

醤油本来のうまみはそのまま、香りを大切に塩分は50%カット(通常のこいくち醤油と比較して)しました。塩気の物足りなさを感じない、旨みが詰まった減塩醤油です。鮮度を保てる密封ボトル



【うまさそのままのヒミツ① 追い麴仕込】

追い麴などの製法で醤油本来の美味しさそのままに塩分を1/2に

【うまさそのままのヒミツ② JAS 規格特級・超特選】

うまみはこいくち醤油の中でトップクラス JAS 規格特級・超特選

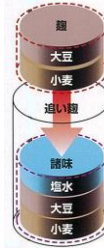
【うまさそのままのヒミツ③ 密封ボトル】

容器は2重の袋構造で外部の空気が入らない仕組みに酸化を抑える事で風味や色が長期間新鮮なまま保たれます



追い麴仕込などで塩分 1/2

『追い麴仕込』とは、麴(原材料は大豆・小麦)と食塩水で通常の塩分のこいくち醤油を仕込み、熟成途中の諸味に再び麴を入れる事で塩分を下げます。

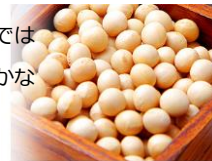


※諸味を搾った後、最終段階において電気透析法で塩分を下げています

大さじ1杯(15mlあたり)
食塩相当量 1.3g
(ナトリウム 500mg カリウム 24mg)

丸大豆100%仕込み

丸大豆(諸味)ならではのまろやかで、ほのかな甘みを味わえます



JAS 規格特級・超特選

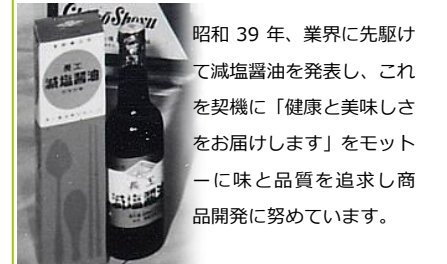
「超特選」は、JAS規格特級の中でもうまみ成分である全窒素分が特級の基準の1.2倍以上含まれています(こいくち醤油)これは、こいくち醤油の中でトップクラスのうまみのものと言えます

こいくち醤油	全窒素分(%) くま味成分>
超特選	特級の1.2倍以上
特選	特級の1.1倍以上
特級	1.50以上
上級	1.35以上
標準	1.20以上

隠し味の酢

●容器は高温になると変形する
●商品名:超特選減塩醤油(名称:こいくちしょうゆ(本醸造)●原材料名:大豆(遺伝子組換えでない)、小麦(遺伝子組換えでない)、食塩、醸造酢、アルコール●内容量:210ml●賞味期限:枠外の下部に記載●保存方法:直射日光を避け、室温で保存してください) 原材料には醸造酢が入っています。酸味をわずかに加える事で塩味を実際よりも強く感じる事が出来ます。これにより塩分の物足りなさを感じさせないキレのある味に仕上がりました。

美味しい減塩醤油を追求します



昭和39年、業界に先駆けて減塩醤油を発表し、これを契機に「健康と美味しさをお届けします」をモットーに味と品質を追求し商品開発に努めています。



20歳以上の1日あたりの食塩摂取量の平均は、男性 11.3g・女性 9.6g。(厚生労働省/平成24年国民健康栄養調査より)。これを男性9g未満・女性7.5g未満まで減らす事が目標とされています。

