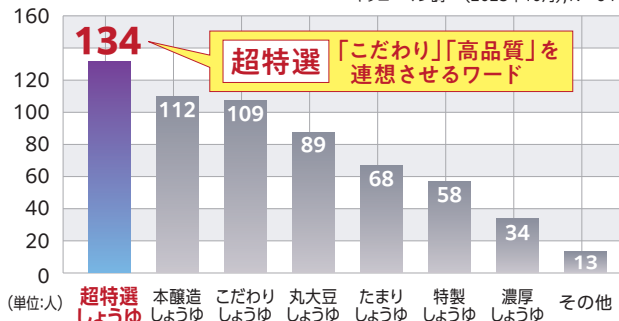


※うすくちしょうゆの「特選」や「超特選」規格は糖類の添加ができません

◎◎◎超特選が付加価値になる!◎◎◎

●Q. 食品のパッケージに「○○○しょうゆ使用」と書かれていて買いたいと思うもの

キッコーマン調べ (2023年10月), N=617



超特選「こだわり」「高品質」を連想させるワード

キッコーマン 超特選 しょうゆ ご紹介



本商品

P超特選
うすくちしょうゆ
低温発酵



P超特選
こいくちしょうゆ
濃厚



P超特選
丸大豆しょうゆ



P超特選
丸大豆
再仕込みしょうゆ

食塩分
15 w/v%

酵母由来の後味の伸び
だし感強化・フルーティーな
香気成分を強化

《 独自特許技術 》
掛麴製法

料理の うすくちしょうゆならではの
色合いを 活かす **淡い色合い**

《 超特選 規格 》

うま味成分が豊富な
「濃厚な」うすくちしょうゆ

味づくりのお悩み解決

- ◎強いうま味をつけたい
- ◎だしを活かしたい
- ◎低塩メニューの味づくりに

製法の
こだわり

独自特許技術である低温発酵・低温熟成の
掛麴製法で低塩かつ強いうま味を生む!

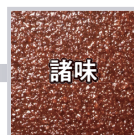
原材料

製麴

仕込み

仕込み
(2回目)

圧搾
火入れ



通常のうすくち



本商品

ポイント 低温発酵なので
高窒素にもかかわらず
淡色で香り穏やか

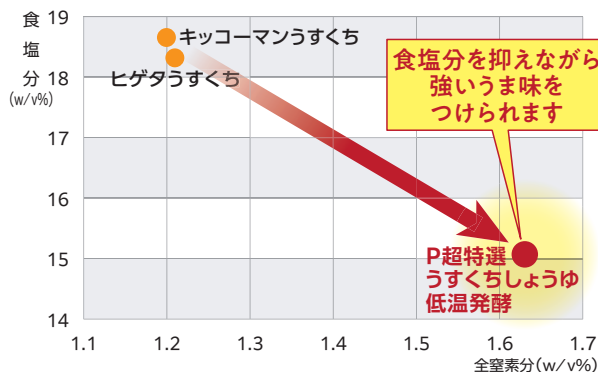
※原材料・製麴・仕込みに使用している画像はイメージです。

ココが違う!

色と
塩分濃度

うすくちでもこいくち並み、
食塩分を抑えてうま味アップ!

●うすくちしょうゆの食塩濃度と全窒素分比較



ここが
ポイント

様々な領域で役立つ【3つのポイント】

うま味が
強い
うすくち!

風味
引き立つ
穏やかな
香り!

素材を
活かす
色合い!



商品づくりに
メニューづくりに

選ぶなら!

本醸造しょうゆ

P超特選
うすくちしょうゆ低温発酵



商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	ケースサイズ 奥行き×横×高さ mm	JANコード	賞味期間
P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵	1.8Lハンディペット×6	AF222	225×331×335	4901515013256	10ヶ月
P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵	18L 天バット缶	A9424	238×238×350	4901515012198	24ヶ月
P超特選 こいくちしょうゆ濃厚	18L 天バット缶	A9422	238×238×350	4901515012181	24ヶ月
P超特選 丸大豆しょうゆ	18L 天バット缶	12004	238×238×350	4901515120046	24ヶ月
P超特選 丸大豆再仕込しょうゆ	18L 天バット缶	12012	238×238×350	4901515120121	24ヶ月

※上記の賞味期限は、開封前常温（直射日光を避ける）で保存した場合です。

2024年8月 1515005978

キッコーマン業務用サイト

キッコーマン 業務用



<https://www.kikkoman.co.jp/gyoumuyou/>

