# キッコーマン商品で"食の多様性"に対応!



ラベル表示事項または原料配合情報を元に不使用が 確認できた配合の商品を『7大アレルゲン不使用』 としています。※1



外部認証機関でハラール認証を受けている商品を 対象としています。



いわゆる広義のベジタリアン(Lacto-/Ovo-vegetarian) を対象に判断しております。※2具体的には乳・卵・蜂蜜 とその加工品を除く全ての動物性原料(糖類の加工助 剤としての牛骨炭や酵素製剤は除く)が使用されてい ないことが確認できた商品を対象としています。



麦類(小麦、大麦、ライ麦、オーツ麦、その交配種) およびその加工品(グルテン、小麦発酵調味料等)が 使用されていないことが確認できた配合の商品を対象 としています。※3

※1: 当該商品の製造ライン、製造工場において7大アレルゲンを含む原料を使用していないということではなく、一部ラインは共用となっております。※2: ヴィーガン対応等、詳細については弊社の営業担 当までお問い合わせください。※3:当該商品の製造ライン、製造工場においてグルテンを含む原料を使用していないということではなく、一部ラインは共用となっております。

### 多くのお客さまにおいしさを届ける"食の多様性"商品

### ハラールしょうゆ(グルテンフリー)

荷姿(商品コード) 10ペットボトル×6(12316)



キッコーマンの独自技術により、一般的 なこいくちしょうゆに近い色・味・香りを 実現しており、通常のしょうゆと同様に お使いいただけます。マレーシア JAKIMをはじめ、各国の認証機関と相 互認証を有する国際的なハラール認証 機関であるオランダのHFFIAからハ ラール認証を受けており、原料に小麦 を使用していないのでグルテンフリー しょうゆとしてもお使いいただけます。

### 原材料名 脱脂加丁大豆、食塩、ぶどう糖

/保存料(安息香酸ナトリウム)

食塩分 17.9 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

標進分析值

■本醸造 ■色度 No.15









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

### グルテンフリー 一番しぼりしょうゆ

荷姿(商品コード) 180天パット缶(12328)



キッコーマンの独自技術により、 一般的なこいくちしょうゆに近 い色・味・香りを実現しており、 つけかけはもちろん、煮物や炒 め物など通常のしょうゆと同様 に幅広くお使いいただけます。

脱脂加丁大豆、食塩 /アルコール

標進分析值 食塩分 16.2 %(w/v) 全窒素分 1.60 %(w/v) 比重 1 17

### ■本醸造 ■色度 No.15

### 原材料名 スイートコーン(タイ)(遺伝子組換えでない)、

可溶性固形分 16.0 % 砂糖、食塩、オニオンエキスパウダー、 食塩分 1.4 %(w/v) pH 6.0

パック容器です。

クリームコーン あらごしタイプ

荷姿(商品コード) 490g紙パック×12(A4354)



あらごしコーンが50%入った

濃厚な味わいで、食制限対応

だけでなく通常使用できるお

いしさのクリームコーンです。

豆乳または牛乳1Lパックと本

品1パックを混ぜるだけで簡単

にコーンスープが仕上がりま

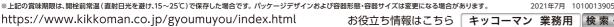
す。収納しやすく捨てやすい、

便利で環境にもやさしい紙

標準分析値

# 商品一覧

### 容量·容器·荷姿 商品コード JANT-K ワン・ファミリー てりやきのたれ 640gペットボトル ×12 68×227 218×285×237 4901515008177 500mlペットボトル×12 12ヶ月 A4677 68×227 218×285×237 4901515006333 218×285×237 ワン・ファミリー ぽんず 500mlペットボトル×12 A4678 9ヶ月









# 新たな価値で、客層拡大へ!少

時代はベジタリアンメニュー!





近年、環境や健康意識の高まりを背景に、注目度の高いベジタリア ンメニュー。植物性のみの食事を週1回以上とる「ゆるベジ」を含 め、市場規模は約1700万人に達します。さらにグルテンフリーへ 取り組む生活者も増え、食の多様性へのニーズはますますの拡大 が予想されます。

※ 調査期間:2019年12月/調査人数:2,399人(男性1,197人、女性1,202人) 年代:20代~60代/実施団体:Vegewel、フレンバシー/人口情報:総務省統計局(2020年1月21日公開)



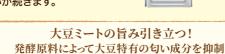
# コク深い味わいで、オペレーション簡略化やメニュー拡充でお役に立ちます!

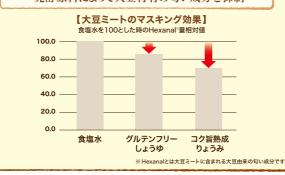


# 4種の発酵原料

グルテンフリーしょうゆをベース に、コク旨熟成りょうみ(黒みり んタイプ米発酵調味料)、米味 噌、熟成赤味噌をブレンド。発酵 原料由来の旨みとコク、深い味 わいが続きます。







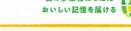
### コク深い味わいの決め手は 5種の野菜・果実原料 トマト、キャベツ、生姜、 デーツ、洋梨の5種の野菜 と果実で深いコクと広がり のある味わいを実現して 野菜と果実由来の深い旨みとコク 【アミノ酸・クエン酸 成分比較】 際立つ旨み・甘みと アスパラギン酸 ほどよい酸味 グルタミン酸 リジン アラニン スレオニン (旨み・甘み) ワン・ファミリー てりやきのたれ セリン プロリン 野菜や果実を使用していない てりやきのたれ グリシン

贅沢野菜だしが活きるつゆ

お手軽にご提供できます。

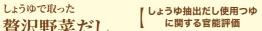
# 食の多様性にこたえ おいしい記憶を届ける ONE FAMILY シリーズ

# ゆずが贅沢に香るぽんず



雑味・えぐみが少なく、

香り・旨みが豊かなつり



五葷とは、ねぎ・にんにく・にら・らっきょう・た

まねぎの5つの野菜を指します。同商品は五

**葷野菜も不使用なので、オリエンタル・ベジタ** 

リアンの方々にも満足いただけるメニューを

しょうゆでだしを取ることで、 厳選した野菜の旨みと甘みを ぐっと凝縮。やさしいコクが贅 沢に活き、味の広がりが別格



贅沢野菜だし

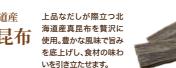
だし(昆布・椎茸)の香り (昆布・椎茸)

◆ しょうゆ抽出

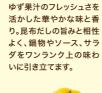
(野菜)の旨み (野菜)の香り キッコーマン調べ>官能評価結果(2020年10月) 「水抽出だし使用つゆ」を0とした時の「しょうゆ抽出だし使用つゆ」の品質



小麦不使用でありながら一般的なこいく ちしょうゆに遜色のない色・味・香り。様々 な調味料のベースにもなっている、本格的 なおいしさです。





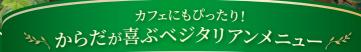


贅沢に香る

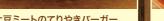
国産柚子

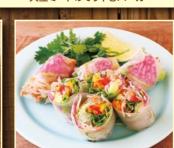












大豆ミートのカラフルベジ生春巻き



たっぷり野菜のてりやきラップサンド

ベジタリアンガパオボウル

## つゆ・ぽんずを変えるだけ! 🌭 ベジタリアン&7大アレルゲン対応メニュー 🥢



きのこソテーのパワーサラダ



かぼちゃのほっくり煮 ナッツ添え



うまみ広がる大豆ミートの生姜焼き



紫キャベツとひじきの和風コールスロー



ジュワ旨!高野豆腐のヘルシー油淋鶏風

