

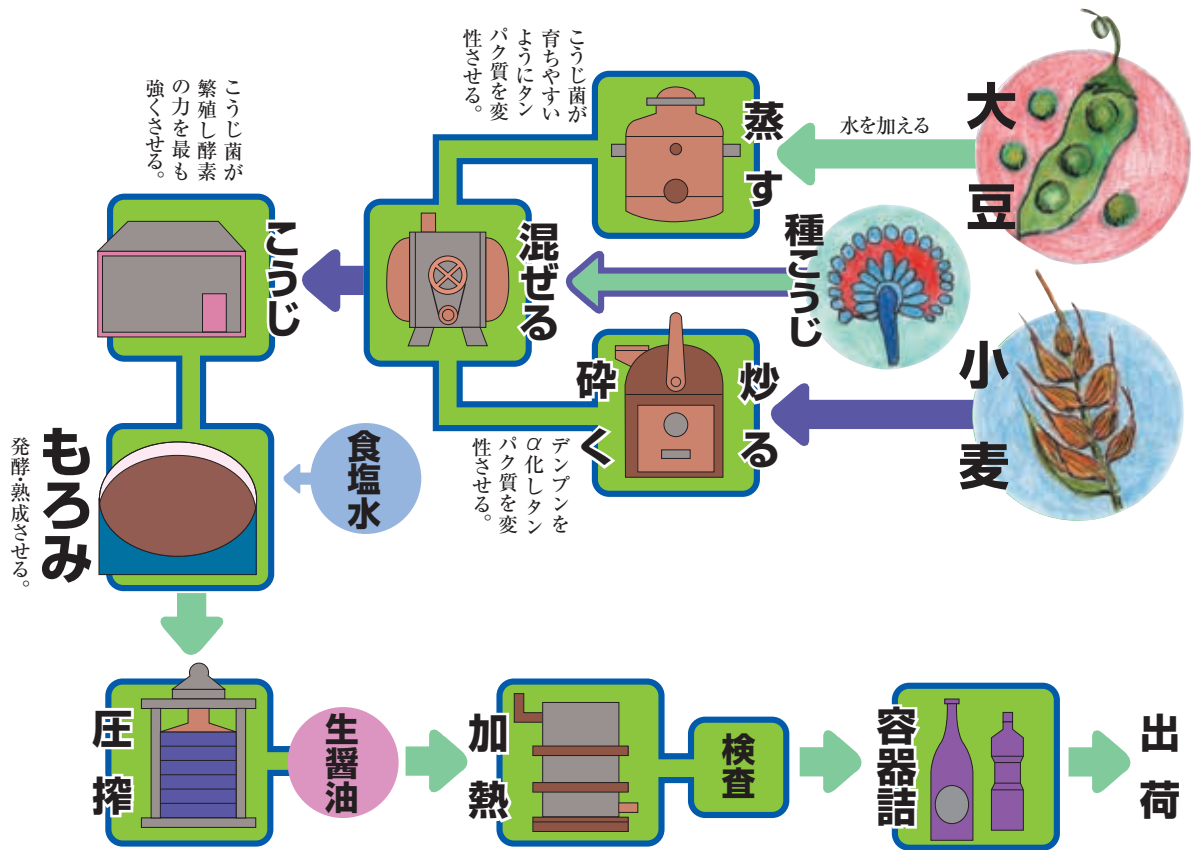
色 ・ 味 ・ 香

キノエネ製品ご案内〈家庭用・専門店シリーズ・業務用〉



キノエネ醤油株式会社

しょうゆができるまで



しょうゆの種類と特長

こいくちしょうゆ

しょうゆ消費量の約80%を占め、一般的に広く使われているのが「こいくちしょうゆ」です。つけ、かけ、煮物のほか、あわせしょうゆにも適しています。原料は、大豆と小麦をほぼ等量に用い、主に関東地方で発達してきました。塩分は16~18%です。

うすくちしょうゆ

色がうすく、料理の素材がもっている色や味わいを生かす関西料理には欠かせないしょうゆです。原料には、大豆、小麦のほか、むし米や甘酒を使います。兵庫県龍野地方で造りはじめられました。塩分は18~19%です。

たまりしょうゆ

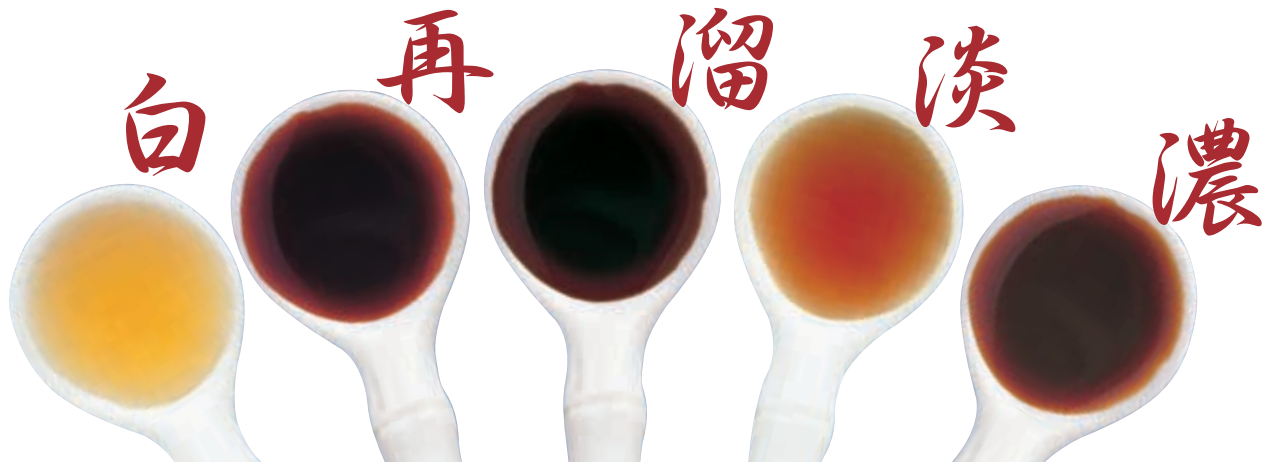
トロリとしたコクのある味が特長です。料理の味を濃厚にしたいときに、うってつけのしょうゆです。照り焼き、煮物、せんべいなどにも適しています。原料は、大豆に極めて少量の小麦を加えたものです。愛知・岐阜・三重県などで、古くから愛用されています。

