

**だしの原料を発酵させた“発酵だし”を使用！  
「キッコーマン うましみ 鍋つゆ」シリーズ新発売！  
～「あごだし寄せ鍋つゆ」「鴨だし寄せ鍋つゆ」～**

キッコーマン食品株式会社は、8月16日に、「キッコーマン うましみ あごだし寄せ鍋つゆ」「キッコーマン うましみ 鴨だし寄せ鍋つゆ」を、全国で新発売します。



「キッコーマン うましみ 鍋つゆ」シリーズは、だしの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ストレートタイプの鍋つゆです。

■「キッコーマン うましみ あごだし寄せ鍋つゆ」

「うましみ あごだし寄せ鍋つゆ」は、“発酵だし”に、香り高いあごだしを合わせました。だしの色合いを活かすため、特製うすいろしょうゆを使用しています。“発酵だし”のコク深いうまみとあごだしの上品な香りが特徴の鍋つゆです。シメにはごはんを加えた「雑炊」がおすすめです。

■「キッコーマン うましみ 鴨だし寄せ鍋つゆ」

「うましみ 鴨だし寄せ鍋つゆ」は、“発酵だし”に、国産の鴨だしを合わせました。濃厚なだしの風味を活かすため、うまみが強い特選丸大豆しょうゆを使用しています。また国産の鴨油を加えているので、鴨の味わいが際立ち、豊かなうまみが特徴の鍋つゆです。シメにはそばを入れた「鴨だしそば」がおすすめです。

“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。だしの原料であるかつお節とおから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す。“発酵だし”を使用することで、豊かなうまみと深いコクのある鍋つゆとなります。だしのうまみとコクが豊かなので、鍋以外のアレンジレシピも楽しむことができます。アレンジレシピは、ホームページや店頭で紹介します。

(\*) ペプチドとは、たんぱく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。うまみやコクの元となります。

記

1. 品名及び内容量・容器、価格

(単位:円 消費税別)

品名	内容量・容器	希望小売価格
		1袋あたり
キッコーマン うましみ あごだし寄せ鍋つゆ	750g パウチ	360
キッコーマン うましみ 鴨だし寄せ鍋つゆ	750g 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 2021年8月16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  
<https://www.kikkoman.co.jp/customer/>

以上