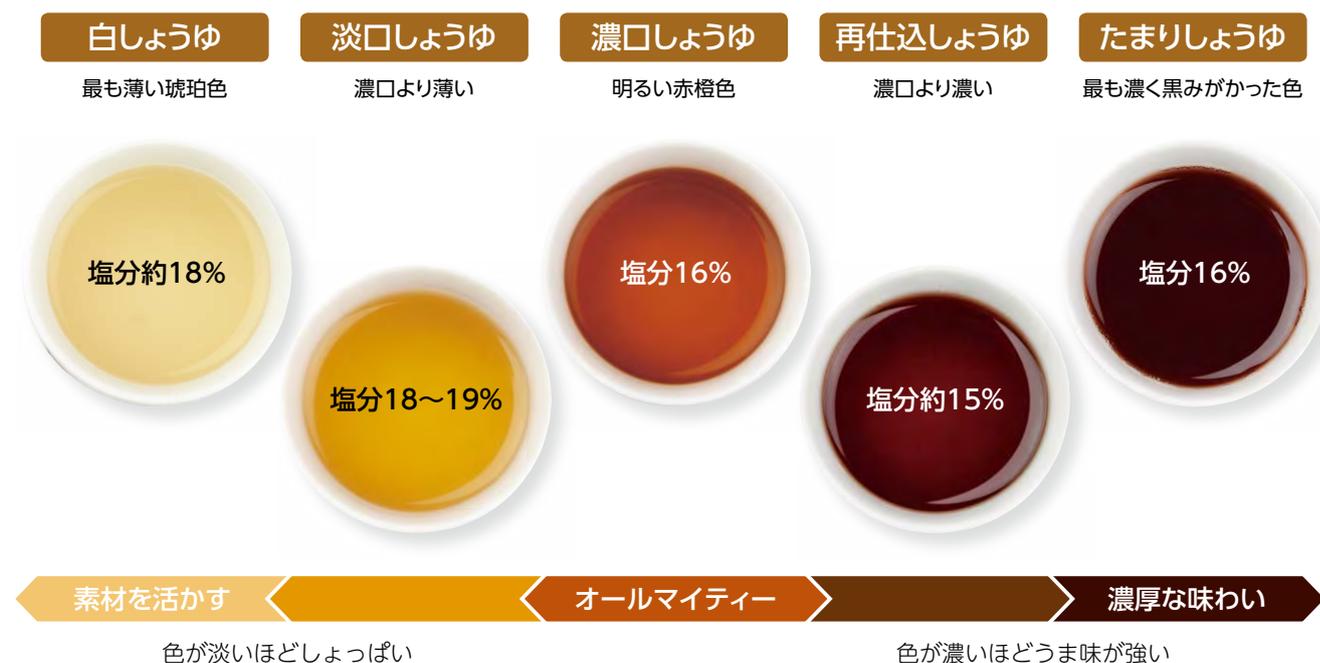


お使いの **しょうゆ** 見直してみませんか？



しょうゆには消臭殺菌作用や甘味、うま味を料理にもたらす様々な効果があります。料理に合わせて使い分けすることで味や見た目の質がグッとアップ！その様なしょうゆの種類や特徴、おすすめ商品をご紹介します。

JAS規格による、しょうゆのタイプ5種の早見表



味・用途	甘さと独特の香りがあるため、高級料理の隠し味としても使用されています。	香り、味わいは控えめ。上品でまろやかな甘みがあります。料理の色や風味を活かして仕上げるのに使用。	塩味、うま味、まろやかな甘み、酸味などを併せ持つ、万能で一般的なしょうゆ。	味と香りのバランスが良く、刺身におすすめ。しょうゆをしょうゆで仕込む製法。	とろみ、濃厚なうま味が強く、独特な香りが特徴。加熱すると赤のあるキレイな色がでます。
原料	主成分は小麦	濃口より大豆を多く使用	大豆、小麦、麴、食塩水（仕込みに使用）	大豆、小麦、麴、生揚げしょうゆ（仕込みに使用）	主成分は大豆
適した料理	・吸い物 ・茶わんむし ・せんべい ・漬物 etc...	・うどんの出汁 ・炊き込みごはん ・煮物 etc...	・炒め、焼き料理全般 ・煮物 ・出汁、たれ ・刺身 etc...	・刺身 ・寿司 ・冷奴 etc...	・照り焼き ・せんべい ・佃煮 ・刺身用漬けしょうゆ ・中華料理 etc...

