

味の素KK

業務用商品カテゴリー一覧

うま味・基礎調味料

Umami seasoning and basic seasonings

▶5ページ

素材の持ち味を活かす!



うま味調味料 5ページ
Umami seasoning "AJI-NO-MOTO"

- ・「味の素®」
- ・「ハイミー®」
- ・「味プラス®」



にがり塩 7ページ
Sea-salt

- ・「瀬戸のほんじお」

和洋中のだし・調味料

Japanese, European and Chinese-style Stock and Seasonings

▶8ページ

様々な料理のかくし味にも!



風味調味料 8ページ
(粉体)
Japanese-style granulated stock

- ・「ほんだし®」
- ・風味調味料バラエティー
- ・「献立さん®」



和風だし 10ページ
(パック・液体)
Japanese-style stock "Pack-Liquid"

- ・「本造り」だしパック
- ・「本造り一番だし 極味」
- ・「本造り一番だし」
- ・「だし自慢」



洋風調味料 14ページ
European-style stock

- ・コンソメシリーズ
- ・「献立さん®」
- ・ブイヨンシリーズ



中華だし 19ページ
(粉体)
Chinese stock (powder)

- ・「中華味」顆粒
- ・「丸鶏がらスープ」
- ・「献立さん®」
- ・「AMOY®」



中華だし 20ページ
(液体)
Chinese stock (liquid)

- ・「味の素KK本炊きがらスープ」
- ・「味の素KK新鮮がらスープ」
- ・「妃湯®」
- ・「妃湯®」白湯
- ・「妃湯®」炊き出し風味



中華醤調味料 22ページ
Chinese soy sauce-based seasoning

- ・「AMOY®」

機能型食品

Meat / Rice improver, Rich with seasoning

▶23ページ

下ごしらえや調理の仕上げに使って、おいしさアップ



肉用・米用 23ページ
調味料
Meat / Rice improver

- ・「味の素KK唐揚げ・お肉ジューシー調味料」
- ・「味の素KKお肉やわか調理料」
- ・「味の素KKスジやわか調理料」
- ・「味の素KKお米ふくら調味料」

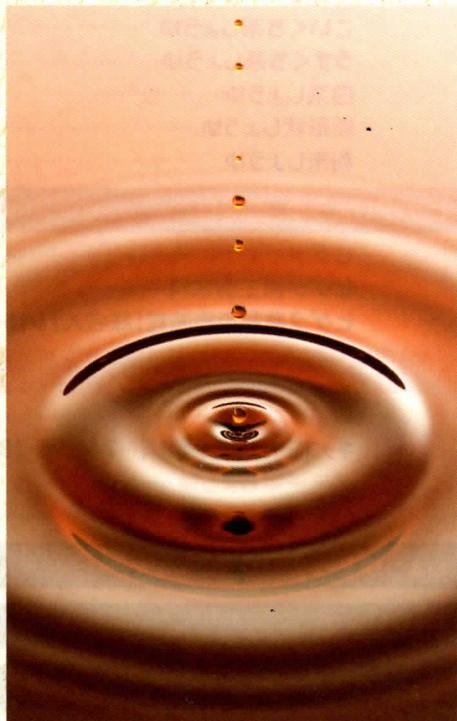


コク付け 24ページ
調味料
Rich with seasoning

- ・「コクのチカラ®」
- ・「味の素KKじっくり煮込み」
- ・「献立さん®」



キッコーマンしょうゆ



キッコーマンの歴史

キッコーマンのしょうゆづくりの始まりは、江戸時代初期。現在の千葉県野田市で、江戸へのしょうゆ供給地としてその礎を築きました。野田は、関東平野に育まれた良質な大豆と小麦、江戸湾の塩など、原料の確保に最適な土地でした。また、潤沢な水と気候、江戸川の水運にも恵まれ、しょうゆのふるさととして大きく発展と繁栄を続けます。そして1917年、野田のしょうゆ醸造家一族が合同して設立したのが「野田醤油株式会社」。キッコーマンの前身となる会社です。野田醤油株式会社は、恵まれた地の利に安住せず、名醸造家の秘伝の技と知恵を結集し、その技術力と団結によって、より高品質で安定したしょうゆの供給をめざしました。設立当時は200以上あったしょうゆの商標も、1940年までに「亀甲萬」のマークに統一され、現在に至るまで、「キッコーマン」ブランドのおいしさと品質の象徴として受け継がれています。



