

濃厚仕込み
うまみが強く
伸びが利く!
だから

※画像はイメージです。



本醸造しょうゆ



P超特選 こいくちしょうゆ濃厚

超特選 規格

うまみ・コクの決め手は全窒素分

しょうゆの等級は、しょうゆのうまみの指標といわれる窒素分や色度などで「特級」「上級」「標準」の大きく3つに区分されます。また、特級規格の中でも特に窒素含有量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。

●こいくちしょうゆの規格値(全窒素分)

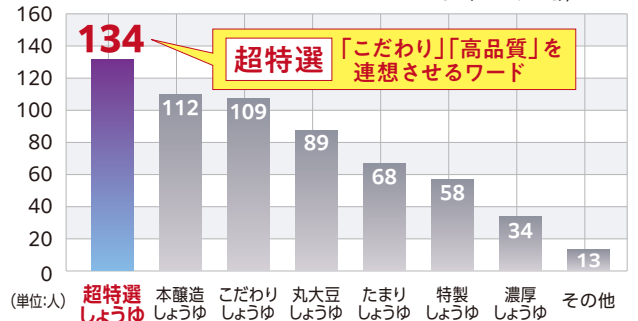


※単位はすべて (w/v%)

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



キッコーマン
超特選
しょうゆ
ご紹介



本商品

P超特選
こいくちしょうゆ
濃厚



P超特選
うすくちしょうゆ
低温発酵



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%

全窒素分

2.0 w/v%

強い味

づくりに貢献!

独自の発酵管理

乳酸発酵を旺盛にして

味伸びを強化

超特選 規格

濃厚仕込み、高乳酸発酵により
当社通常のこいくちしょうゆよりうまみは多く、
食塩分の低いしょうゆ*を実現

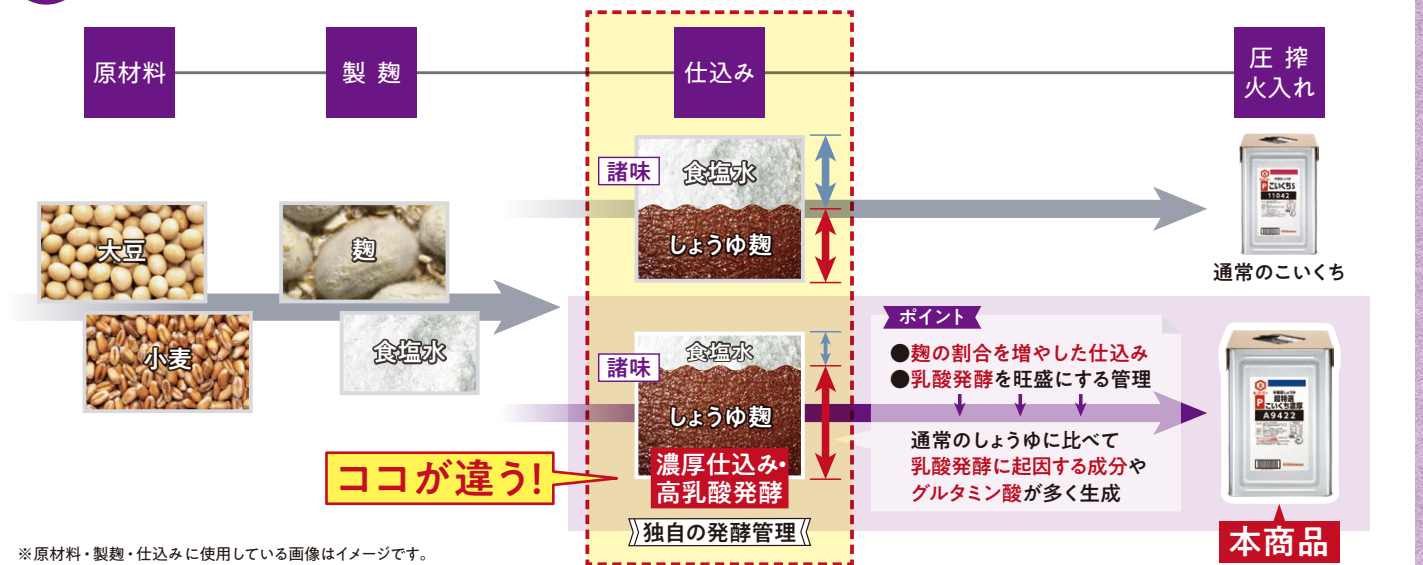
*通常のこいくちしょうゆ
(食塩分16.2w/v%)比CI換算

味づくりのお悩み解決

- ◎強いしょうゆ感で濃厚な味づくりに
- ◎後に伸びるうまみで味が弱まりにくい
- ◎少量添加で味が付与できるから低塩可能

製法の
こだわり

麴を増やし食塩水を抑えた
濃厚仕込み・高乳酸発酵でうまみをアップ!

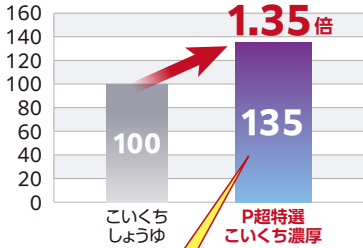


深い、
味わいの
秘密

通常のこいくちよりうまみをグンとアップ!!

濃厚仕込み

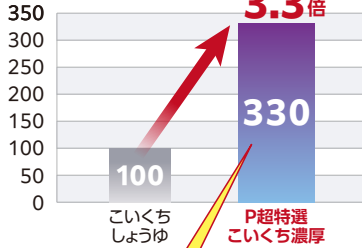
●うまみ成分量(グルタミン酸)*



濃厚に仕込むことで
グルタミン酸を多く生成

高乳酸発酵

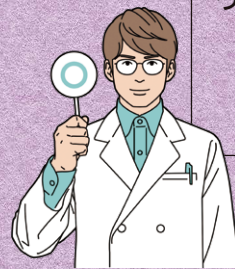
●香り成分量(後引き)*



果実やシェリー酒に含まれる甘い香り
成分があと伸びる味わいに寄与

*こいくちしょうゆを100として

*:どちらの成分も分析値であり、規格値ではございません。参考値として掲載しております。 キッコーマン調べ



つゆ・たれ、冷凍食品、
即席めんメーカー、
CVSベンダー等
におすすめです!

選ぶなら!

本醸造しょうゆ

P超特選
こいくちしょうゆ濃厚



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 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 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 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 1515000957

キッコーマン業務用サイト

キッコーマン 業務用



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

