

「たまりしょうゆ」の コク・うまみ 「グルテンフリー」 にも対応

※画像はイメージです。



本醸造しょうゆ

Pたまりしょうゆグルテンフリー

たまりのコク・
うまみを持ち

素材の風味を活かす
商品づくりに最適

「たまりしょうゆ」で

付加価値を付与

小麦を使わない

グルテンフリー

味づくりのお悩み解決

- ◎コク・うまみは付けたいが色を濃くしたくない商品づくりに
- ◎「たまりしょうゆ」を謳い文句に
- ◎グルテンフリー商品の開発に



つゆ・たれ・ドレッシングや
様々な加工食品におすすめです

選ぶなら!



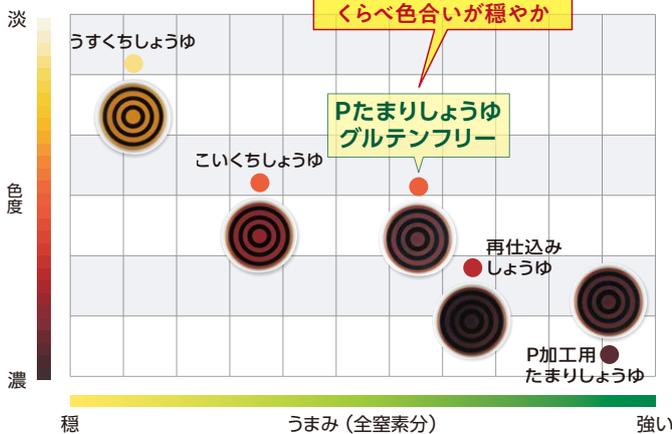
本醸造しょうゆ

Pたまりしょうゆグルテンフリー

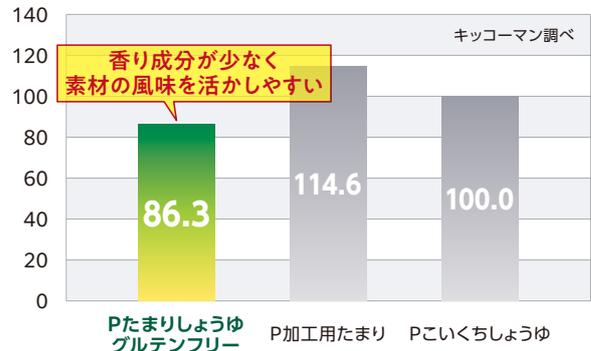
特徴

「たまりしょうゆ」独特の風味とコクがありながら、
素材の風味を活かす!

●たまりしょうゆの色



●香り成分比較 (Pこいくちしょうゆの当該成分を100として)



Pたまりしょうゆグルテンフリーは香り成分が少なく、
クセのない深い味わいとコクが付与できます。

ドレッシング



しぐれ煮



焼鳥



から揚げ



煮豚



ラーメン



ドレッシングやつゆなどうまみを付与したいがクセが気になるメニューに最適です。

広がる市場

「たまりしょうゆの謳い文句が付加価値になる!」

●しょうゆ市場の推移



原料の特徴

小麦を使わずたまりのコクとうまみを実現!

こいくちしょうゆ

大豆

小麦

Pたまりしょうゆ
グルテンフリー

大豆

※画像はイメージです。

こいくちしょうゆは「大豆」と「小麦」で仕込むのに対し、Pたまりしょうゆグルテンフリーは「大豆」のみで仕込みます。大豆の比率が高いPたまりしょうゆグルテンフリーは、コクとうまみ成分が非常に高いのが特徴です。

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たまりしょうゆグルテンフリー	10L BIB	A6587	234×235×248	4901515009372	18ヶ月

※上記の賞味期間は、開栓前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。

2024年1月 1515000959

キッコマン業務用サイト

キッコマン 業務用



https://www.kikkoman.co.jp/gyoumyou/