しょうゆのつくり方

今も昔もかわらない キッコーマンのこだわり

江戸時代から守り続けるキッコーマンのおいしいしょうゆづくり

一 原料選び

大豆、小麦、食塩と、見えざる主役「微生物」。
しょうゆの主な原料は、大豆・小麦・食塩の3つ。当社ではしょうゆづくりに最も適したものを、それぞれ世界中から選んで使用しています。更に、しょうゆづくりにとって、なくてはならないのが3つの微生物。原料からしょうゆの豊かな味わいをつくり出しているのは、実は微生物なのです。

大豆

(うまみの素)



小麦

(甘みと香りの素)



食塩



麹菌



酵素を生み出し、大豆や小麦に含まれるうまみや甘みを引き出します。

乳酸菌



糖分の一部をいろいろな酸に変え、しょうゆの味に奥行きを与えます。

酵母



糖分の一部をアルコールに変え、「香り」を生み出します。

+

微生物

二 麴づくり

最適な環境でつくるしょうゆ麴。
しょうゆづくりの第一歩は、麴づくり。当社は長い経験から得た知恵を活かし、常に最適な温度と湿度で管理した環境でしょうゆ麴を育てています。



三 仕込み

手間をかけてもろみを発酵・熟成。
しょうゆ麴に食塩水を混ぜ合わせたもろみを発酵・熟成させます。品質の良いもろみづくりのためには、人間の手によるきめ細やかな管理が欠かせません。



四 圧搾・火入れ

澄んだしょうゆをじっくり搾り出す。
発酵・熟成が終わったもろみを布で包み、しょうゆを搾り出し、火入れし、色と香りを整えます。美しく澄んだしょうゆを取り出すためにじっくり時間をかけて圧搾します。



五 詰め・出荷

最後の工程まで厳しい品質検査。
清潔な部屋でペットボトルや缶、BIBなどの容器に詰め、いよいよ出荷。当社は原料から容器詰めまで、すべての工程で厳しい品質検査を実施しています。



Pこいくちしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ○3mlフィルムパック×200×10(11397)、
○5mlフィルムパック×100×20(11174)、
○5ml透明フィルムパック×700×2(12201)、
○1.8ℓハンディペット×6(11020)、
○10ℓBIB(11199)、○18ℓ天パット缶(11120)、○1kgコンテナ(12A03)、
○kgコンテナ(12A04)、○ローリー(12A01)、○kgローリー(12A02)、
●1kgコンテナ(11105)、●kgコンテナ(11072)、●ローリー(11111)、
●kgローリー(11071)



キッコーマンを代表するこいくちしょうゆ。力強く華やかな香り、すっきりした後味が特長です。強いマスキング力を持ち、肉や魚との相性は抜群です。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	食塩分 16.2 % (w/v) コチニール 16.9 % (w/v) [12201] 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級(ローリー、コンテナは除く) ■色度 No.11



こいくちしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ○10ℓBIB(11180)、○18ℓ天パット缶(11130)、
○18ℓBIB(11060)、
●1kgコンテナ(11104)、●ローリー(11110)



キッコーマンを代表するこいくちしょうゆ。力強く華やかな香り、すっきりした後味が特長です。強いマスキング力を持ち、肉や魚との相性は抜群です。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、保存料(安息香酸Na)	食塩分 16.2 % (w/v) コチニール 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級(ローリー、コンテナは除く) ■色度 No.11



PこいくちLSしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ●1kgコンテナ(11027)、
●ローリー(11016)