さいしこみしょうゆ

「甘露しょうゆ」ともよばれ、色も成分も、特に濃厚なしょうゆです。原料はこいくちしょうゆと同じですが、仕込みの工程で食塩水のかわりに生しょうゆを使用するのが特長です。仕込みを二度くりかえすのでこの名称があります。山陰地方、山口県、九州の一部で親しまれています。

しろしょうゆ

うすくちしょうゆより、さらに色のうすいしょうゆです。茶碗むし、きしめんなど、でき上がりをうすい色に仕上げたいときに使われます。原料は、精白した小麦と少量の蒸した大豆でこうじを作り、工程中で色の濃化を強くおさえます。愛知県が主な生産地です。



しょうゆ

嗜好や味覚の変化をとらえ、守るべきものは守り、変えるモノは変えて開発される家庭用醤油。そこにあるものは常においしいづくりへのこだわりに他なりません。食卓に生きるキノエネの心。料理や素材に合わせて、その旨味が、それぞれの「色」「味」「香」に息づいています。



デラックスキノエネ 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。あらゆる調理に向いていますが特に卓上用として、つけ、かけにおすすめ。そのおいしさが際立ちます。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール、調味料(核酸)

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1ℓパック×15



500ml/パック×20



1.8ℓ/パック×6

全窒素：1.53% 色度：11
食塩：16.7% P H：4.80

デラックスキノエネ 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。

利便性にすぐれたコンパクトサイズです。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



100ml/パック×12×8

全窒素：1.58% 色度：11
食塩：16.0% P H：4.80

土佐しょうゆ (しょうゆ加工品)

本がつお、宗田かつお、二種類のかつお削りぶしを本醸造しょうゆに漬け込み、一晚かけてかつおの風味と旨味をじっくりと引き出しさらに本みりんを加えて仕上げたまろやかな風味と香りの調味料です。さしみ、冷奴、湯豆腐、焼き魚など、つけ、かけ用におすすめです。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、みりん、ぶどう糖、削りぶし(かつお、そうだかつお)、かつお節エキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1

●賞味期限

150ml、500ml、1ℓ 1年6ヶ月

1.8ℓ/パック 1年

開栓後要冷蔵



500ml/瓶×8



1ℓ/瓶×6



1.8ℓ/パック×6

全窒素：1.60% 色度：15
食塩：16.0% P H：4.95

本仕込しょうゆ (超特選) さいしこみしょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

丸大豆の旨さをそのまま生かしたさいしこみしょうゆです。旨味成分が特級より20%濃厚で、まろやかさと芳醇な香りが調理の持ち味を引き立てます。

JAS 本醸造・特級(超特選)

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 2年

開栓後要冷蔵



500ml/瓶×8



1ℓ/瓶×6

全窒素：2.00% 色度：2
食塩：15.0% P H：4.90

(特選) 丸大豆減塩しょうゆ

分別生産流通管理された大豆を使用

丸大豆の旨味を活かした減塩しょうゆです。食塩分は一般のこいくちしょうゆに比べ約50%の為、食塩を控えたい方に最適です。

JAS 本醸造・特級(特選)

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール、酸味料

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1ℓ/パック×6



1.8ℓ/パック×6

全窒素：1.67% 色度：11
食塩：8.5% P H：4.82

栄養成分値(100ml当り)

熱量	74kcal	ナトリウム	3.40g
たんぱく質	8.9g	食塩相当量	8.7g
脂質	0g	(Na換算)	
炭水化物	9.8g	比重(15℃)	1.121



(超特選) 丸大豆しょうゆ (さいしこみしょうゆ)

分別生産流通管理された大豆を使用

丸大豆の旨さをそのまま生かしたさいしこみしょうゆです。旨味成分が特級より20%濃厚で、まろやかさと芳醇な香りが調理の持ち味を引き立てます。

JAS 本醸造・特級(超特選)

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限

1.8ℓパック 1年6ヶ月

18ℓ角缶 2年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6



18ℓ角缶

全窒素：2.00% 色 度：2
食 塩：15.0% P H：4.90

厳選しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

原料である丸大豆本来の風味とまろやかさを兼ね備えた、キノエネ自信の逸品です。是非一度ご使用ください。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限

1.8ℓパック 1年6ヶ月

10ℓワンテナー 1年

9ℓ、18ℓ角缶 2年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.60% 色 度：11
食 塩：16.0% P H：4.80



1.8ℓパック×6



10ℓワンテナー



18ℓ角缶



ローリー

(超特選) たまりしょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

伝統的な醸造方法でつくり上げた「たまり醤油」です。独特な香りと濃厚な旨味は古くから、さしみなどのつけ醤油として好評。また照り焼きや煮もの等風味を生かす料理にもご利用いただけます。

JAS 本醸造・特級(超特選)

●原材料名

脱脂加工大豆(アメリカ製造、分別生産流通管理済み)、食塩、小麦/アルコール

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

全窒素：2.50% 色 度：2下
食 塩：17.3% P H：4.85

むらさきたまりしょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

伝統的な醸造方法でつくり上げた「むらさきたまり醤油」です。独特な香りと濃厚な旨味は古くから、さしみなどのつけ醤油として好評。また照り焼きや煮もの等風味を生かす料理にもご利用いただけます。

JAS 本醸造・特級(超特選)

●原材料名

脱脂加工大豆(アメリカ製造、分別生産流通管理済み)、食塩、小麦/アルコール

●賞味期限 2年

開栓後要冷蔵



18ℓ角缶

全窒素：2.50% 色 度：2下
食 塩：17.3% P H：4.85

(特選) うす塩しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

丸大豆の旨味を活かし、食塩分を13%におさえた本醸造しょうゆです。旨味成分が特級しょうゆよりも10%多いので、しょうゆの旨味を強調したい料理にも最適です。

JAS 本醸造・特級(特選)

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール、pH調整剤

●賞味期限

18ℓ角缶 2年

開栓後要冷蔵



18ℓ角缶

全窒素：1.68% 色 度：10
食 塩：13.0% P H：4.80

生そばしょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

丸大豆本来の風味、まろやかな口当たりは、まさにこだわりの逸品。プロの料理人のための、丸大豆醤油です。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

