

プロ
職人が選び続ける、伝統の高級割烹しょうゆ。

本膳®

超特選

「しょうゆはもつと旨くないとあかん。素材それぞれの旨味を引き出すしょうゆを考えてみなはれ」
昭和六十二年、古くからのお得意先である高級割烹料亭店主のひと言から、ヒゲタの挑戦は始まりました。

高級割烹の料理人が、そして自らが納得できる味を創り出すため、それまでの製造過程の一切を見直し、理想のしょうゆを追求していくヒゲタ。

答えは伝統製法の中にありました。昔ながらの「寒仕込」を現代の技術で再現した「低温諸味発酵法」を開発。独自の「濃厚仕込み」、「火入」などヒゲタの技術を結集し、苦心の末に出来上がったしょうゆは、すっきりとしながら深いコクがあり、

赤みが強く美しい鮮やかな色をもち、雑味なくすっきりした芳醇な香りを備えた、高級割烹の料理人も納得する素晴らしいものでした。

高級割烹しょうゆ本膳。プロに選ばれ続ける味は、こうして生まれたのです。



すっきりとしていながら深いコク
赤みの強い美しく鮮やかな色
雑味なくすっきりした芳醇な香り

大豆と小麦が豊富な
おいしさ生み出す製法 **濃厚仕込み**
低温発酵低温熟成
ヒゲタ独自の火入技術

高級割烹料理人お墨付き **本格のおいしさ**

10L
パックも



商品名	荷姿	容器	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期限
ヒゲタ本膳 1.8L×6	1.8L×6	びん	227×339×413	19.3kg	21446	4901515214462	24ヶ月
ヒゲタ本膳 10L BIB	10L	バッグインボックス	230×248×250	12.3kg	21447	4901515214479	18ヶ月

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

2022年12月 1010000934



10L
パック

濃厚本膳10L BIB
JAS特級(超特選)再仕込みしょうゆ



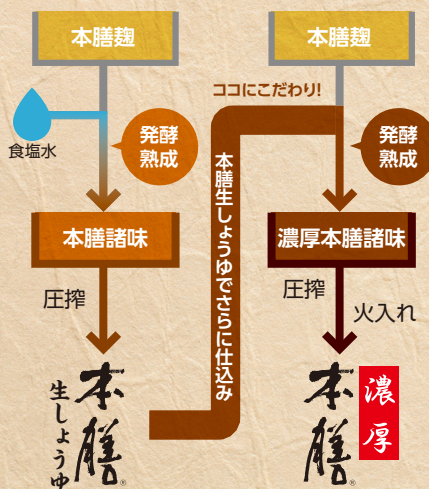
濃厚
本膳
二段熟成
超特選

本膳をさらに二段熟成、コクと旨みを極めた「濃厚本膳」

仕込み

原材料2倍
再仕込み製法

一度造った本膳生しょうゆで本膳麴をさらに仕込んで熟成。醸造技術のみで造り上げたこだわりの味わいです。



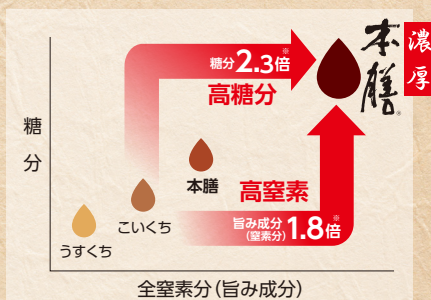
味わい

濃厚かつ低塩
強い旨み

「コクと深み」を出したい料理や、素材の生臭さを弱めたい(マスキング効果)調理に適しています。

【特徴的な成分値】

食塩分(w/v%)	12.0	糖分(w/v%)	8.0
窒素分(w/v%)	2.9	色番	2



※当社こいくちしょうゆ比

活用

しょうゆの置き換えで
ラーメンが変わる

ベースのしょうゆの一部を「濃厚本膳」に置き換えるだけで、スープのおいしさが一層引き立ちます。

深いコク
豊かな旨み
濃い色あい



さらに活用!
濃厚本膳100%でさらにコク深いスープに!
中国醤油やたまりしょうゆの代替としても使えます

商品名	荷姿	容器	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期限
ヒゲタ濃厚本膳 10L BIB	10L	バッグインボックス	255×255×267	12.8kg	A7539	4901515010422	18ヶ月

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

2022年12月 101000934

