

**キッコーマンから、独自の“発酵だし”を使用したストレートつゆ！
「発酵だし 素麺つゆ」「発酵だし 香ばしごまだれつゆ」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2月4日に、当社独自の“発酵だし”を使用した、「キッコーマン 発酵だし 素麺つゆ」「キッコーマン 発酵だし 香ばしごまだれつゆ」を全国で新発売します。



「発酵だし 素麺つゆ」「発酵だし 香ばしごまだれつゆ」は、当社独自の“発酵だし”をブレンドした、希釈せずに使えるストレートつゆです。

“発酵だし”は、キッコーマンがしょうゆの醸造で培った発酵技術を活用してつくっただしです。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（*）といった成分に分解してつくりました。“発酵だし”によって、化学調味料を使用せずに、豊かなうま味と深いコクのあるつゆに仕上げました。

「発酵だし 素麺つゆ」は、国産の原料にこだわったつゆです。国産のかつお節、宗田かつお節、まぐろ節、いわし節をじっくり煮出して、味も香りも濃厚なだしをとり、これに“発酵だし”を合わせました。また、“国産原料仕込みのしょうゆ”と“国産米 100%の純米本みりん”を使用し、塩味がやわらかく、深いコクのある味わいに仕上げました。

「発酵だし 香ばしごまだれつゆ」は、厳選したごまと“発酵だし”をブレンドしたつゆです。“すりたての焙煎ごま”と、性状や焙煎の強さが異なる“3種のねりごま”を合わせました。ごまの香ばしさが引き立つ、濃厚でコクのあるつゆです。

麺メニューだけでなく、バンバンジーや冷しゃぶ、野菜のごま和えなど、かけたりあえたりするメニューにもお使いいただけます。

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。

（*）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。
うま味やコクの元になります。

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 発酵だし 素麺つゆ	400ml ボトル	285
キッコーマン 発酵だし 香ばしごまだれつゆ	400g ボトル	285

※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