大豆(アメリカ、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 2年

開栓後要冷蔵



18ℓ角缶

全窒素：1.60% 色 度：11
食 塩：16.0% P H：4.80

つゆ・たれ

日本人の繊細な味覚を喜ばせる四季の味。旬な素材の特性と旨みを素早く引き出し、本格的な味に仕上げる調味料はご家庭の食卓に季節感を彩ります。



ステーキソース (おろしたまねぎタイプ)

肉のおいしさを引き立てるステーキソースです。本醸造こいくち醤油におろし玉ねぎを加え、発酵調味料、香辛料などで旨味を整えました。ハンバーグステーキ、豆腐ステーキ、野菜炒め等にもおすすめです。

●原材料名

おろしたまねぎ(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、調味液(ワイン、発酵調味料、醸造酢、水あめ)、水あめ、ワイン、混合調味料(糖類(粉あめ、果糖、砂糖)、食塩、その他)、果糖、米発酵調味料、醸造酢、食塩、コーンスターチ、砂糖、食用植物油、チキンエキス調味料(デキストリン、チキンエキス、チキンオイル、その他)、ポークエキスパウダー、発酵調味料、唐辛子、オニオン加工品、セロリパウダー/調味料(アミノ酸等)

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



220g壺×12×2

食塩：6.3% PH：4.35
糖度：36.5%

キノエネつゆ (2倍タイプ)

本醸造醤油にかつお節・本みりんをたっぷり使い、本格的な味に仕上げました。めん類の他、天つゆ、井もの、煮もの等にも幅広くお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆(分別生産流通管理済み)・小麦を含む、国内製造)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお、そうだかつお)、削りぶし粉末(かつお、いわし)、食塩/調味料(アミノ酸等)

●賞味期限 1年6ヶ月
開栓後要冷蔵



400ml壺×15

食塩：7.5% PH：5.00
色度：26 糖度：29.5%

なべつゆ (4倍タイプ)

白醤油をベースにかつお節の旨味を加えた鍋物用濃厚調味料。色が淡く、醤油特有の香気が目立たないため調理素材の持ち味を十分に生かします。茶碗蒸し、おでん、煮込みうどん、お雑煮等にも幅広くお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(小麦・大豆を含む、国内製造)、みりん、果糖ぶどう糖液糖、削りぶし粉末(かつお、いわし)、食塩、昆布粉末、椎茸エキスパウダー/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料

●賞味期限 1年 期間限定
開栓後要冷蔵 9月～翌3月



400ml壺×15

食塩：6.0% PH：4.80
色度：53 糖度：21.0%

めんつゆ (4倍タイプ)

本醸造しょうゆをベースにかつお節、煮干しのだし汁にこんぶエキスを加えた万能濃厚タイプのめんつゆです。天つゆ、煮もの等幅広くお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖、米発酵調味料、かつおぶし粉末、煮干し粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



1ℓパック×6

食塩：14.4% PH：5.00
色度：11 糖度：41.5%

茶めしの素

手軽に味わう季節のおいしさ。栗ごはん、山菜ごはん、たけのこごはん、鶏めし、五目ごはんの他、各種釜めし等あらゆる炊き込みごはんの味つけに幅広くご使用いただけます。(米1升(約1.4kg)に対し200mlを目安)

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、米発酵調味料、醸造酢、食塩、かつお節エキス、ぶどう糖、砂糖、果糖ぶどう糖液糖/アルコール、調味料(核酸)、ビタミンB1

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



1ℓパック×8

食塩：12.4% PH：4.30
色度：19 糖度：29.0%

京風だし

本醸造白しょうゆとうすくちしょうゆにかつお節、にぼし、昆布の旨味を加え、上品な甘さに仕上げたうすタイプの濃縮だしです。うどん・そうめんにも使え、冷たいつゆとしてもお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、削りぶし粉末(いわし、かつお)、削りぶし(そうだかつお、かつお)、配合調味料(かつおエキス、かつお節エキス、食塩、発酵調味料)、風味調味料(乳成分を含む)、調味エキス(還元麦芽糖、たん白加水分解物、酵母エキス)、昆布、醸造酢、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB1

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



500ml壺×8

食塩：10.0% PH：5.20
色度：44 糖度：32.0%

白しょうゆ

特徴

白しょうゆの名の通り、色が非常に淡く、こいくち醤油の50分の1以下の為、素材の色をそのまま生かします。



キノエネ白しょうゆの使用例

日本料理には

- お吸物** お吸物は日本料理の生命です。キノエネ白しょうゆがその味を演出します。
- 茶碗むし** 料亭では必ず白しょうゆを使います。色をつけずに奥行の深い風味が加わります。
- 酢のもの** 酢に白しょうゆを1〜2割くわえますと、おいしさが倍加いたします。
- 玉子豆腐** 卵をよくといてから、だし、白しょうゆ、みりんで味つけし、流し箱に入れて蒸します。



洋風料理には

- スープ** コンソメ、ポタージュ等にもよく合います。仕上げに加えますと、味も香りも引き立ちます。
- オムレツ** 卵をとくときに食塩を使わず、白しょうゆで味をつけます。白しょうゆがバター風味とよく調和します。
- サラダ** 白しょうゆ1:オリーブオイル1:酢1を合せると、手軽においしいドレッシングが楽しめます。
- グラタン** ホワイトソースに白しょうゆを加えますと、味も香りも引き立ちます。マカロニの味つけにも好適です。



中華料理には

- 中華麺類** 丼に白しょうゆを入れ、その10倍量のぐらぐら煮立った鶏ガラのスープを加えてつゆを作るのが本式です。
- 蟹たま** 白しょうゆは卵をとくときに入れます。蟹をいためるとき酒を少量加えるとさらに風味がよくなります。
- 八宝菜** いろいろな材料を油でいため、だし、白しょうゆ、砂糖で味つけし最後に水溶きた片栗粉を加えて仕上げます。



注意

- 色がつきにくいので、ご使用の際は味を見ながら量を加減して下さい。
- 曇りの栓をあけたままにして置きますと、色が変わり易くなりますから必ず栓をして冷蔵庫に保存してください。
- 長く保存しますとまれに少量の白い沈澱が出るがありますが、これは蛋白質ですのでそのままお使い頂いて差支えありません。

