

**キッコーマンから、独自の“発酵だし”を使用し、
かつお節粉末が入った濃厚な“にごりだし”が旨い濃縮つゆ！
「発酵だし だし極旨つゆ」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2月3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 だし極旨つゆ」を、全国で新発売します。



「キッコーマン 発酵だし だし極旨つゆ」は、当社独自の“発酵だし”をブレンドした、濃縮4倍のつゆです。

“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、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。

「だし極旨つゆ」は、かつおと昆布の合わせだしに、“発酵だし”をブレンドしました。さらに、かつお節粉末を加えた“にごりだし”の、濃厚な旨みの特徴です。しょうゆは、料理の色を鮮やかに仕上げる淡色のしょうゆと、だしの風味をいかすしょうゆを合わせました。化学調味料無添加です。

水で希釈してうどんやそうめんの麺つゆとしてはもちろん、炊き込みごはん、煮物など、幅広いメニューにお使いいただけます。レシピはホームページや店頭で紹介してまいります。

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。旨み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 だし極旨つゆ	500ml ボトル	350

※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

2020年2月3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