キッコーマンを代表するこいくちしょうゆ。力強く華やかな香り、すっきりした後味が特長です。強いマスキング力を持ち、肉や魚との相性は抜群です。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■色度 No.11

こいくちLSしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ●1kgコンテナ(12605)



キッコーマンを代表するこいくちしょうゆ。力強く華やかな香り、すっきりした後味が特長です。強いマスキング力を持ち、肉や魚との相性は抜群です。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、保存料(安息香酸Na)	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■色度 No.11

PこいくちSしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ●18ℓ天パット缶(11042)



キッコーマンを代表するこいくちしょうゆ。力強く華やかな香り、すっきりした後味が特長です。強いマスキング力を持ち、肉や魚との相性は抜群です。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.11

P HTSしょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ●18ℓ天パット缶(12817)、○1kgコンテナ(12C02)、○ローリー(12C01)、
○kgローリー(12C06)、●1kgコンテナ(12603)、●kgコンテナ(12639)、
●ローリー(12602)、●kgローリー(12638)



素材を活かし味に厚みを持たせる高窒素しょうゆです。加工食品全般(つゆ、たれ、惣菜、佃煮、米菓 など)に適しています。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、食塩、小麦、アルコール	食塩分 16.0 % (w/v) 全窒素分 1.85 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■色度 No.15

P徳用しょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ○1.8ℓハンディペット×6(12412)、○10ℓBIB(12401)、○18ℓ天パット缶(11177)、
○1kgコンテナ(12A07)、○kgコンテナ(12A08)、○ローリー(12A05)、
○kgローリー(12A06)、●1kgコンテナ(11163)、●kgコンテナ(11084)、
●ローリー(11106)、●kgローリー(11083)



キッコーマンこいくちしょうゆの華やかな香りを残しながら、より後味をすっきりとキレのある味わいに仕上げたしょうゆです。

原材料名	標準分析値
食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、大豆、アルコール	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.38 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS上級(ローリー、コンテナは除く) ■色度 No.13

徳用しょうゆ

- 荷姿 (商品コード) ○10ℓBIB(11182)、○18ℓ天パット缶(11157)、
○18ℓBIB(11362)、
●1kgコンテナ(11101)、●ローリー(11108)



キッコーマンこいくちしょうゆの華やかな香りを残しながら、より後味をすっきりとキレのある味わいに仕上げたしょうゆです。

原材料名	標準分析値
食塩、脱脂加工大豆、小麦、果糖ぶどう糖液糖、大豆、アルコール、保存料(安息香酸Na)	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.38 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS上級(ローリー、コンテナは除く) ■色度 No.13

○は大豆原料が非遺伝子組換え分別、●は大豆原料が遺伝子組換え不分別

※原材料名のうち、青色表示のものは食品添加物です。

◆上記の分析値は規格値ではありません。

こいくち系しょうゆ

キッコーマンしょうゆ

P特選しょうゆ

荷姿 (商品コード) ○1.8ℓハンディペット×6(11477)、●18ℓ天パット缶(11474)、●1ℓコンテナ(11458)、●kgコンテナ(11262)、●ローリー(11459)



芳醇な香りと強いうまみを持ち、のびの効く特選クラスのこいくちしょうゆです。和風料理にはもちろん、ステーキなどの肉料理にもお使いいただけます。

原材料名	標準分析値
小麦、食塩、脱脂加工大豆、大豆、みりん、アルコール	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.70 % (w/v) 比重 1.18

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.11

特選しょうゆ

荷姿 (商品コード) ●18ℓ天パット缶(11538)、●1ℓコンテナ(11445)、●ローリー(11460)



芳醇な香りと強いうまみを持ち、のびの効く特選クラスのこいくちしょうゆです。和風料理にはもちろん、ステーキなどの肉料理にもお使いいただけます。

原材料名	標準分析値
小麦、食塩、脱脂加工大豆、大豆、みりん、アルコール、保存料(安息香酸Na)	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.70 % (w/v) 比重 1.18