キノエネ白しょうゆは

高級懐石をはじめ、米菓、佃煮、漬物、惣菜、珍味、製麺等の食品原料に幅広く使われるようになりました。

どんな料理や加工食品にも、必ず塩あじを加えますが食塩の代わりにキノエネ白しょうゆを使いますと、塩あじだけでなく

奥行き深い風味が加わり、一段と高級化します。

調味料として無限の可能性を秘めたキノエネ白しょうゆを

是非「かくし味」としてお試しください。

白しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

うすくちしょうゆよりも更に濃い琥珀色をしたしょうゆです。味は淡白ながらやや甘味が強く、香りはおだやかですが、くせがなく素材の自然な色を生かせる醤油です。塩分はこいくちしょうゆよりも高いため食塩の代わりに使用することで、奥行き深い風味が加わります。是非「かくし味」としてお試しください。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

小麦(アメリカ)、食塩、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)/アルコール、pH調整剤

●賞味期限 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.65% 色度：46上
食塩：17.5% 糖分：12.0%以上



360ml缶×8



1.8ℓ缶×6

白醤油M 分別生産流通管理された大豆を使用



ローリー

うすくちしょうゆよりも更に濃い琥珀色をしたしょうゆです。味は淡白ながらやや甘味が強く、香りはおだやかですが、くせがなく素材の自然な色を生かせる醤油です。塩分はこいくちしょうゆよりも高いため食塩の代わりに使用することで、奥行き深い風味が加わります。是非「かくし味」としてお試しください。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

小麦(アメリカ)、食塩、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)/アルコール、pH調整剤

●賞味期限

9ℓ、18ℓ角缶 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.65% 色度：46上
食塩：17.5% 糖分：12.0%以上



9ℓ 角缶



18ℓ 角缶

白醤油 分別生産流通管理された大豆を使用



ローリー

うすくちしょうゆよりも更に濃い琥珀色をしたしょうゆです。味は淡白ながらやや甘味が強く、香りはおだやかですが、くせがなく素材の自然な色を生かせる醤油です。塩分はこいくちしょうゆよりも高いため食塩の代わりに使用することで、奥行き深い風味が加わります。是非「かくし味」としてお試しください。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

小麦(アメリカ)、食塩、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)/pH調整剤、保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1

●賞味期限

18ℓ角缶 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.65% 色度：46上
食塩：17.5% 糖分：12.0%以上



18ℓ 角缶

白醤油(上級)M

経済性と使いやすさを兼ね揃え、くせがなく素材の自然な色を生かせる醤油です。塩分はこいくちしょうゆよりも高いため食塩の代わりに使用することで、奥行き深い風味が加わります。是非「かくし味」としてお試しください。

JAS 本醸造・上級

●原材料名

小麦(アメリカ)、食塩、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、ぶどう糖/アルコール、pH調整剤

●賞味期限 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.45% 色度：46上
食塩：17.5% 糖分：9.0%以上



18ℓ 角缶

白醤油業務用

経済性と使いやすさを第一に考えつくられた業務用の白醤油です。褐変をおさえた淡い色合いで、アミノ酸液特有の旨味が生きた味わいは、特に仕上げの色を大切にしたい調理や食品に最適です。

JAS 混合・上級

●原材料名

食塩(国内製造)、アミノ酸液、小麦、ぶどう糖、脱脂加工大豆/アルコール、調味料(アミノ酸)、pH調整剤、ビタミンB1

●賞味期限 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.50% 色度：46上
食塩：18.0% 糖分：9.0%以上



18ℓ 角缶

白醤油普及品

お客様のご要望に応え、経済性を加味してつくられた白醤油です。褐変をおさえた淡い色。アミノ酸特有の旨味が生きた味わいは、特に仕上げの色を大切にしたい調理や食品に最適です。

JAS 混合・標準

●原材料名

食塩(国内製造)、小麦、アミノ酸液、ぶどう糖、脱脂加工大豆/調味料(アミノ酸)、pH調整剤、保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1

●賞味期限

18ℓ角缶 7ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：0.50% 色度：46上
食塩：18.0% 糖分：8.0%以上



18ℓ 角缶

しょうゆ(業務用)

調味に合わせて素材の持ち味を十分に生かし、際立たせるおいしさ。厳選された原料、伝統の技術から生まれた業務用醤油。プロの腕と舌に応える「色」、「味」、「香」。磨かれたその旨味がお店の味づくりと繁栄をお手伝いいたします。



デラックスキノエネM赤 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。あらゆる調理に向いておりますが、煮物等加工用などあらゆる用途に利用できる万能調味料です。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限

9ℓ、18ℓ角缶 2年

18ℓワンテナー 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.58% 色度：11
食塩：16.0% P H：4.80



9ℓ角缶
(赤ラベル)



18ℓ角缶
(赤ラベル)



18ℓワンテナー
(赤ラベル)



ローリー

学校給食用しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

学校給食用として開発されたしょうゆです。本醸造醤油にふさわしく、芳醇な香りと調和のとれた旨味が素材の持ち味を一層引き立てます。つけ、かけ用はもちろんあらゆる用途に適應するしょうゆです。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：1.58% 色度：11
食塩：16.0% P H：4.80



1.8ℓパック×6

(特級)しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。あらゆる調理に向いておりますが、煮物等加工用などあらゆる用途に利用できる万能調味料です。扱いやすい10ℓ入りです。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.58% 色度：11
食塩：16.0% P H：4.80



10ℓワンテナー

デラックスキノエネ 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。煮物、つけ用、かけ用等あらゆる用途に適應する万能調味料です。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/保存料(安息香酸Na)、調味料(核酸)

●賞味期限

18ℓ角缶 2年

20ℓワンテナー 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.53% 色度：11
食塩：16.7% P H：4.80



18ℓ角缶



20ℓワンテナー



ローリー

デラックスキノエネ F 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。煮物、つけ用、かけ用等あらゆる用途に適應する万能調味料です。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール、調味料(核酸)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.53% 色度：11
食塩：16.7% P H：4.80



20ℓワンテナー



ローリー

キノエネ(特選) 特醸しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

芳醇な香りと調和のとれた旨味。本醸造ならではの風味と味わいが生きた醤油です。普通のこいくち醤油に比べ旨味成分が10%多く、ノビも効き、調理のしやすい醤油です。

JAS 本醸造・特級(特選)

