

キッコーマンの伝統と技術が生んだ、一年に一度の限定醸造
なまししょうゆ ごようぐらなま
「**亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生**」
今年も数量限定で販売！

キッコーマン食品株式会社は、一年に一度、数量限定で販売し、ご好評をいただいている、原料・製法・容器のすべてにこだわった「亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生」を、今年も数量限定で販売します。



「しぼりたて生醤油 御用蔵生」は、しょうゆづくりの伝統を今に伝える「御用醤油醸造所（通称「御用蔵」）」（*1）で、国産の大豆・小麦・食塩を使用し、杉の桶で二段熟成（再仕込み）させてつくりました（*2）。

伝統的なしょうゆづくりの製法を生かしながらも、開栓後も常温で90日間、しょうゆの鮮やかな色、味、香りを保つ“やわらか密封ボトル”を使用し、キッコーマンの“伝統”と“革新”を融合させたこだわりのしょうゆです。

「しぼりたて生醤油 御用蔵生」1本入り・2本入り・3本入りセットのほか、「しぼりたて生醤油 御用蔵生」1本と、厳選したゆずを原料に使い数量限定でつくった、こだわりのぼんずしょうゆ「キッコーマン 香りのしずく ぼんずしょうゆ ゆず」（*3）2本を詰め合わせたセットもご用意しました。

通信販売「キッコーマン 健康こだわり便」にて、8月2日より予約を承り、12月中旬よりお届け予定です。数量限定のため、予定数に達し次第、販売終了となります。

■「しぼりたて生醤油 御用蔵生」のこだわり

1. 御用蔵 杉桶仕込み

御用蔵の杉桶の中でじっくり発酵・熟成させる伝統的な製法で醸造しています。

2. 国産の大豆、小麦、食塩

原料の大豆、小麦、食塩はすべて国産を使用しています。

3. 二段熟成

一般的なしょうゆは、大豆と小麦、麹菌で「しょうゆ麹」をつくり、これに食塩水を合わせた「もろみ」を、発酵・熟成させてしぼられますが、「しぼりたて生醤油 御用蔵生」は、食塩水の代わりに、御用蔵で約一年かけて発酵・熟成させた「生」のしょうゆを使って仕込んだ、二段熟成（再仕込み）のしょうゆです。二段熟成で生まれる豊かなうまみ、深みのあるコクが特徴です。

4. 寒仕込み

仕込みは、冬の寒い時期にもろみを仕込む「寒仕込み」によって行います。冬の寒い時期に仕込むことで、春から夏へゆるやかに気温が上昇する時期と、微生物の力で発酵をする「発酵期」のタイミングが合い、理想的な発酵・熟成を続けるといわれています。

5. 生しょうゆ

火入れ（加熱処理）をせずに、「生」のままお届けします。生しょうゆならではの穏やかな香り、しぼりたての新鮮さが特徴です。

6. 酸化を防ぐ“やわらか密封ボトル”

酸化を防ぐ“やわらか密封ボトル”入りなので、開栓後も生しょうゆの新鮮さを常温で90日間、維持することができます。押し出し式のやわらかなボトルで、一滴から注ぐ量を自在に調節できます。

(*1) 「御用醤油醸造所」は、昭和14年（1939年）に宮内省（現宮内庁）にお納めするしょうゆの専用醸造所として江戸川沿いに建設され、その後、老朽化に伴い平成23年（2011年）に現在のキッコーマン食品（株）野田工場（千葉県野田市）の敷地内に移築・再現されました。現在も宮内庁にお納めする「御用蔵醤油」を醸造しており、杉桶で仕込み、季節の温度変化の中でじっくりと熟成する、伝統的な製法を引き継いでいます。

(*2) しょうゆは、日本農林規格（JAS規格）により、「濃口（こいくち）」「淡口（うすくち）」「溜（たまり）」「白（しろ）」「再仕込み（さいしこみ）」の5種類に分類されます。
「再仕込みしょうゆ」は麹を仕込む際、食塩水ではなく、「生揚（きあ）げしょうゆ」（もろみをしぼったままの「生」のしょうゆ）を使って仕込みます。

(*3) 「キッコーマン 香りのしずく ぼんずしょうゆ ゆず」は、ゆずの産地として名高い、高知県北川村産のゆずを1本あたり約4個分ぜいたくに使ったこだわりのぼんずしょうゆです。ゆずの風味を生かす特製の丸大豆しょうゆを使っています。上品な香りと味わいで、水炊きはもちろん、湯豆腐やサラダ、冷奴などによく合います。

「しぼりたて生醤油 御用蔵生」と同様、8月2日より「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」にて予約受付を開始します。

記

1. 品名及び価格 (単位:円 消費税込)

品名	希望小売価格
	1セットあたり
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 1本入	1,852
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 2本入	3,703
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生 450ml 3本入	5,554
亀甲萬 しぼりたて生醤油 御用蔵生・香りのしづくセット	3,780

※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. 限定販売数 合計 10,000 本

3. 予約受付期間 2021年8月2日～
※予約数に達した時点で受付終了となります。
※「御用蔵生・香りのしづくセット」は、9月24日にお申込みを締め切ります。

4. お届け時期 2021年12月中旬より
※「御用蔵生・香りのしづくセット」は、12月下旬よりお届け予定です。
ゆずの収穫状況により、お届け日等の変更が生じる場合がございます。

5. 販売ルート 「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」など

6. お申し込み方法 2021年8月2日11:00より、「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」にてお申し込み受付を開始します。インターネットまたは、フリーダイヤルでお申し込みください。
「通信販売 キッコーマン 健康こだわり便」
インターネット：<https://www.kikkoman-shop.com/>
フリーダイヤル：0120-601431（午前9時から午後6時まで受付、
年中無休（年末年始は除く）、携帯電話からもご利用いただけます）

7. 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