

**“国産焼きあごだし”と当社独自の“発酵だし”を合わせた上品な味わい！
「キッコーマン いつでも新鮮® あごだししょうゆ」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2月4日に、「キッコーマン いつでも新鮮® あごだししょうゆ」を全国で新発売します。



「いつでも新鮮® あごだししょうゆ」は、国産100%の焼きあご（*1）からとっただしと、当社独自の“発酵だし”をブレンドした、上品な味わいでほのかな甘みのあるだししょうゆです。うすくちしょうゆをベースに、うす色に仕上げました。

“あごだし”は、淡く透き通った、上品な味と香りが特徴のだしで、もともと九州エリアで根付いていましたが、最近では全国的にも人気のあるだしです。

また、豊かなうま味と深いコクがある、当社独自の“発酵だし”をブレンドしました。“発酵だし”は、かつお節とおから（大豆由来）を麴の力で発酵させ、それぞれに含まれるたんぱく質を、うま味やコクのもととなるアミノ酸やペプチド（*2）といった成分に分解してつくられます。

“発酵だし”によって、化学調味料を使用せずに、うま味を引き立たせました。

通常のこいくちしょうゆに比べて、**食塩分を25%カット**していますので（*3）、食塩分が気になる方にもおすすめです。

淡い色合いで上品な味わいのだししょうゆなので、炊き込みご飯や卵焼き、浅漬けや和風パスタなどの調理メニューを、素材の色を活かしながら風味良く仕上げられます。また、野菜のお浸しや卵かけごはんなどのつけ・かけにもおすすめです。

容器には、酸化を防いで開栓後90日間、新鮮さを保つ“密封ボトル”を使用しています。片手で扱いやすく、1滴から注ぐ量を自在に調節できる使いやすさも特徴です。

キッコーマンは、これまで培ってきた発酵技術をさらに進化させ、新しいおいしさを生み出すことで、より豊かで健康的な食生活を応援してまいります。

（*1）“あご”は“とびうお”の別名です。“あご”という呼び方は、九州や日本海側で一般的に使われています。

（*2）ペプチドとは、タンパク質を分解して得られる、アミノ酸がいくつかつながった成分です。

うま味やコクの元となります。

（*3）こいくちしょうゆ（食塩分17.1%：日本食品標準成分表2015による）と比較して

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 あごだししょうゆ	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. 発売時期

2019年2月4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