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



18ℓワンテナー

全窒素：1.65% 色 度：10
食 塩：16.7% P H：4.80

キノエネ 分別生産流通管理された大豆を使用

創業以来の伝統に培われた旨さが息づくロングセラーの逸品。「色」、「味」、「香」のバランスが程よく整った代表的なこいくち醤油です。

JAS 本醸造・上級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

全窒素：1.42% 色 度：12
食 塩：16.7% P H：4.80

キノエネM 分別生産流通管理された大豆を使用



ローリー

創業以来の伝統に培われた旨さが息づくロングセラーの逸品。「色」、「味」、「香」のバランスが程よく整った代表的なこいくち醤油です。

JAS 本醸造・上級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



20ℓワンテナー
10ℓワンテナー

全窒素：1.42% 色 度：12
食 塩：16.7% P H：4.80

キノエネ 分別生産流通管理された大豆を使用



ローリー

創業以来の伝統に培われた旨さが息づくロングセラーの逸品。「色」、「味」、「香」のバランスが程よく整った代表的なこいくち醤油です。

JAS 本醸造・上級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/保存料(安息香酸Na)

●賞味期限

18ℓ角缶 2年

20ℓワンテナー 1年

開栓後要冷蔵



18ℓ角缶



20ℓワンテナー

全窒素：1.42% 色 度：12
食 塩：16.7% P H：4.80

徳用しょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

「色」、「味」、「香」のバランスの良さと、経済性を加味しながら開発された本醸造こいくち醤油です。しっかりとした旨味は調理も手軽にし、素材を風味豊かな味わいに仕上げます。

JAS 本醸造・上級

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造、分別生産流通管理済み)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

全窒素：1.42% 色 度：12
食 塩：16.7% P H：4.80

特醸うすくち 分別生産流通管理された大豆を使用

素材の色や持ち味を生かす色の淡い醤油です。こいくち醤油と同等の旨味で色は淡く仕上げ、煮物等加工用にも適したうすくち醤油です。

JAS 本醸造・特級(特選)

●原材料名

脱脂加工大豆(アメリカ製造、分別生産流通管理済み)、食塩、小麦、米/アルコール、ビタミンB1

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



18ℓ角缶

全窒素：1.54% 色 度：27
食 塩：17.5% P H：4.80

デラックスうすくち 分別生産流通管理された大豆を使用

素材の色や持ち味を生かす色の淡い醤油です。程よい旨味と上品な香りは、素材の香りを生かす料理にも最適な醤油です。

JAS 本醸造・特級

●原材料名

食塩(国内製造)、小麦、脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み)、米/アルコール

●賞味期限

1.8ℓパック 1年

18ℓ角缶 1年6ヶ月

20ℓワンテナー 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6



ローリー



18ℓ角缶



20ℓワンテナー

全窒素：1.20% 色 度：27
食 塩：17.5% P H：4.75



フクネ業務用

お客様のご希望により経済性を加味して開発した混合こいくち醤油です。アミノ酸特有の旨味の強さがおいしさの基本。素材の仕込みも調理も手軽になって風味豊かな味わいに仕上げます。

JAS 混合・上級

●原材料名
アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、ぶどう糖/カラメル色素、保存料(安息香酸Na)、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限

18ℓ角缶 2年
20ℓワンテナー 1年
開栓後要冷蔵

全窒素：1.38% 色 度：11
食 塩：17.0% P H：4.80



18ℓ角缶



ローリー



20ℓワンテナー

フクネ徳用

各種加工食品の調味ベースとして、経済性と調理の手軽さを重視して作られた混合こいくち醤油です。アミノ酸特有の抜群の旨味が素材の仕込みも容易にし風味豊かな味わいに仕上げます。

混合

●原材料名
アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦/カラメル色素、保存料(安息香酸Na)、ビタミンB1

●賞味期限

18ℓ角缶 2年
20ℓワンテナー 1年
開栓後要冷蔵

全窒素：1.02% 色 度：11
食 塩：17.0% P H：4.80



18ℓ角缶



ローリー



20ℓワンテナー

キノエネうすくち

アミノ酸液特有の香味を有する色の淡い液体調味料です。うすくち醤油本来の特性を業務用として開発したうすくち醤油です。着色を抑えながら煮物などをはじめ、素材の色を大切にしたいお料理に最適です。

JAS 混合・上級

●原材料名
アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、ぶどう糖、米/保存料(安息香酸Na)、酸味料、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：1.13% 色 度：35
食 塩：17.5% P H：4.70



18ℓ角缶

キノエネうすくちM

アミノ酸液特有の香味を有する色の淡い液体調味料です。うすくち醤油本来の特性を業務用として開発したうすくち醤油です。着色を抑えながら煮物などをはじめ、素材の色を大切にしたいお料理に最適です。

JAS 混合・上級

●原材料名
アミノ酸液(国内製造)、食塩、脱脂加工大豆、小麦、ぶどう糖、米/酸味料、ビタミンB1

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：1.13% 色 度：35
食 塩：17.5% P H：4.70



18ℓワンテナー

アミノ酸 こいくち

アミノ酸液特有の香味を有する液体調味料です。濃厚な旨みは、漬物、中華調味、佃煮、タレ等にご利用になります。

●原材料名

植物性たん白質(脱脂加工大豆)(国内製造)、食塩

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：2.42% 色 度：19
食 塩：18.0% P H：5.00



20ℓワンテナー



ローリー

アミノ酸 うすくち

アミノ酸液特有の香味を有する液体調味料です。着色を抑えながら旨みを引き出し、素材の持ち味を大切にしたいお料理にお使いください。

●原材料名

植物性たん白質(脱脂加工大豆、小麦たん白、コーングルテン)(国内製造)、食塩

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵

全窒素：2.02% 色 度：27
食 塩：18.0% P H：5.00



20ℓワンテナー



ローリー

味プローSU

アミノ酸液特有の香味を有する液体調味料です。褐変が少なく加熱安定性に優れているため漬物、珍味、食肉、水産、惣菜等の各種加工食品の調味ベースに最適です。くせのない甘味、抜群の旨味が独特のおいしさをつくります。

●原材料名

植物性たん白質(小麦たん白、コーングルテン)(国内製造)、食塩

●賞味期限 6ヶ月

開栓後要冷蔵

全窒素：2.00% 色 度：56
食 塩：19.0% P H：5.00



20ℓワンテナー



つゆ・たれ(業務用)

