

「いつでも新鮮」シリーズから 「丸大豆しょうゆ まろうま仕立て」620mlと 「うどんがうまいだししょうゆ」200ml 新発売！

キッコーマン食品株式会社は、2月2日に、「キッコーマン いつでも新鮮 丸大豆しょうゆ まろうま仕立て」620ml、「キッコーマン いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」200mlを全国で新発売します。

■ 「いつでも新鮮 丸大豆しょうゆ まろうま仕立て」 620ml



「いつでも新鮮 丸大豆しょうゆ まろうま仕立て」は、丸大豆ならではのまろやかさと、しっかりととしたうまみがある丸大豆しょうゆです（*1）。純米本みりんなどを加えることで、自然な甘みをプラスした、深みのある味わいが特徴です。塩分を20%カットした低塩タイプのしょうゆでありながら、しっかりととしたうまみと、ほんのりとした甘みで物足りなさを感じることなくお使いいただけます。

お刺身や卵かけごはんなどのつけかけはもちろん、炒め物や煮物などの調理にもおすすめです。

パッケージは、明るいカラーとイラストでご家庭の食卓をイメージしました。「ショッパンくないのに味しつかり」の「まろうま仕立て」なので、毎日の料理をもっとおいしく、家族みんなが好きな味に仕上がります。

■ 「いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」 200ml



うどんは年間を通して食べられており、近年はご家庭で食べる機会も増えています（*2）。「いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」は、ご家庭でのうどんをもっと手軽に、おいしく食べるためのだししょうゆとして開発しました。

「いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ」は、6種類の国産だし（鰹・宗田鰹・うるめ・昆布・いりこ・椎茸）と3種類のしょうゆをブレンドすることで、うどんに合う味を追求した、だししょうゆです。だしのうまみと、ほどよい甘さがきいており、最後までうどんがおいしく食べられる味わいに仕上げました。

水でうすめる必要がないため、お好みの量（*3）をうどんにまわしかけるだけで味が決まります。釜玉うどんや、ぶっかけうどんにおすすめです。

（*1）丸大豆しょうゆとは、丸のままの大豆である“丸大豆”を使い、大豆の油脂に含まれるうまみを活かした製法でつくられたしょうゆです。大豆に含まれる油脂分はしょうゆの醸造過程のなかで、甘みのもとになるグリセリンなどに分解され、まろやかな風味を生みだします。また、しょうゆの香りの成分は油脂分に溶けやすいので、上品でマイルドな香りとなります。

（*2）出典：総務省家計調査「日本そば・うどんの1世帯当たりの年間消費支出額」

（*3）うどん1玉に大きじ1杯（15ml）を目安にご使用ください。

「いつでも新鮮」シリーズの 200ml は開栓後も常温保存で 90 日間、450ml 以上のサイズは開栓後も常温保存で 120 日間 (*4)、開けたての色やおいしさを保ち、一滴から欲しい分まで注ぐ量を自在に調節できる“密封ボトル”を採用しています。片手で簡単に使用できる使いやすい容器です。

(*4) 一部商品では開栓後に常温で鮮度を保つ期間が異なります。



キッコーマンは、これからもお客様のニーズに合わせた商品の開発に取り組んでまいります。

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 いつでも新鮮 丸大豆しょうゆ まろうま仕立て	620ml ボトル	400
キッコーマン いつでも新鮮 うどんがうまいだししょうゆ	200ml ボトル	232

※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 2026 年 2 月 2 日

3. 販売地域 全 国

4. お客様お問合せ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上