

# 商品情報シート

No.1

作成 2020年 4月 8日

商品名	超特選減塩醤油(900ml,500ml,300ml,170ml)
企業名	長工醤油味噌協同組合 <a href="https://choko.co.jp/">https://choko.co.jp/</a>
所在地	〒850-0051 長崎県長崎市西坂町2-7
代表者名	久保田 泰雄
電話	0957-53-4695
FAX	0957-53-3127
E-MAIL	h-kato@choko.co.jp



【超特選 減塩醤油】  
 チョーコー醤油が創業当時からこだわってきた「健康と美味しさ」への思いが作り上げた逸品。厳選した材料と、「追い麹仕込み」により、塩分を半分に抑えながらも、まろやかで深い旨みの醤油です。

【食塩】  
1.3g  
(100ml/100ml)

## 食品の区分

食品(サプリメント形状) 加工食品(その他) 生鮮食品 原材料

## 商品の形状

固形 顆粒状 カプセル 液体 その他 ( )

## 一日当たりの摂取目安量・お召し上がり方

普通のお醤油としてお使いください。

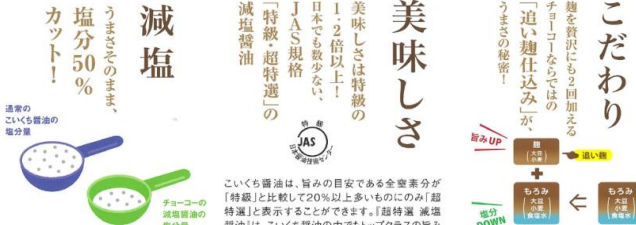
## 商品特徴<機能など>

特徴的な成分名	特になし
目的とする食機能	<input type="checkbox"/> 第一次機能(栄養面) <input type="checkbox"/> 第二次機能(嗜好面) <input checked="" type="checkbox"/> 第三次機能(生体調整面)
当該製品が想定する主な対象者	塩分を控えたい方

## 概要

(こだわり)

- ・同種の一般的なしょうゆと比較して、食塩分(ナトリウム分)を50%カットした、減塩しょうゆです。
- ・契約栽培の大豆などを使い、旨味成分の高い「おいしい」お醤油に仕上げました。
- ・JAS規格特級・超特選のお醤油です。



「減塩」の醤油は、旨みの目安である全窒素分が「特級」と比較して20%以上多いもののみ「超特選」と表示することができます。「超特選 減塩醤油」は、こいくち醤油の中でトップクラスの旨みを持った醤油です。

なんと、塩分は8.4%！これは、通常のこいくち醤油に比べて塩分50%カット。従来の「減塩醤油」の基準よりも低い塩分に抑えています。

「追い麹仕込み」は、もろみ(大豆・小麦・食塩水)で通常の塩分のこいくち醤油を仕込んだあと、醸成途中のもろみに旨み成分の元となる糖(大豆・小麦)を追加することで、全体の塩分を下げる方法。原料をたくさん使い、手間もかかる製造ですが、これこそが、うまさそのままに塩分を抑える決め手なのです。

原材料名	産地	アレルギー品目
大豆	カナダ	大豆
小麦	カナダ	小麦
食塩	メキシコ、日本	なし
水	日本	なし
アレルギー物質コンタミ注意喚起の有無		<input type="checkbox"/> あり <input checked="" type="checkbox"/> なし