素材の特性と旨さを引き出し本格的な味に仕上げる業務用のつゆ・たれ。それぞれの持ち味や特性を生かすことを基本につくられた豊かな風味。素早く、手軽に、お店の個性なおいしさづくりをお手伝いいたします。



特選めんつゆ (4倍タイプ)

かつお節と本みりんをたっぷり使ったその味はまさに逸品の味わい。豊かな風味と濃厚な旨味が生きて、めん類はもちろん天つゆ、井もの、煮ものなどにもお使いいただけます。

つけ汁 つゆ1:水または湯3

かけ汁 つゆ1:水または湯6~7

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、果糖ぶどう糖液糖、削りぶし粉末(かつお、いわし)、削りぶし(かつお、そだかつお)、みりん、米発酵調味料、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1

●賞味期限 1年6ヶ月 開栓後要冷蔵

食塩: 15.0%	色度: 22
P H: 5.00	糖度: 41.0%



180角缶

デラックスめんつゆ (4倍タイプ)

本醸造しょうゆをベースにかつお節、煮干しのだし汁にこんぶエキスを加えた万能濃厚タイプのめんつゆです。天つゆ、煮もの等幅広くお使いいただけます。

つけ汁 つゆ1:水または湯3

かけ汁 つゆ1:水または湯6~7

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖、米発酵調味料、かつおぶし粉末、煮干し粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年6ヶ月 開栓後要冷蔵

食塩: 14.4%	色度: 11
P H: 5.00	糖度: 41.5%



180角缶

本がえし

本醸造こいくち醤油に、本みりん、砂糖を加えて味を整えました。本格派の味わいが楽しめる専門店のつゆのベースです。

つけ汁 かせし1:だし3

かけ汁 かせし1:だし6~7

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、みりん、食塩/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵

食塩: 14.5%	色度: 15
P H: 4.80	糖度: 45.0%



180角缶

井のたれ(2倍タイプ)

本醸造醤油と砂糖、みりんをたっぷり使い、じっくり時間をかけて仕上げた本格派の井のたれです。天井、カツ井、親子井、牛井、煮もの、焼ものなどにお使いください。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、みりん、食塩、米発酵調味料、削りぶし(かつお、そだかつお)、削りぶし粉末(かつお、いわし)、うなぎエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB1

●賞味期限 1年
開栓後要冷蔵

食塩: 10.0%	色度: 13
P H: 5.00	糖度: 41.5%



90角缶



専門店シリーズ

「おいしく、安く、迅速に」をテーマにお店の繁栄を願い開発されたシリーズです。日本の「味」づくりで培われた技術に専門店ならではの味のエッセンスをプラスして、手軽にお店の自慢の味づくりをバックアップ。選り抜きの原料を使い、じっくり仕上げた本格派の調味料です。



特選めんつゆ(4倍タイプ)

かつお節と本みりんをたっぷり使ったその味はまさに逸品の味わい。豊かな風味と濃厚な旨味が生きて、めん類はもちろん天つゆ、丼もの、煮ものなどにもお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、果糖ぶどう糖液糖、削りぶし粉末(かつお、いわし)、削りぶし(かつお、そうだかつお)、みりん、米発酵調味料、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(ざるそば)

めん類のつけ汁
めんつゆ1:水又は湯3

使用量
1人前 約20ml
(1本当り90人分)

めん類のかけ汁
めんつゆ1:水又は湯6~7

使用量
1人前 約25ml
(1本当り72人分)

食塩:15.0% 色度:22
P H:5.00 糖度:41.0%



めんつゆ(4倍タイプ)

本醸造しょうゆをベースにかつお節、煮干しのだし汁にこんぶエキスを加えた万能濃厚タイプのめんつゆです。天つゆ、煮もの等幅広くお使いください。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖、米発酵調味料、かつおぶし粉末、煮干し粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(温かいそば)

めん類のつけ汁
めんつゆ1:水又は湯3

使用量
1人前 約20ml
(1本当り90人分)

めん類のかけ汁
めんつゆ1:水又は湯6~7

使用量
1人前 約25ml
(1本当り72人分)

食塩:14.4% 色度:11
P H:5.00 糖度:41.5%



焼うどんのたれ

焼うどん、和風スパゲティ、野菜炒めなど、短時間でも手軽に作れて広がるメニュー。かつお節とビーフ味が程よく調和した本格的な焼うどん、スパゲティのたれです。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、ぶどう糖、食塩、米発酵調味料、かつおぶし粉末、煮干し粉末、ビーフエキス、たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、ビタミンB1、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(焼うどん)

そのままお使いください。

使用量
焼うどん・スパゲティ
1人前約30ml
(1本当り60人分)

食塩:13.0% 色度:13
P H:5.20 糖度:41.0%



白だし

本醸造白しょうゆをベースに、かつお節とにぼしからとっただしに昆布エキスをバランス良く加え、色をつけず素材の持ち味を生かすための濃厚な調味料にしました。素材の味と色を大切にしたい料理に幅広くお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、食塩、米発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、魚介エキス(さばを含む)、かつお削りぶし、煮干し粉末、昆布エキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB1

●賞味期限 8ヶ月

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(おでん)

お吸物・おでん
白だし1:水又は湯15
茶碗蒸し・うどん
白だし1:水又は湯10
スープスパゲティ
白だし1:水又は湯16
使用量
お吸物・おでん:1人前約15ml(1本当り120人分)
茶碗蒸し・うどん:3人前約18ml(1本当り300人分)
スープスパゲティ:1人前約10ml(1本当り180人分)

食塩:16.5% 色度:52
P H:5.10 糖度:34.0%



京風だし

本醸造白しょうゆとうすくちしょうゆにかつお節、にぼし、昆布の旨味を加え、上品な甘さに仕上げたうすいタイプの濃縮だしです。うどん・そうめんにも使え、冷たいつゆとしてもお使いいただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、削りぶし粉末(いわし、かつお)、削りぶし(そうだかつお、かつお)、配合調味料(かつおエキス、かつお節エキス、食塩、発酵調味料)、風味調味料(乳成分を含む)、調味エキス(還元麦芽糖、たん白加水分解物、酵母エキス)、昆布、醸造酢、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB₁

