

料理人・笠原将弘氏 直伝！

「キッコーマン いつでも新鮮」シリーズより、

「料理人直伝 極みつゆ」「料理人直伝 極み白だし」新発売！

～国産だし原料をたっぷり使用した“絶品だし”の味わい～

キッコーマン食品株式会社は、8月21日より、「キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極みつゆ」「キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極み白だし」を全国で新発売します。



「料理人直伝 極みつゆ」「料理人直伝 極み白だし」は、国産のだし原料をたっぷり使い、料理人“直伝”の技で手間ひまかけて丁寧にだしをとった、風味豊かな「濃縮つゆ」「白だし」です。

だしとり製法は、東京・恵比寿に本店を構え、予約のとれない人気和食店として有名な『賛否両論』の店主笠原将弘氏に監修をしていただきました。

笠原氏“直伝”のだしとり製法とは、水を沸騰させず、低温で長い時間をかけて煮出す方法です。この製法により香りが華やかで、風味の余韻が長く続く“絶品”のだしに仕上げました。

開栓後、常温保存で60日間、だしの風味を保つ“やわらか密封ボトル”入りです。中身が空気に触れない二重構造のボトルで、“絶品だし”の風味や味わいを、新鮮なままお楽しみいただけます。

■ 「キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極みつゆ」

「料理人直伝 極みつゆ」は、かつお節、宗田かつお節、うるめ節、利尻昆布の4種の国産だし原料をたっぷり使用した、濃縮3倍のつゆです。化学調味料は使用していません。

香り高く、豊かなだしの風味と深いコクのある味わいで、めんつゆのほか、煮物や丼物、おでんや鍋料理まで幅広いメニューでお使いいただけます。

■ 「キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極み白だし」

「料理人直伝 極み白だし」は、日高昆布、利尻昆布、かつお節、うるめ節の4種の国産だし原料をたっぷり使用した、濃縮10倍の白だしです。化学調味料は使用していません。

華やかな香りと、豊かなうま味があり、うどんやお吸い物、野菜の煮物、だし巻き卵など、素材を活かしたい料理にぴったりです。

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量	希望小売価格
		1本あたり
キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極みつゆ	450ml ボトル	350
キッコーマン いつでも新鮮 料理人直伝 極み白だし	450ml ボトル	350

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 発売時期

2017年8月21日

3. 発売地域

全国

4. 消費者お問い合わせ先

キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上