

キッコーマン商品で“食の多様性”に対応!

キッコーマンでは4種の食制限を対象とした”食の多様性”商品を取り扱っています。
使用原材料についても可能な範囲で起源原材料まで遡り確認しています。



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) 1ℓ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・香りを表現しており、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 標準分析値
脱脂加工大豆、食塩、ぶどう糖 食塩分 17.9% (w/v)
/保存料(安息香酸ナトリウム) 全窒素分 1.60% (w/v)
比重 1.17

■本醸造 ■色度 No.15
ベジタリアン対応 ハラール認証 7大アレルゲン不使用 グルテンフリー

グルテンフリー 一番しぼりしょうゆ

荷姿(商品コード) 18ℓ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・香りを表現しており、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。

原材料名 標準分析値
脱脂加工大豆、食塩 / アルコール 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
ベジタリアン対応 7大アレルゲン不使用 グルテンフリー

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パック容器です。

原材料名 標準分析値
スイートコーン(タイ) (遺伝子組換えでない)、砂糖、食塩、オニオンエキスパウダー、酵母エキス、香辛料 可溶性固形分 16.0%
食塩分 1.4% (w/v)
ph 6.0

ベジタリアン対応 アレルゲン21品目不使用 ハラール認証 VEGAN

商品一覧

商品名	容量・容器・荷姿	商品コード	容器サイズ 直径×高さmm	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	JANコード	賞味期限
ワン・ファミリー つゆ	500ml×12	A4677	68×227	285×218×237	4901515006333	12ヶ月
ワン・ファミリー ぽんず	500ml×12	A4678	68×227	285×218×237	4901515006340	9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。

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

お役立ち情報はこちら [キッコーマン 業務用 検索](#)



食制限に関わらず
おいしい記憶を届ける
「ワンファミリー」新登場



ONE FAMILY

現代の多種多様な食文化において、
誰もがおいしく食べられるシーンを作りたい。
その実現のために、「ベジタリアン対応」と「7大アレルゲン不使用」という
2つのコア・バリューに基づいた、
安心安全の食品・調味料シリーズが生まれました。

- ワンファミリーコンセプト
- ONE FAMILY
- 「地球」と「食器」をモチーフとして、世界中の人たちの食に対応することを表します。

「おいしさ」×「食制限対応」追求
これ一本で対応出来る!
つゆ・ぽんず



素材にこだわり、きわだつ旨み。一本でより多くのお客様へ。



ワンファミリー つゆ

- ベジタリアン対応
- 7大アレルゲン不使用
- グルテンフリー

ワンファミリー ぼんず

- ベジタリアン対応
- 7大アレルゲン不使用
- グルテンフリー

厳選素材と醸造技術により、今までと同等以上のおいしさで食制限にも対応。変わらぬ店の味を、より多くのお客様にお届けできます。



高野豆腐のベジカツ煮井
昆布と野菜のだしがカツの油と相性抜群の満足メニュー!
本品1:水2



7種野菜の酢鶏風丼
ゆずの香りとぼんずのうまみ際立ち、華やかな味わいに!



きつねうどん
つゆの香りとうまみが広がりスープも飲みほすおいしさに!
本品1:水4~5

「おいしさ」
×
「食制限対応」
追求

豆腐サラダ
かけるだけ! はじめてのベジタリアンメニューにおすすめです!
そのまま使用



牛ステーキ 野菜あん仕立て
野菜だしが牛肉のうまみを引き立てる、贅沢な逸品
本品1:水4



白身魚の幽庵焼き
1本でしっかりしみ! ふわりとゆずが香りたつ
食材の40%使用

ベジタリアン対応 & 7大アレルゲン不使用 でも、メニューがおいしくできる!

野菜だしと真昆布が活きるつゆ素材

決め手のしょうゆはグルテンフリー

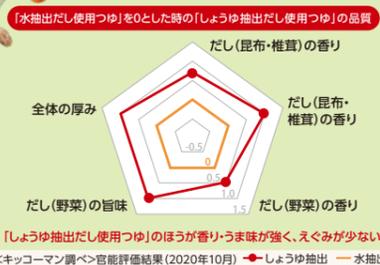
柚子と真昆布がきわだつぼんず素材

素材へのこだわり1

しょうゆで取った贅沢野菜だし

大根、人参、白菜、しいたけなどの野菜を使い、通常の水ではなく、しょうゆから取った贅沢な野菜だし。甘みと旨みがぐっと凝縮され、味の広がりが別格です。

しょうゆ抽出だし使用つゆに関する官能評価



素材へのこだわり2

北海道産の真昆布

北海道真昆布を贅沢に使用。旨みの底上げとともに、上品な味わいに仕上げました。

しょうゆへのこだわり

グルテンフリー 一番しぼりしょうゆ使用

キッコーマンの独自技術により、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・香りを実現。つけかけはもちろん、つゆ・ぼんず・たれといった様々な調味料のベースとなり、本格的なおいしさを実現します。



素材へのこだわり1

華やかに香る 国産柚子

ぼんずは柑橘の香りが決め手です。国産柚子が生み出す華やかで豊かな香りで、鍋物やソース、サラダをワンランク上の味わいに。



素材へのこだわり2

北海道産の真昆布

柚子の香りを支えるのは北海道真昆布の贅沢な旨み。フレッシュな柚子としょうゆに、昆布のだしがあとを引く、豊かな味わいです。