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.11

P特製しょうゆ

荷姿 (商品コード) ○1ℓコンテナ(12A10)、○ローリー(12A09)、●1ℓコンテナ(11114)、●ローリー(11112)



こいくちしょうゆよりも味わいが若干あっさりとしたタイプのしょうゆです。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.52 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.11

特製しょうゆ

荷姿 (商品コード) ●1ℓコンテナ(11117)、●ローリー(11116)



こいくちしょうゆよりも味わいが若干あっさりとしたタイプのしょうゆです。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール、保存料(安息香酸Na)	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.52 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.11

P本味

荷姿 (商品コード) ○1.8ℓハンディペット×6(12203)、○18ℓ天パット缶(12205)、●1ℓコンテナ(12631)、●ローリー(12632)



色がこいくちしょうゆよりわずかにうすく、しょうゆの香りがとてもおだやかです。つゆ、鍋物、煮物、ラーメンなどに適しています。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、食塩、小麦、醸造酢、アルコール、調味料(核酸)	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級(ローリー、コンテナは除く) ■色度 No.15

本味

荷姿 (商品コード) ○10ℓBIB(12207)、○18ℓ天パット缶(12204)、○18ℓBIB(12206)



香りおだやかでコクが深く、後味に伸びがあるこいくちしょうゆ。色が淡く、鮮やかに素材の色目を活かします。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、食塩、小麦、醸造酢、アルコール、保存料(安息香酸Na)、調味料(核酸)	食塩分 16.2 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.15

いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ

荷姿 (商品コード) ○4.3mlフィルムパック×1000×2(12252)、○10ℓBIB(12263)



火入れ(加熱処理)をしていないので、淡く鮮やかな色合いと、やわらかくマイルドで甘みのある味わいが特長です。加熱時の香り立ちも楽しめます。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール	食塩分 15.8 % (w/v) 全窒素分 1.82 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■色度 No.18

KMFLしょうゆ[※]

[※]全窒素分、食塩分はこいくちしょうゆ相当、JASの規定上は、うすくしょうゆに該当。

荷姿 (商品コード) ○18ℓ天パット缶(12970)、●1ℓコンテナ(12698)



色は淡いのに高窒素です。しょうゆの風味はおだやかで、後味に強いうまみ、コクを付与します。和食、中華だけでなく洋風料理にも使用できます。

原材料名	標準分析値
脱脂加工大豆、小麦、食塩、アルコール	食塩分 15.0 % (w/v) 全窒素分 1.60 % (w/v) 比重 1.15

■本醸造 ■色度 No.27

芳醇こいくちしょうゆ

荷姿 (商品コード) ○1.8ℓハンディペット×6(11392)、●10ℓBIB(12805)、●18ℓ天パット缶(12269)



香りおだやかでスッキリした味わいのこいくちしょうゆです。適度なコク・味の厚みがあります。

原材料名	標準分析値
食塩、脱脂加工大豆、小麦、アルコール	食塩分 16.9 % (w/v) 全窒素分 1.40 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS上級 ■色度 No.13

P特選 丸大豆しょうゆ

荷姿 (商品コード) ○5mlミニパック×100×20(11945)、○150mlびん×12(11555)、○1.8ℓハンディペット×6(11516)、○10ℓBIB(12026)、○18ℓ天パット缶(12027)、○1ℓコンテナ(12663)、○kgコンテナ(12666)、○ローリー(12664)、○kgローリー(12682)



大豆のうまみを丸ごと引き出した丸大豆しょうゆ。大豆の油脂分から得られるまろやかな口当たりと深いコク、おだやかな香りが特長です。深いコクが料理の味をまとめます。

原材料名	標準分析値
大豆、小麦、食塩	食塩分 16.0 % (w/v) 全窒素分 1.72 % (w/v) 比重 1.17

■本醸造 ■JAS特級 ■色度 No.12

○は大豆原料が非遺伝子組換え分別、●は大豆原料が遺伝子組換え不分別

※原材料名のうち、青色表示のものは食品添加物です。

◆上記の分析値は規格値ではありません。