

「キッコーマン 発酵だし」鍋つゆシリーズより、 「とろける豆乳鍋つゆ」「旨辛肉だし鍋つゆ」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、8月19日に、「キッコーマン 発酵だし とろける豆乳鍋つゆ」「キッコーマン 発酵だし 旨辛肉だし鍋つゆ」を全国で新発売します。



「キッコーマン 発酵だし」鍋つゆシリーズは、だし原料を当社独自の技術で発酵させた、“発酵だし”を使用した化学調味料無添加の鍋つゆです。

“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。だし原料を麹の力で発酵させ、それぞれに含まれるたんぱく質を、旨み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”を使用することで、豊かな旨みと深いコクのあるつゆとなります。

また、「発酵だし」鍋つゆシリーズに、絹ごし豆腐を加えてよく煮込むと、豆腐がスープにとろけてクリーミーな味わいになります。アルカリ性のお湯で煮ると豆腐が溶けやすくなる「温泉湯豆腐」を参考にしています。弱アルカリ性のつゆなので、野菜の繊維も柔らかくなり、だしが野菜によくしみ入ります。

当社の調査によると、鍋をつくる最も多い理由は「野菜がたくさん食べられるから」です。「発酵だし」鍋つゆシリーズなら、深いコクのあるだしが野菜によくしみ、野菜をおいしく食べられます。

2人前×2袋入りの濃縮つゆなので、人数に応じてお使いいただけます。2人前×2袋を使うと840gの液量になるので、4人で召しあがる際にも、シメまでたっぷりお使いいただけます。また、1袋残ったら、鍋以外のアレンジレシピも楽しむことができます。

■「キッコーマン 発酵だし とろける豆乳鍋つゆ」

「発酵だし とろける豆乳鍋つゆ」は、鰹節とおからを麹の力で発酵させた“発酵だし”に、「キッコーマン おいしい無調整豆乳」を加え、隠し味に、豆乳を搾った後のおからをパウダー状にしたおからパウダーを加えました。まろやかでコクのある、クリーミーな味わいです。シメは、うどんを入れた「豆乳うどん」がおすすめです。また、味噌を加えると、より深みのある味わいに変化します。「ポトフ」や「リゾット」などのアレンジレシピも楽しめます。

■「キッコーマン 発酵だし 旨辛肉だし鍋つゆ」

「発酵だし 旨辛肉だし鍋つゆ」は、鰹節、おから、えび粉末を麴の力で発酵させた“発酵だし”に、鶏と豚のだしを合わせ、熟成味噌、唐辛子、にんにくを加えました。肉と海鮮の旨み豊かな、コク深いやみつきになる味わいです。シメは、ラーメンを入れた「旨辛肉だしラーメン」がおすすめです。また、チーズを加えるとコクのあるまろやかな味わいに変化します。「うどん」や「クッパ」などのアレンジレシピも楽しめます。

■「キッコーマン 発酵だし」鍋つゆシリーズ ラインアップ

ご好評いただいている「あごだし鍋つゆ」と、このたびの新品を合わせ、全部で 3 種類のラインアップです。



写真左から「あごだし鍋つゆ」「とろける豆乳鍋つゆ」「旨辛肉だし鍋つゆ」

(*) 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。旨みやコクの元となります。

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袋あたり
＜パッケージリニューアル＞ キッコーマン 発酵だし あごだし鍋つゆ	340g (170g×2) パウチ	360
＜新商品＞ キッコーマン 発酵だし とろける豆乳鍋つゆ	340g (170g×2) パウチ	360
＜新商品＞ キッコーマン 発酵だし 旨辛肉だし鍋つゆ	340g (170g×2) パウチ	360

※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. 発売日 2019年8月19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 0120-120-358

以上