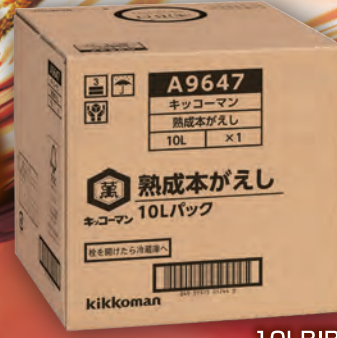


こだわりの原料を  
時間をかけてじっくり加熱した  
熟成感のある“本がえし”

熟成  
本がえし



10LBIB

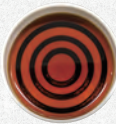
## こだわりの原料と、加温熟成製法により、 だしの旨みと熟成のコク、際立つ!

### Point.1 独自のこだわり原料

5種のしょうゆをベースに、本みりん・糖類などをブレンド。  
だしや素材の旨みを引き立てる原料を選定しました。



HTSしょうゆ  
味に厚みのある  
高窒素しょうゆ



超特選うすくち低温発酵  
だしの旨み引き立てる  
風味穏やかなしょうゆ



淡色しょうゆ  
味しみのいい  
低分子のしょうゆ



超特選こいくち濃厚  
味の後伸びのいい  
高窒素しょうゆ



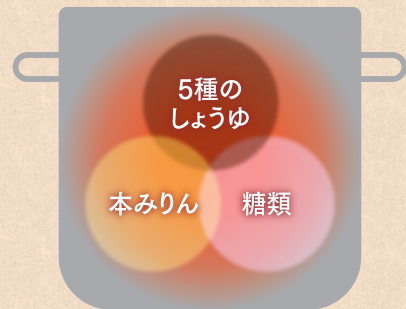
北海道丸大豆しょうゆ  
国産丸大豆由来の  
まろやかな旨み



濃厚熟成本みりん  
国産米100%  
力強い旨みとコク

### Point.2 加温熟成製法

時間をかけてじっくり加熱することで、  
穏やかな香りとまろやかな味が生まれます。



それぞれの原料が一体化し、  
煮込んだようなコク・熟成感を付与



### オペレーション効率化

調味料を合わせる手間を省き、レシピ・工程を簡易化させることでオペレーション効率を高めます。



### 商品価値アップ

メニュー名や紹介文に以下の文言を加え商品価値の向上にお役立てください。

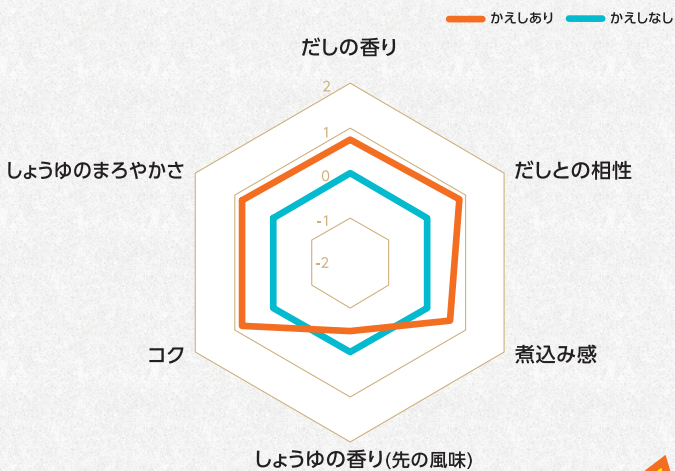
- ・こだわり5種のしょうゆ使用
- ・国産米100%濃厚熟成本みりん使用
- ・特製の熟成本がえし使用



# 「かえし」ひとつでここまで変わる!

時間をかけてじっくり加熱することで、味わいにコクと熟成感が生まれ、だしの風味を引き立てます。

## かえしの有無における 味の変化

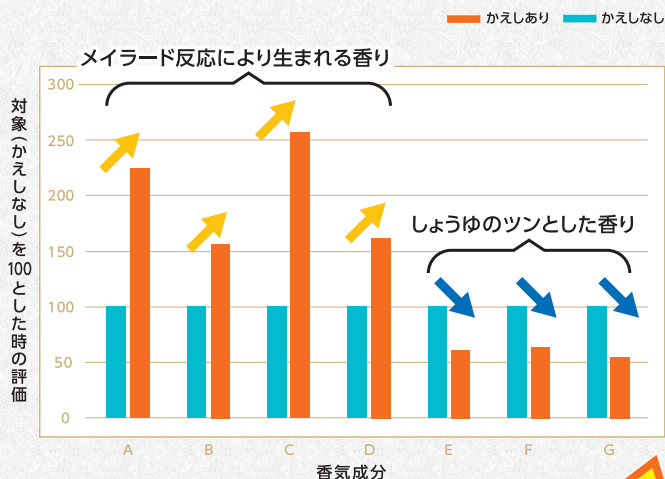


だしの風味・煮込み感アップ!

かえしなしを0とした時の評価

キッコーマン調べ

## かえしの有無における 香気成分の変化



しょうゆのツンとした香り減少  
コク・熟成感アップ!

キッコーマン調べ

熟成  
本がえし



だし・みりん等との組み合わせで、アレンジ可能!  
幅広いメニューにお役立ち

和惣菜  
煮物、おひたし



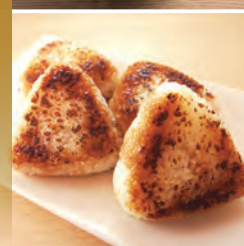
温物菜  
焼鳥、唐揚げ



麺  
うどん



米飯  
炊き込みご飯、焼きおにぎり、丼



だしの抽出作業や節原料のコスト、だしの経時耐性にお悩みのお客様へ

こだわりの100%国産だし原料7種を使用した商品「濃厚あわせだし」をご用意しております。

「熟成本がえし」同様に、オペレーションの効率化、品質アップにお役立ちさせていただきます。お気軽に担当営業までお問い合わせください。

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
熟成本がえし	10LBIB	A9647	251×253×249	4901515012440

2024年1月 1010007961

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

お役立ち情報はこちら [キッコーマン 業務用](#)