●賞味期限 1年 開栓後要冷蔵

温かいかけうどん・茶碗蒸し

京風だし1:水又は湯6~7

冷かけうどん・そうめん

京風だし1:水又は湯4

天つゆ・丼物

京風だし1:水又は湯4

おでん

京風だし1:水又は湯8

煮魚・煮物

京風だし1:水又は湯3

使用量

温かいかけうどん:1人前約25ml

(1本あたり72人分)

冷かけうどん・そうめん:1人前約30ml

(1本あたり60人分)

おでん:1人前約28ml

(1本あたり64人分)

食塩:10.0% 色度:44
P H:5.20 糖度:32.0%



1.8ℓパック×6

使用例(温かいうどん・天つゆ)



なべつゆ(8倍タイプ)

本醸造白しょうゆとかつお節の抽出液をベースに、色をつけずに調理素材の持ち味を生かす鍋物用濃厚調味料です。よせ鍋、おでん、煮込みうどん、茶碗蒸し、お吸い物等、その用途は豊富です。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、米発酵調味料、糖類(砂糖、ぶどう糖)、食塩、削りぶし粉末(かつお、いわし)/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、ビタミンB₁

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(寄せ鍋)

よせ鍋・おでん

なべつゆ1:水又は湯6~7

煮込みうどん

なべつゆ1:水又は湯8~9

使用量

よせ鍋・おでん:1人前約30ml

(1本あたり60人分)

煮込みうどん:1人前約25ml

(1本あたり72人分)

食塩:12.8% 色度:40.1
P H:4.70 糖度:34.0%



丼のたれ(2倍タイプ)

本醸造醤油と砂糖、みりんをたっぷり使い、じっくり時間をかけて仕上げた本格派の丼のたれです。天丼、カツ丼、親子丼、牛丼、煮もの、焼ものなどにお使いください。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、みりん、食塩、米発酵調味料、削りぶし(かつお、そうだかつお)、削りぶし粉末(かつお、いわし)、うなぎエキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、ビタミンB₁

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(天丼)

天丼・かつ丼・親子丼

たれ1:水又は湯1~2

牛丼

たれ1:水又は湯1

使用量

天丼・かつ丼・親子丼:1人前約25ml

(1本あたり72人分)

牛丼:1人前約30ml

(1本あたり60人分)

食塩:10.0% 色度:13
P H:5.00 糖度:41.5%



蒲焼のたれ

味のりも、艶も通好みのできばえ。本醸造醤油の風味が生きた本格的な「たれ」です。蒲焼によく味がのり、ほどよい甘味が好評。照り焼き、ハモ、アナゴなどのたれにも絶妙の旨さがうまれます。

●原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、米発酵調味料、砂糖、食塩、ウナギエキス/アルコール、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB₁

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(うなぎ)

そのままお使いください。

使用量

蒲焼:1人前約20ml

(1本あたり90人分)

食塩:8.3% 色度:7
P H:4.70 糖度:51.0%



焼鳥のたれ

本醸造醤油にみりんや砂糖を加え、風味豊かに仕上げました。濃厚タイプのため1回焼きで充分ですが、数回つけ焼きしますとより一層おいしく仕上がります。肉だんご、つくねなどにもご利用ください。

●原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、みりん、かつお節エキス、砂糖、食塩、りんご酢/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、カラメル色素、アルコール、pH調整剤、調味料(アミノ酸等)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(焼鳥)

そのままお使いください。

使用量

焼鳥:1人前(5串分)約15ml
(1本当たり120人分)



食塩: 4.0%	糖度: 37.8%
P H: 4.70	

すき焼のたれ

かつお節とこんぶがおいしさのエッセンス。すき焼きの味つけが簡単にできる便利なたれです。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、米発酵調味料、砂糖、みりん、清酒、かつお節エキス(さばを含む)、昆布エキス、食塩/調味料(アミノ酸等)

●賞味期限 1年6ヶ月

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(すき焼)

そのままお使いください。

使用量

すき焼:1人前約50~70ml
(1本当たり25~36人分)



食塩: 8.1%	色度: 23
P H: 4.80	糖度: 45.0%

焼肉のたれ (リンゴ入り)

リンゴの甘みと胡麻やにんにくの香りを程よくさせた焼肉のたれです。牛、豚、鶏などどんなお肉にもご利用いただけます。

●原材料名

りんごバルブ(国内製造)、しょうゆ、糖類(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)、にんにくペースト、醸造酢、発酵調味料、植物油脂、ごま、でん粉、玉ねぎ、たん白加水分解物、香辛料/カラメル色素、増粘剤(加工でん粉)、酸味料、(一部に小麦・牛肉・ごま・大豆・豚肉・りんごを含む)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(焼肉)

そのままお使いください。

使用量

焼肉:1人前約25ml
(1本当たり72人分)



食塩: 5.2%	糖度: 36.5%
P H: 4.40	

ステーキソース (ワイン入り)

本醸造しょうゆにソテーした玉ねぎ、香辛料を加え、ワインで味を引き締めたステーキソースです。ハンバーグ・焼肉、野菜炒め等にもお使いください。

●原材料名

しょうゆ(国内製造)、ソテーオニオン、糖類(砂糖、水あめ、粉あめ)、ワイン、発酵調味料(ぶどう糖、アルコール、水あめ、その他)、食塩、でん粉、香辛料/調味料(アミノ酸等)、増粘剤(加工でん粉)、酢酸Na、グリシン、ミョウバン、(一部に小麦・大豆を含む)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(ステーキ)

そのままお使いください。

使用量

ステーキ、ハンバーグ
1人前約25ml
(1本当たり72人分)



食塩: 5.5%	糖度: 38.0%
P H: 4.90	

焼そばソース

野菜と香味料を使用し、香り豊かな味わいに仕上げた焼そばソースです。めんが焼き上がる直前に一人前30ml(大さじ2杯)を目安にご使用いただき、お好みに合わせて味を調整してお召しあがりください。焼そばはもちろん、野菜炒めやチャーハンなどにもご利用ください。

●原材料名

糖類(砂糖(国内製造)、ぶどう糖果糖液糖)、醸造酢、食塩、野菜・果実(トマト、たまねぎ、にんじん)、たん白加水分解物、香辛料、澱粉/カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタンガム)、(一部に大豆・りんごを含む)

●賞味期限 2年

開栓後要冷蔵



1.8ℓパック×6

使用例(焼そば)

