

濃厚仕込み
うま味が強く
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)

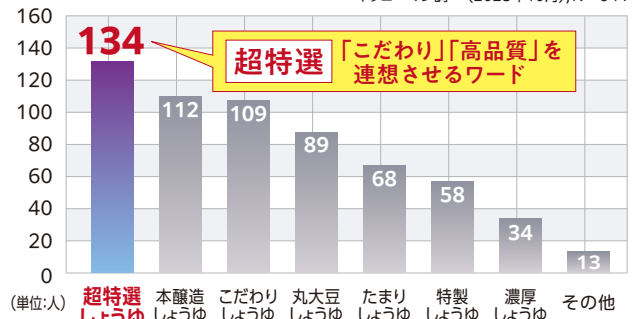


※単位はすべて (w/v%)

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



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
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

15w/v%

全窒素分

2.0w/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】

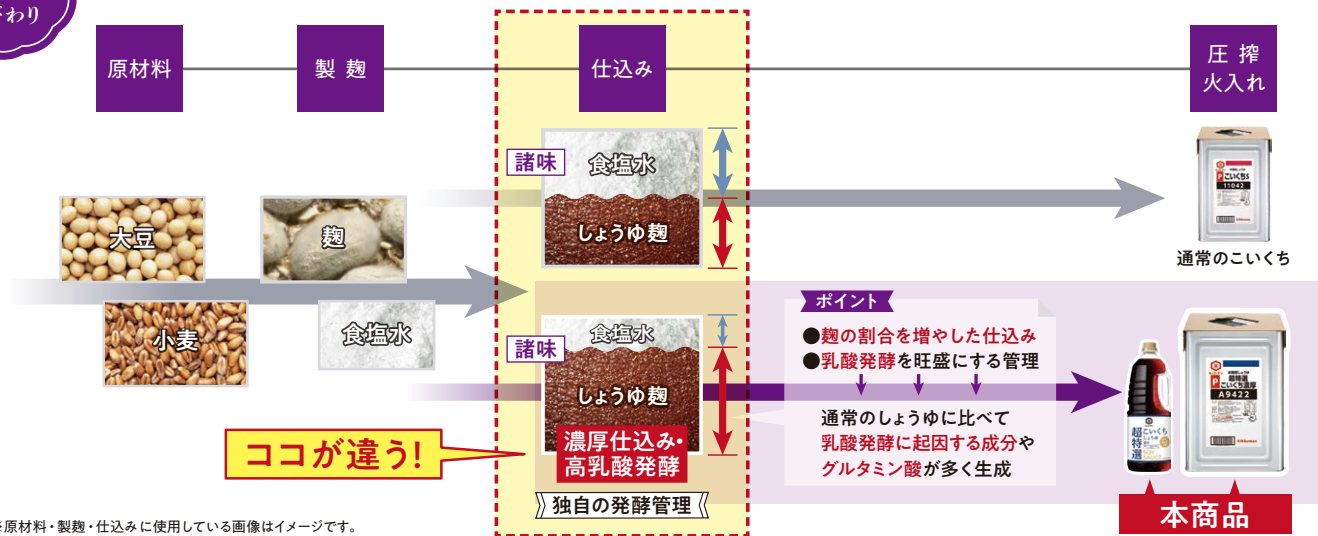
うま味が
強い
こいくち!濃厚感を
付与できる!うま味が
最後までしっかり
伸びる!

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・高乳酸発酵でうま味をアップ!《



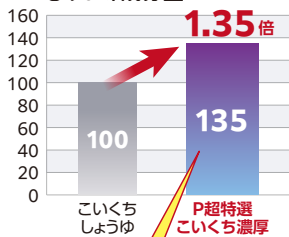
※原材料・製麴・仕込みに使用している画像はイメージです。

深い
味わいの
秘密通常のこいくちより
うま味をグンとアップ!《

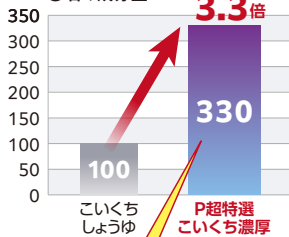
濃厚仕込み

高乳酸発酵

●うま味成分量(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

●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
成分があと伸びある味わいに寄与

※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

「P超特選 こいくち
しょうゆ濃厚」は

プロ仕様の業務用しょうゆ!

新宿・荒木町「鈴なり」
店主 村田 明彦氏

実際にこの「P超特選 こいくちしょうゆ濃厚」を使ってみて、料理の味を引き立てるのに最適だと感じました。煮炊きの料理を作る際、私は底味や持続する味を大切にしています。しかし、通常のこいくちしょうゆでは、しょうゆのキレが強く、味の調整が必要でした。その点、この「P超特選 こいくちしょうゆ濃厚」は、しょうゆ自体のとがった部分が少なく、丸みがありうま味が伸びるため、煮炊きに適しています。また、通常のこいくちしょうゆとブレンドすることで、さらに調理の幅が広がり、料理のプロが使いたくなるしょうゆだと思います。

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超特選 こいくちしょうゆ濃厚	1.8Lハンディペット×6	AF903	225×331×335	4901515014307	18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 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 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。

2025年1月 1515000989

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/>