

“いつでも新鮮®シリーズ”から、原材料や製法にこだわったプレミアムタイプのしょうゆ！
「超特選 丸大豆濃厚生しょうゆ」
「北海道の大豆と小麦で仕込んだ生しょうゆ」新発売！



キッコーマン食品株式会社は、8月6日に、「キッコーマン いつでも新鮮® 超特選 丸大豆濃厚生しょうゆ」330ml、「キッコーマン いつでも新鮮® 北海道の大豆と小麦で仕込んだ生しょうゆ」330mlを全国で新発売します。

● “いつでも新鮮® シリーズ”について

“いつでも新鮮®シリーズ”は、2010年9月の「いつでも新鮮® しぼりたて生しょうゆ」の発売を皮切りに商品ラインアップを拡充し、現在は200ml、330ml、450mlの3つの容器サイズで販売しています。密封ボトルを使用しているため、開栓後90日間（つゆ類は60日間）、新鮮さを保つことができます。また、1滴単位で出したい量を片手で簡単に調節できる使いやすさも特徴です。

● 商品特徴

今回発売する330mlボトルタイプは、くびれのあるボトルで手になじんで使いやすく、卓上でもキッチンでも使いやすいサイズです。また、“いつでも新鮮®シリーズ”の中でも、原材料や製法に特にこだわった、プレミアムタイプの商品です。

「いつでも新鮮® 超特選 丸大豆濃厚生しょうゆ」

一般的なしょうゆは、大豆と小麦、麹菌で「しょうゆ麹」をつくり、これに食塩水を合わせて「もろみ」にし、発酵・熟成を経て搾り、できあがりますが、「いつでも新鮮® 超特選 丸大豆濃厚生しょうゆ」は、食塩水の代わりに、生しょうゆを贅沢に使う仕込む「二段熟成（再仕込）製法」で醸造しました。「二段熟成（再仕込）製法」は、通常のこいくちしょうゆより大豆・小麦を多く使用し、時間と手間をかけてつくります。

規格は超特選クラス（*）で、当社の家庭用商品の中でも最高クラスのうま味がある、贅沢な生しょうゆです。原料の大豆は100%丸大豆を使用しています。

塩味がやわらかでありながら、コク深く、濃厚でまろやかな味わいが特徴です。うま味が強く濃厚な味わいなので、脂ののったお刺身や、ローストビーフ、ステーキなど、しっかりした味の素材との相性が抜群です。また、豚の角煮など、濃厚に仕上げたいメニューにもおすすめです。

「いつでも新鮮® 北海道の大豆と小麦で仕込んだ生しょうゆ」

原材料にこだわり、北海道産の大豆と小麦、国産の食塩を使った、国産原料100%で仕込んだ生しょうゆです。大豆と小麦の原料由来のほのかな甘みの特徴です。仕込んでから1年以上熟成させる長期熟成製法を採用することでコク深く、まろやかな味わいに仕上げました。

原料由来の甘みやまろやかな味わいが素材の味を引き立てるため、旬の野菜や肉・魚介のグリルなど、素材そのものを味わいたいシンプルなメニューにぴったりです。

(*) しょうゆの等級（品質基準）には、特級、上級、標準の3段階があり、これらの等級は「うま味」の指標といわれている「窒素分」の含量や色度（色の濃淡）などで決まります。

しょうゆのうま味成分であるグルタミン酸をはじめ多くのアミノ酸類は窒素の化合物です。窒素分の含有量が多いほどうま味成分の多いしょうゆ、ということがいえます。

こいくち・たまり・さいしこみしょうゆの中で、特級より窒素分が10%以上多いものには「特選」という表示ができます。さらに、特級より窒素分が20%以上多いもの（さいしこみしょうゆでは窒素分1.98%以上）に関しては「超特選」という表示ができます。

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 超特選 丸大豆濃厚生しょうゆ	330ml ボトル	340
キッコーマン いつでも新鮮 北海道の大豆と小麦で仕込んだ生しょうゆ	330ml ボトル	340

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

2. 発売日 2018年8月6日
3. 販売地域 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