

キッコーマンより、ご家庭ですき焼専門店の本格的な味が楽しめる！ 「わが家はすき焼屋さん 熟成仕込割下」新発売！

キッコーマン食品株式会社は、すき焼専門店の本格的な味をご家庭で楽しめるすき焼のたれ「わが家はすき焼屋さん じゅくせいじこみわりした 熟成仕込割下」を、8月16日に、全国で新発売します。



「わが家はすき焼屋さん 熟成仕込割下」は、ご家庭で本格的なすき焼専門店の味が楽しめるすき焼のたれです。当社独自の「熟成仕込製法」(*)と、厳選した原料をバランスよく配合することで、すき焼専門店のまろやかで深いコクのある濃厚な味を再現しました。化学調味料無添加です。

しょうゆは3種をブレンドし、しょうゆらしい華やかな香りと、濃厚なうまみにこだわりました。本みりんと3種の砂糖を合わせ、上品でコクのある甘みです。北海道産真昆布だし、しいたけだし、牛だしが、肉のうまみを引き立てます。

すき焼はもちろん、煮豚や肉じゃがなど、アレンジレシピも楽しめます。アレンジレシピは、ホームページや店頭などで紹介します。

容器には“くびれプッシュボトル”を採用しました。片手でも扱いやすく、ボトルのくびれ部分を押し、欲しい分だけを少量でも出すことができます。

キッコーマンは、焼肉屋さんの本格的な味を楽しめる「わが家は焼肉屋さん」を2002年に発売し、ご好評いただいております。このたび発売する「わが家はすき焼屋さん 熟成仕込割下」は「わが家は焼肉屋さん」の姉妹品です。

キッコーマンはこれからも、ご家庭で本格的なおいしさを手軽に楽しめるよう、提案してまいります。

(*)すき焼専門店では、まろやかで深いコクのある味になるよう、割下を寝かせて熟成させる店があります。「熟成仕込製法」は、しょうゆと糖をじっくり加温することで、割下を寝かせて熟成させてつくる、まろやかで深いコクのある味を再現した製法です。

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本あたり
キッコーマン わが家はすき焼屋さん <small>じゅくせいじこみわりした</small> 熟成仕込割下	500ml ボトル	350

※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