

「ヒゲタ 本膳」シリーズ初の濃縮つゆ！ 「ヒゲタ 本膳つゆ」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月1日に、販売提携をしているヒゲタ醤油株式会社の濃縮つゆ「ヒゲタ 本膳つゆ」を、全国で新発売します。



「ヒゲタ 本膳つゆ」は、ヒゲタ醤油を代表するしょうゆ「ヒゲタ 本膳」シリーズ初の濃縮つゆ（濃縮2倍）です。しょうゆは、すっきりとした芳醇な香りと、“超特選”規格（*1）の豊かなうまみの特徴の「本膳」を使用しました。だしは、国産の真昆布と枯節（かつお・そうだがつお・さば）を合わせました。「本膳」とだしの風味を最大限に活かすため、かえしをつくる際にしょうゆを半量のみ加熱する“半生がえし製法（*2）”を採用しました。化学調味料は使用していません。

めんつゆとしてはもちろん、豆腐やお浸しにそのままかけたり、煮物や炊き込みごはんなどの調理に使ったり、幅広い料理にお使いいただけます。

■「ヒゲタ 本膳」シリーズ

1988年、素材の味わいを引き出す色・味・香りを持つしょうゆとして、「高級割烹しょうゆ 本膳」を発売しました。ご好評をいただいている「本膳」、火入れをしない生しょうゆ「本膳生」、減塩しょうゆ「減塩しょうゆ 本膳」に、このたび新発売する初めての濃縮つゆ「本膳つゆ」を合わせ、全部で4種類のラインアップです。

（*1）しょうゆの等級（品質基準）には、特級、上級、標準の3段階があり、これらの等級は“うまみ”の指標といわれている“窒素分”の含量や色度（色の濃淡）などで決まります。こいくちしょうゆでは、特級より窒素分が10%以上多いものには“特選”、さらに、特級より窒素分が20%以上多いものには“超特選”と表示することができます。

（*2）かえしとだしを合わせたものがつゆです。かえしは、しょうゆ、みりん、砂糖を合わせて加熱し、寝かせてつくります。半生がえし製法は、かえしをつくる際に、加熱時に加えるしょうゆを半量にし、残りを加熱後に加える製法です。半量のみ加熱することでしょうゆ本来の風味を活かしながら、だしとも調和のとれた味わいになります。

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
ヒゲタ 本膳つゆ	350ml びん	500

※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2月1日

3. 販売地域 全国

4. 消費者お問い合わせ先 ヒゲタ醤油(株)お客様相談室 TEL 0120-144164

以上