白しょうゆ

白醤油

材料の色、味をそのまま生かし、淡白で上品な味付に。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X066164	900ml	ヤマシン

主原料/小麦、食塩、大豆、脱脂加工大豆、アルコール、ビタミンB1(一部に小麦、大豆を含む)

淡口しょうゆ

淡口醤油(特級)

穏やかで軽快な芳香を持ち、色をつけずに円熟した味をつけます。

JAS特級(本醸造)。



売れ筋

常温

注文番号	内容量	メーカー名
X008679	1.8L	ヒガシマル

主原料/食塩、小麦、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、ぶどう糖、小麦たんぱく、米、アルコール

うすくちしょうゆ

色は濃口の1/4、香りも穏やかで素材の色を活かした調理におすすめ。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X066019	1.8L	キッコーマン

主原料/脱脂加工大豆、大豆、小麦、米、食塩、ぶどう糖、果糖液糖/アルコール

本醸造特級 ウスクチ醤油

素材の持ち味や色合いを活かします。煮物やうどんつゆなどに最適です。JAS特級。
製造元:イチビキ



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X011983	1.8L	ジェフダプラス

主原料/食塩、脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、他

濃口しょうゆ

濃口醤油

最も強いしょうゆ香を有したしょうゆ。



売れ筋

常温

注文番号	内容量	メーカー名
X066020	1.8L	キッコーマン

主原料/脱脂加工大豆、小麦、食塩、大豆、アルコール

本醸造醤油

一般的な本醸造こいくちしょうゆです。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X066254	1.8L	イチビキ

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、砂糖、他

本醸造しょうゆ

調味料、甘味料、保存料は使用せず、自然の味にこだわりました。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X075011	1.8L	サンジルス

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、アルコール

本醸造特級 コイクチ醤油

材料の色、味をそのまま生かし、淡白で上品な味付に。JAS特級。
製造元:イチビキ



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X011982	1.8L	ジェフダプラス

主原料/小麦、食塩、大豆、脱脂加工大豆、アルコール、ビタミンB1(一部に小麦、大豆を含む)

たまりしょうゆ

さしみたまり しょうゆ

たまりしょうゆの濃厚なうま味に“甘み”を加え、刺身や煮炊きにご使用ください。
製造元:ヤマサ



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X020054	1.8L	ジェフダ

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)(アメリカ他)、食塩(メキシコ他)、小麦(アメリカ他)、他(一部に大豆・小麦を含む)

さしみたまり

大豆の濃厚な旨みを持ちつつ味のキレがよいたまり。



売れ筋

常温

注文番号	内容量	メーカー名
X008131	1.8L	盛田

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、糖類(ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)、他

再仕込しょうゆ

さしみ醤油

濃厚芳醇な2度仕込みで塩分は14%と控えめ。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X008680	1.8L	ヒガシマル

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆(遺伝子組換えでない)、小麦たんぱく、米、みりん、他

生しょうゆ

いつでも新鮮 おさしみ生しょうゆ

再仕込しょうゆを火入れ(加熱殺菌)せずに仕上げた、さしみ用の生しょうゆ。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X012939	200ml	キッコーマン

主原料/大豆(遺伝子組換えでない)(アメリカ、カナダ、ブラジル)、小麦(アメリカ、カナダ)、食塩(日本、メキシコ)/アルコール(日本)

その他(だししょうゆ・減塩・小袋など)

いつでも新鮮 旨み豊かな昆布しょうゆ

北海道産の真昆布と日高昆布のだしで、うす色に仕上げました。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X019349	450ml	キッコーマン

主原料/しょうゆ(大豆・小麦を含む)(日本)、食塩(日本、メキシコ)、砂糖(日本)、ぶどう糖、果糖液糖(日本)、昆布(日本)、他

かき醤油

広島牡蠣のエキスが入った、だし醤油。



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X045106	1L	アサムラサキ

主原料/しょうゆ(国内製造)、糖類(砂糖混合ぶどう糖、果糖液糖、砂糖)、食塩、みりん、かつおぶし、かきエキス、植物たんぱく加水分解物、他(一部に小麦・大豆を含む)

減塩しょうゆ

本醸造しょうゆの風味はそのままに、塩分を約半分に。
製造元:ヤマサ



常温

注文番号	内容量	メーカー名
X017618	1.8L	ジェフダ

主原料/脱脂加工大豆(遺伝子組換えでない)、小麦、食塩、醸造酢、他

チラシ掲載商品以外にも、プロマーケット店舗にて多数取り扱っています。営業担当者もしくは店舗スタッフまでお気軽にお問い合わせください。



●サービスに関するお問い合わせ先



株式会社スズカ未来

http://www.suzukamirai.jp

- ものづくり館 〒513-0836 三重県鈴鹿市国府町7678番地7
- 関西支店 〒540-0021 大阪市中央区大手通3丁目1番2号9階
- 中部支店 〒491-0921 愛知県一宮市妙興寺1-5-4
- 伊勢支店 〒515-0507 三重県伊勢市村松町明野1381-2
- プロマーケット
- 鈴鹿事業店 〒513-0823 三重県鈴鹿市道伯3-4-8
- 四日市事業店 〒510-0057 三重県四日市市昌栄町5-5
- 津事業店 〒514-0803 三重県津市柳山津興382-1
- 上野事業店 〒518-0825 三重県伊賀市小田町711-1
- 松阪事業店 〒515-0045 三重県松阪市駅部田町1043-3
- 伊勢事業店 〒516-0062 三重県伊勢市浦口1-10-25
- 志摩事業店 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方金谷2971

TEL. 0120-144-112
TEL. 0586-82-0070
TEL. 0596-37-1680

TEL. 0596-37-1680

担当印

