

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

うまみ・コクの決め手は全窒素分

しょうゆの等級は、しょうゆのうまみ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。

●うすくちしょうゆの規格値(全窒素分) ※単位はすべて(w/v%)

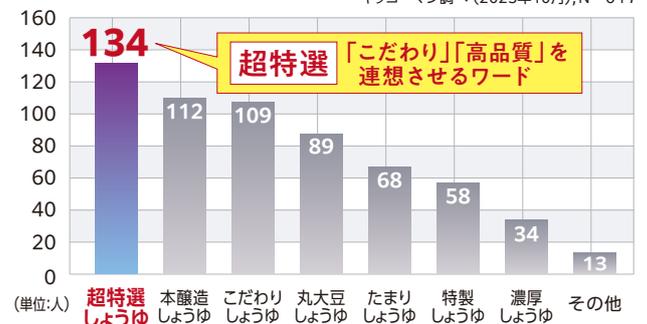


※うすくちしょうゆの「特選」や「超特選」規格は糖類の添加ができません

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



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
15 w/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 うすくちしょうゆならではの
色合いを **淡い色合い**
活かす

《 超特選 規格 》

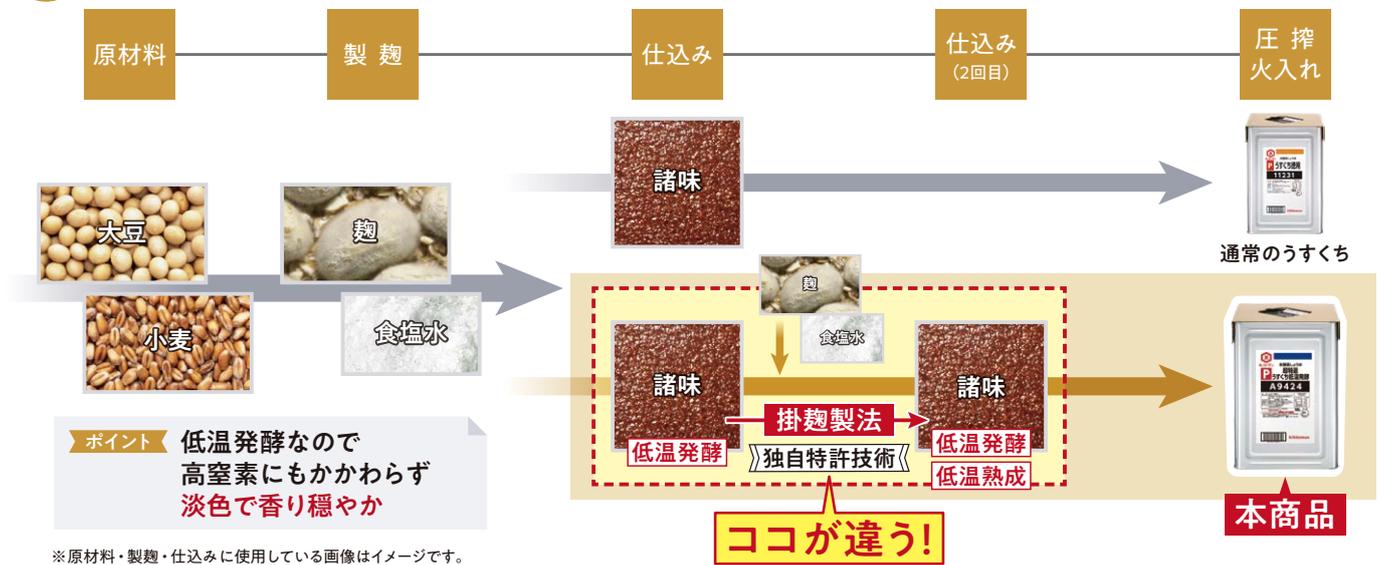
うまみ成分が豊富な
「濃厚な」うすくちしょうゆ

味づくりのお悩み解決

- ◎強いうまみをつけたい
- ◎だしを活かしたい
- ◎低塩メニューの味づくりに

製法の
こだわり

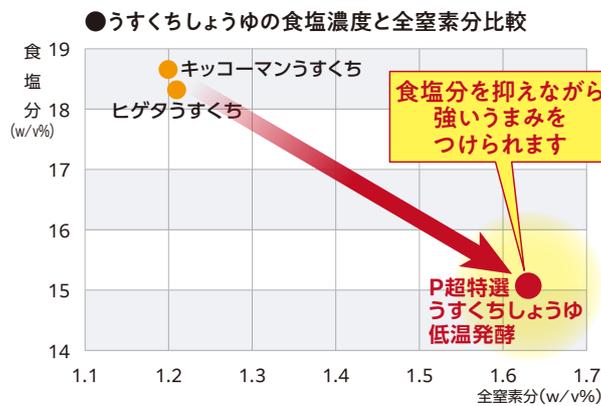
独自特許技術である低温発酵・低温熟成の
掛麴製法で低塩かつ強いうまみを生む!



ココが違う!

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みアップ!



麺つゆ・鍋つゆメーカー、
即席めんメーカー、
CVSベンダー、
惣菜ベンダー等
におすすめです!



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

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	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	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

※上記の賞味期間は、開栓前常温（直射日光を避け、15～25℃）で保存した場合です。

2024年1月 1515000958

キッコーマン業務用サイト

キッコーマン 業務用 🔍 検索

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

