

10L
パック

濃厚本膳10L BIB
JAS特級(超特選)再仕込みしょうゆ



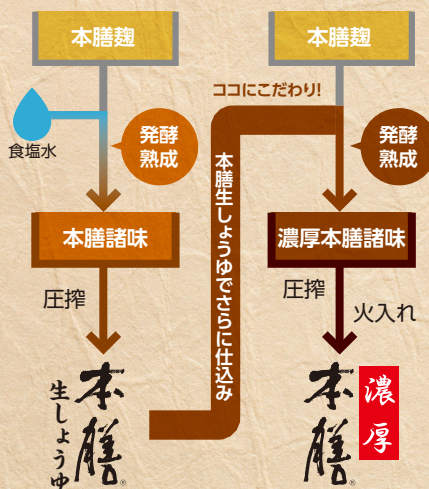
濃厚
本膳[®]
二段熟成
超特選

本膳をさらに二段熟成、コクと旨みを極めた「濃厚本膳」

仕込み

原材料2倍
再仕込み製法

一度造った本膳生しょうゆで本膳麴をさらに仕込んで熟成。醸造技術のみで造り上げたこだわりの味わいです。



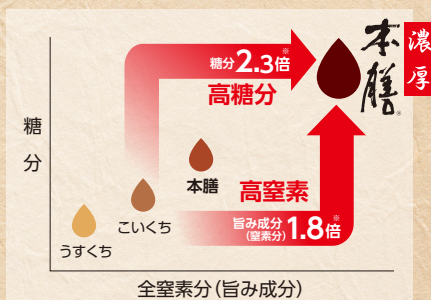
味わい

濃厚かつ低塩
強い旨み

「コクと深み」を出したい料理や、素材の生臭さを弱めたい(マスクング効果)調理に適しています。

【特徴的な成分値】

食塩分 (w/v%)	12.0	糖分 (w/v%)	8.0
窒素分 (w/v%)	2.9	色番	2



※当社こいくちしょうゆ比

活用

しょうゆの置き換えで
ラーメンが変わる

ベースのしょうゆの一部を「濃厚本膳」に置き換えるだけで、スープのおいしさが一層引き立ちます。

深いコク
豊かな旨み
濃い色あい



ベースしょうゆ おすすめ!
20% 置き換え

さらに活用!
加えるだけで圧倒的!



濃厚本膳100%でさらにコク深いスープに!
中国醤油やたまりしょうゆの代替としても使えます

商品名	荷姿	容器	ケースサイズ 奥行×横×高さmm	ケース重量	商品コード	JANコード	賞味期限
ヒゲタ濃厚本膳 10L BIB	10L	バッグインボックス	255×255×267	12.8kg	A7539	4901515010422	18ヶ月

※上記の賞味期間は、開封前常温(直射日光を避け、15～25℃)で保存した場合です。

2022年12月 101000934

