



厳選された丸大豆・小麦・食塩。
三種の原料のみをつかい
丹念にうまみを濃縮。
突き抜けた濃厚なコク、
そして深い濃色と香り。
うまみ極まり、
伝説が始まる。

ついに登場！つかいやすい小容量 極うまひとろみ 丸大豆しょうゆ



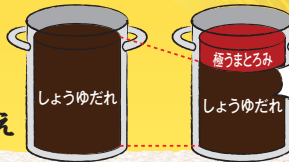
1.3Lパック×2



お得な
大容量も
おすすめ

10L BIB

加えるだけで
規格外の“深み”



コクUP!

ベースしょうゆ
10~20%置き換え

※当社こいくちしょうゆ(食塩分16.2%)比 CI換算

油との相性が抜群!!
圧倒的な乳化作用

塩分25%減にも関わらず!!
熱成感あふれるコク

ロースト香、熟成感がすごい!!
この重厚な香り



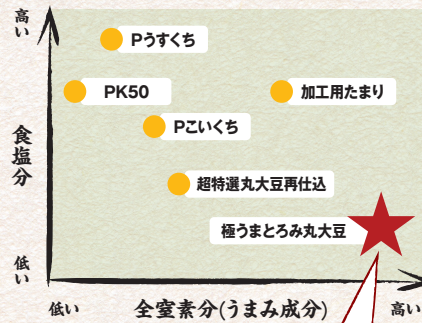
Pこいくち 極うまひとろみ丸大豆

※当社しょうゆ50mlと、キャノーラ油50mlを
混合し45分経過した後、分離の様子を観察。

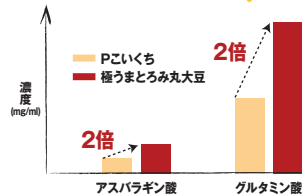
乳化しやすく
分離しにくい!



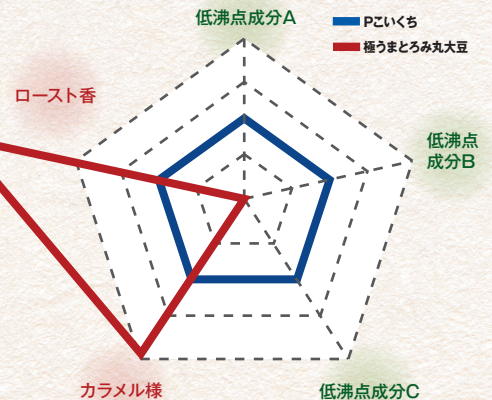
極うまひとろみ丸大豆に豊富に含まれる
メラノイジンが、油との結合(乳化)をしやすくする。



高室素! ※当社こいくちしょうゆ比
うまみ成分2倍



ツンとくる香りの成分が少なく、
重厚な香りが際立つ
熟成感



ほとぼる芳ばしさ
ロースト香・カラメル様

あの匠たちも絶賛のうまみ!

ラーメンの
世界観を広げる
“濃度”



店主
前島 司



このすさまじいまでの“濃度”。つけ麺、混ぜそば、とんこつ…。今まで
出せなかった風味や色を作り出すことができ、ラーメンの世界観も
更に広がる。“濃度”を突き詰める際にはぜひ使っていきたい。
色は濃い、塩分は一般のしょうゆに比べて低い。味玉に使えば塩
加減のよいコク深い味わいになる。限定メニューづくりには特に力を
発揮してくれるだろう。ブレンドせずに全量置換がおすすめだ。

俺はこう使う!



上海ネギ混ぜそば

- 【材料】
- ・極うまたれ 20cc
 - …「極うま:みりん=5:1」
を合わせ一晩寝かせる
 - ・ガーリックオイル 20cc
 - …にんにくみじん切りを
サラダ油で低温で熱する
 - ・中華麺 200g
 - ・黒コショウ
 - ・チャーシュー
 - ・白髪ネギ
 - ・メンマ
 - ・卵黄

極太麺に絡む、とろみしょうゆ
がクセになる。この艶、とろみ、
独自の香り、うまみ。これを一般
のしょうゆではかなりの時間
と手間が必要になるだろう。
しかし、極うまとろみ丸大豆
しょうゆを使えば簡単に、少な
い調味料で究極の混ぜそばが
完成する。ラーメンやつけ麺も
このしょうゆで決まり。濃度が
スポイルされる事もなく、より
濃厚なスープができあがる。

しょうゆだれを
グレードUPさせる
“深いコク”



グループ代表
高橋 博司



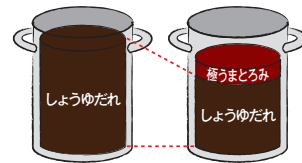
濃縮されたしょうゆならではの濃厚なうまみがあり、たまりしょうゆ
や再仕込みしょうゆとはまた異なる、深いコクがある。しょうゆだれ
をグレードUPする役割でしょう。塩分濃度が低いので、バランスが
崩れることなく、味の向上が見込める。メンマや味玉に、艶や照りな
ど色合いを出したい時にも有効。

私はこう使う!



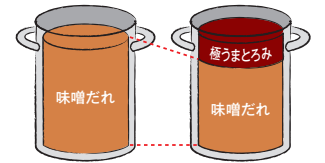
しょうゆラーメン

コクと濃厚感をプラス!
たれの10%を置きかえ!



味噌ラーメン

味をひきしめ、バランス良し!
たれの18%を置きかえ!



他にも使える!
トッピングやサイドメニューにも



この“コク深さ”そしてうまみを体感せよ

商品一覧

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
キッコーマン 極うまとろみ丸大豆しょうゆ	10L BIB	12223	251×251×250	4901515122231	12ヶ月
キッコーマン 極うまとろみ丸大豆しょうゆ	1.3Lパック×2	A5904	228×228×123	4901515008368	12ヶ月

※上記の賞味期限は、開栓前常温(直射日光を避け、15~25℃)で保存した場合です。パッケージデザインおよび容器形態・容器サイズは変更になる場合があります。

2023年2月 1010000945

<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

