

低温発酵だから だし感、 後味を引き立てる 新たなうすくち

※画像はイメージです。

本醸造しょうゆ



P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵

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全窒素分・エキス分や色度などで「特級」「上級」「標準」の大きく3つに区分されます。また、うすくちしょうゆは特級規格の中でもエキス分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。

●うすくちしょうゆの規格値 ※単位はすべて(w/v%)

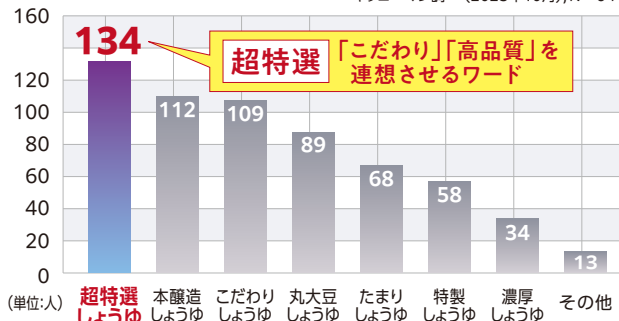


※うすくちしょうゆの「特選」や「超特選」規格は糖類の添加ができません

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
うすくちしょうゆ
低温発酵



P超特選
こいくちしょうゆ
濃厚



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%

酵母由来の後味の伸び
だし感強化・フルーティーな
香気成分を強化

《独自特許技術》
掛麴製法

料理の
色合いを
活かす
**うすくちしょうゆならではの
淡い色合い**

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
うすくち!

風味引き立つ
穏やかな香り!

素材を
活かす
色合い!

《選ぶなら!》

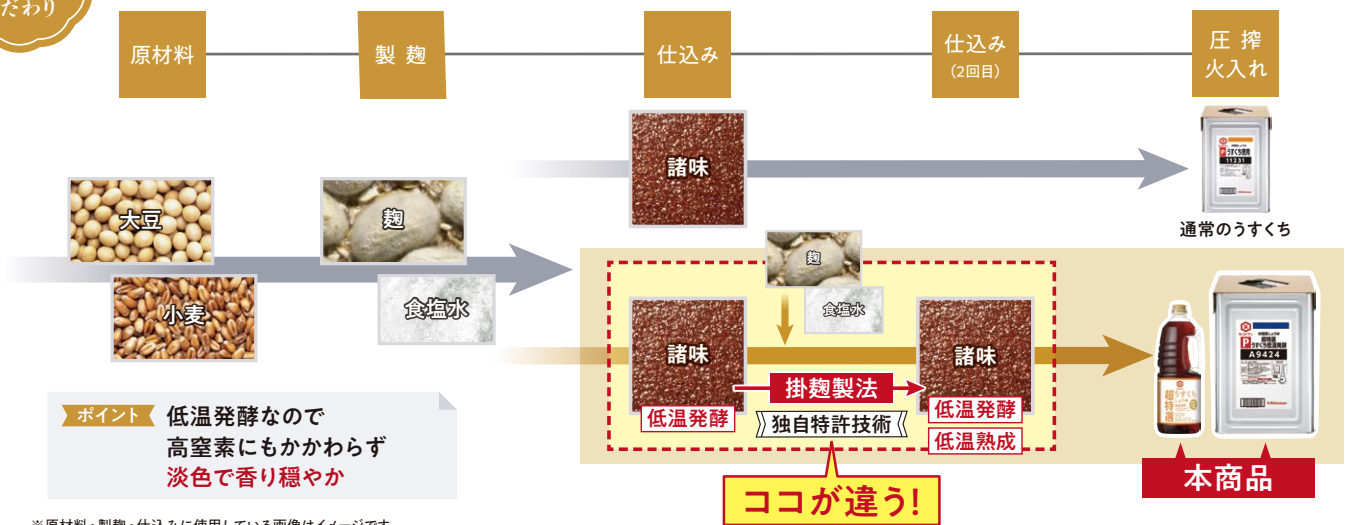
本醸造しょうゆ

P超特選
うすくちしょうゆ
低温発酵



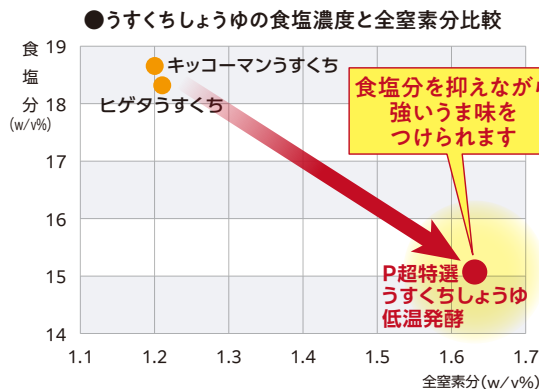
製法
の
こだわり

《独自特許技術である低温発酵・低温熟成の掛麴製法で低塩かつ強いうま味を生む!》



色
と
塩分濃度

《うすくちでもこいくち並み、
食塩分を抑えてうま味アップ!》



「P超特選 うすくちしょうゆ
低温発酵」は
革命的なうすくちしょうゆ!



新宿・荒木町「鈴なり」
店主 村田 明彦氏

色付けしたくない料理を作る際、どうしてもしょうゆの色が影響して困ることがあります。色をおさえるために通常のうすくちしょうゆを使うと今度は塩分が多く、料理の味に影響が出るため料理によっては使いづらい時もあります。そういった場合は料理に加えるしょうゆの量を減らして対応していましたが、それではしょうゆのうま味が足りなくなってしまう、別の方法で味を整える必要が出てきます。

「P超特選 うすくちしょうゆ低温発酵」は、色はうすく、塩分も低く、それでいてしょうゆのうま味強いしょうゆです。しょうゆの良さを活かしながらも素材の色・味を引き立てることができる、革命的な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 うすくちしょうゆ低温発酵	1.8Lハンディバット×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 こいくちしょうゆ濃厚	1.8Lハンディバット×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 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 1515000988

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/gyoumuoyou/>

