

その味は、約束だからね。

「わあ、ほんとだ! あったかい」こう口調を加えて2日目のしょうゆこうじに、初めて手をふれた子供たち。
 ここ、「キッコーマンもの知りしょうゆ教室」でしょうゆづくりを体験しながら、おいしさのひみつを学んでいます。
 「あれ? なんぞかワインみたいな匂いがする」感覚の鋭い子供たちは、醸造の過程で生まれる独特の香りにも気がつきました。
 大人になるとつい忘れがちですが、毎日の料理は、妻や育児に備わっているもの。
 「あ、こんなにおいしくなるんだ!」キッコーマンを手にしたとき、そんなうれしい発見をしていたたまで。
 私たちは農林にも、つくりかたにも、時間をかけながら、江戸時代から、ゆっくり、じっくりと、味を磨き続けてきました。
 旬を味わいながら、栄養バランスにもすぐれた料理を楽しむこの国の食卓に、
 この子供たちのような新鮮な発見が、もっともっと、広がりますように。
 これからも私たちが、ここをこめた確かなおいしさだけをお届けすることを約束します。



「特選 大豆しょうゆ」の醸造。ここをこめたおいしめで、今日の食卓に笑顔を広げます。
江戸時代からつづく醸造の味も、そのおいしさもあふれる、伝統が受け継がれた醸造です。しょうゆ醸造の工程を守りながら、おいしいしょうゆを造る。ここには伝統と新しい技術が息づいています。伝統と最新の技術を、最新設備で、再現しています。

「未つけ」の醸造。本物のおいしさを追求したつゆで、親の手料理をひとつ上のおいしさに。
「未つけ」は、醤油の原料である大豆を、2週間じっくりと発酵させた後、さらに「未つけ」の工程で、さらさらとしたつゆを造ります。この「未つけ」の工程で、さらさらとしたつゆを造ります。この「未つけ」の工程で、さらさらとしたつゆを造ります。

「わが家は地産地消さん」の醸造。
 お家で未納めな醤油職さんの味が感じられます。
「地産地消さん」は、地元産の大豆と、地元の醸造師が手造りで造った醤油を、お家で味わえるようにしました。お家で味わえるようにしました。お家で味わえるようにしました。

「うちのごはん」の醸造。身近な食卓を替えてごはんによくあう一品が、手軽につくれます。
醤油の味も、違った味も、お家で味わえるようにしました。お家で味わえるようにしました。お家で味わえるようにしました。

kikkoman
 おいしい記憶をつくりたい。

毎日のレシピや、食が楽しくなる情報を紹介しています。[キッコーマン] 検索