

**キッコーマンの伝統と技術が生んだ、1年に1度の限定醸造**  
なましょうゆ ごようぐらなま  
**「しぼりたて生醤油 御用蔵生」数量限定で販売！**  
～ 今年も、こだわりのぽんずしょうゆ「香りのしずく」とのセットも販売！～

キッコーマン食品株式会社は、1年に1度、数量限定で販売し、ご好評をいただいている、原料・製法・容器のすべてにこだわった「亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生」を、今年も数量限定で販売します。



「しぼりたて生醤油 御用蔵生」は、しょうゆ造りの伝統を今に伝える「御用醤油醸造所（通称：御用蔵）」（\*1）で、国産の大豆・小麦・食塩を使用し、杉の桶で二段熟成（さいしこみ）させました（\*2）。

伝統的なしょうゆ造りの製法を生かしながらも、開栓後も常温で90日間、しょうゆの鮮やかな色、味、香りを保つ“いつでも新鮮やわらか密封ボトル”（\*3）を使用し、キッコーマンの“伝統”と“革新”を融合させたこだわりのしょうゆです。

今年も、「しぼりたて生醤油 御用蔵生」1本入り・2本入り・3本入りのほか、「しぼりたて生醤油 御用蔵生」1本と、厳選したゆずを原料に使った予約限定のこだわりのぽんずしょうゆ「キッコーマン 香りのしずく ぽんずしょうゆ ゆず」（\*4）2本をセットにしたギフトもご用意しています。

通信販売「キッコーマン 健康こだわり便」にて、8月4日より予約を承り、12月中旬よりお届け予定です。数量限定のため、予定数に達し次第、販売終了となります。

■「しぼりたて生醤油 御用蔵生」のこだわり

1. 御用蔵 杉桶仕込み

御用蔵の杉桶の中で四季を通して発酵・熟成させる伝統的な製法で醸造しています。

## 2. 国産の大豆、小麦、食塩

原材料の大豆、小麦、食塩はすべて国産を使用しています。

## 3. 二段熟成

一般的なしょうゆは、大豆と小麦、麴菌で「しょうゆ麴」をつくり、これに食塩水を合わせて「もろみ」にし、発酵・熟成を経てしぼられますが、「しぼりたて生醤油 御用蔵生」は、食塩水の代わりに、御用蔵で1年かけて発酵・熟成させた「生」のしょうゆを贅沢に使って仕込んだ、二段熟成（さいしこみ）のしょうゆです。二段熟成することにより生まれる豊かな旨み、深みのあるコクが特徴です。

## 4. 寒仕込み

仕込みは、冬の寒い時期にもろみを仕込む「寒仕込み」によって行っています。冬の寒い時期に仕込むことで、微生物の力で発酵をする「発酵期」のタイミングが春から夏へ気温がゆるやかに上昇する時期に合うため、理想的な発酵・熟成を続けるといわれています。

## 5. 生しょうゆ

火入れ（加熱処理）をせずに、「生しょうゆ」のままお届けします。生しょうゆならではの穏やかな香り、しぼりたての新鮮さが特徴です。

## 6. 酸化を防ぐ密封ボトル

酸化を防ぐ密封ボトル入りなので、開栓後も生しょうゆの新鮮さを常温で90日間、維持することができます。押し出し式のやわらかなボトルで、一滴から欲しい分まで注ぐ量を自在に調節できます。

(※1) 「御用醤油醸造所」は、昭和14年（1939年）に宮内省（現宮内庁）にお納めするしょうゆの専用醸造所として江戸川沿いに建設され、その後、老朽化に伴い平成23年（2011年）に現在のキッコーマン食品（株）野田工場（千葉県野田市）の敷地内に移築・再現されました。現在も宮内庁にお納めする「御用蔵醤油」を醸造しており、杉桶のなかで1年間、季節の温度変化の中でじっくりと熟成する、伝統的な製法を引き継いでいます。

(※2) しょうゆは、日本農林規格（JAS規格）により、「濃口（こいくち）」「淡口（うすくち）」「溜（たまり）」「白（しろ）」「再仕込み（さいしこみ）」の5種類に分類されます。  
「再仕込みしょうゆ」は麴を仕込む際、食塩水ではなく、「生揚（きあ）げしょうゆ」（もろみをしぼったままの「生」のしょうゆ）を加えて仕込みます。

(※3) ボトルの中にしょうゆが詰められた内袋が入っている「二重構造スクイズボトル」と、注いだしょうゆと同量の空気がボトルと内袋の間に入り、内袋には空気が入らない仕組みの「ダブル逆止弁キャップ」を採用した、使いやすさと新鮮さをキープする機能を兼ね備えた容器です。押す力の加減により、一滴単位から注ぐ量を調節できます。

(※4) 「キッコーマン 香りのしずく ぼんずしょうゆ ゆず」は、ゆずの産地として名高い、高知県北川村産のゆずを1本あたり約4個分ぜいたくに使ったこだわりのぼんずしょうゆです。ゆずの風味を活かす特製の丸大豆しょうゆを使っています。上品な香りと味わいで、水炊きはもちろん、湯豆腐やサラダ、冷奴などによく合います。  
「しぼりたて生醤油 御用蔵生」と同様、8月4日より「キッコーマン健康こだわり便」にて予約受付を開始します。

記

1. 品名及び価格

(単位:円 消費税込)

品名	希望小売価格
	1セットあたり
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 1本入	1,852
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 2本入	3,703
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 3本入	5,554
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生・香りのしずくセット	3,780

※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. 限定販売数 合計 15,000 本

3. 予約受付期間 2017年8月4日～

※予約数に達した時点で受付終了となります。

※御用蔵生・香りのしずくセットは、9月29日(金)申込み締め切りです。

4. お届け時期 2017年12月中旬より

※御用蔵生・香りのしずくセットは、12月下旬よりお届け予定です。

ゆずの収穫状況により、お届け日等の変更が生じる場合がございます。

5. 販売ルート 「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」など

6. お申し込み方法

2017年8月4日 10:00 より、「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」にてお申し込み受付を開始します。

インターネットまたは、フリーダイヤル (0120-601431) でお申し込みください。

(午前9時から午後6時まで受付、年中無休、携帯電話からもご利用いただけます)

「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」

<https://www.kikkoman-shop.com/>

7. 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