そのままお使いください。

使用量

焼そば:1人前約30ml
(1本当たり60人分)



食塩: 8.3%	糖度: 36.5%
酸度: 1.74%	

焼鳥のたれ

本醸造醤油の風味を豊かに仕上げたたれです。濃厚ですので1回焼きで充分ですが、数回つけ焼きをすると味わいが増し、照りも一層引き立ちます。

●原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、米発酵調味料、砂糖、かつお節エキス(さばを含む)、醸造酢、食塩/増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、ビタミンB1

●賞味期限 1年 開栓後要冷蔵



21kg角缶

食塩：4.8% 色度：9
P H：4.90 糖度：42.0%

ぬか漬の素 しぼりたてモルト100

米ぬかを発酵させた、ぬか漬けの風味を有する調味液です。ぬか漬け、あさ漬けの風味付与・風味強化と漬物全般の風味増進にお使いください。標準使用量は調味液構成比5~20%でご使用ください。

●原材料名

米ぬか(国内製造)、食塩、しょうゆ麹(大豆・小麦を含む)/ビタミンB1

●賞味期限 8ヶ月
開栓後要冷蔵



20Lワンテナー

食塩：11.0% 色度：53
P H：4.00 糖度：21.0%

ひしほ

風味豊かな諸味風なめみそ。小麦と大豆を原料にした麴を、本醸造生揚げ醤油で仕込みじっくり熟成させました。栄養価に富み、また酵素がいきているので消化作用も促進されます。もちきゅう、大根おろし、納豆などに最適です。

●原材料名

しょうゆ(国内製造)、小麦、大豆、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸)、保存料(ソルビン酸K)、ビタミンB1

●賞味期限

130g壺 1年
1kg・20kg角缶 6ヶ月
開栓前後要冷蔵



130g壺×10
(期間限定 11月~翌3月)



1kg×4



20kg角缶
(受注生産)

食塩：7.5%
P H：5.00

ミニしょうゆ 分別生産流通管理された大豆を使用

本醸造こいくち醤油をアルミフィルムに充填したものです。常に安定した風味が保てるので、学校給食、事業所給食、外食店などに最適です。

本醸造

●原材料名

脱脂加工大豆(インド製造又は国内製造)、小麦、食塩/アルコール

●賞味期限 1年

5mlアルミフィルム×100×20



3mlアルミフィルム×100×30

全窒素：1.57% 色度：11
食塩：16.7% P H：4.80

ストレートめんつゆ

利便性とおいしさを追求してつくられたストレートタイプのめんつゆです。そば弁当やセットメニュー等にお使いください。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、食塩、ぶどう糖、米発酵調味料、かつお節エキス、かつおぶし粉末、煮干し粉末、たん白加水分解物、酵母エキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、カラメル色素、ビタミンB1、甘味料(カンゾウ)

●賞味期限 1年



70mlフィルム×60×4

食塩：3.2% 色度：35
P H：5.10

蒲焼のたれ

用途を第一に考えて便利になった蒲焼のたれ。味、艶、ともに本格的な「たれ」をコンパクトな80mlボトルに充填しました。

●原材料名

果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、米発酵調味料、砂糖、食塩、ウナギエキス/アルコール、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB1

●賞味期限 1年



80mlポリボトル×25×4

食塩：8.3% 色度：7
P H：4.70 糖度：51.0%



彩シリーズ -irodori-

「食卓を彩り豊かにする」をコンセプトに掲げ、キノエネ自慢の味を一般家庭でも楽しめるように開発された新シリーズ。天保の時代より続く伝統とノウハウで、こだわりの味をお手軽に毎日の食卓へ届けます。



本紫(さいしこみしょうゆ)

分別生産流通管理された大豆を使用

塩水のかわりに生揚げしょうゆを使って醸造した”再仕込”しょうゆは、豊かな香りと丸大豆のうま味を活かしたおいしさがずっと広がります。うま味成分が特級規格よりも20%濃く、濃厚なコクのある味わいに仕上げました。持ち味を大切にするお料理、特にお刺身、お寿司などに最適です。

- 原材料名
大豆(アメリカ)、小麦、食塩/アルコール
- 賞味期限 1年6ヵ月
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

全窒素：2.00% 食塩：15.0%
色度：2番 P H：4.90

千歳(めんつゆ)

キノエネ丸大豆しょうゆにかつお節、本みりんをたっぷり使い、本格的な味に仕上げた醤油屋のめんつゆです。めん類の他、天つゆ、丼もの、煮もの等にも幅広くお使いいただけます。

- 原材料名
しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、砂糖、みりん、削りぶし(かつお、そうだかつお)、削りぶし粉末(かつお、いわし)、食塩/調味料(アミノ酸等)
- 賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

糖度：29.5% 食塩：7.5%
色度：26番 P H：5.00

瑠璃(だししょうゆ)

本醸造しょうゆにじっくりと引き出したかつお節のだしと本みりんを加えた、まろやかな風味と香りのだし醤油です。キノエネ独自の製法でかつおの風味豊かな味わいに仕上げました。湯どうふ、つけもの、餃子、おひたしなどのつけ用、かけ用としてお使いください。

- 原材料名
しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、みりん、ぶどう糖、削りぶし(かつお、そうだかつお)、かつお節エキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB₁
- 賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

全窒素：1.60% 食塩：16.0%
色度：15番 P H：4.95

月白(白だし)

キノエネ本醸造白しょうゆをベースに、風味原料(かつお節、にぼし、昆布エキス)をバランス良く加えました。和・洋・中はもちろんのこと、素材の色を大切にする料理にお使いください。

- 原材料名
しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、食塩、米発酵調味料、果糖ぶどう糖液糖、魚介エキス(さばを含む)、かつお削りぶし、煮干し粉末、昆布エキス/アルコール、調味料(アミノ酸等)、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、ビタミンB₁
- 賞味期限 8ヵ月
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

糖度：34.0% 食塩：16.5%
色度：52番 P H：5.10

丹樺(万能たれ)

キノエネ本醸造しょうゆの風味を生かし、ほどよい甘味に仕上げました。とろみがあり素材と絡みやすく、よく味がのり、赤味に富んだ照りつやがつく本格的な「たれ」です。照焼き、丼物、蒲焼、炒め物、煮物など様々なお料理にお使いいただけます。

- 原材料名
果糖ぶどう糖液糖(国内製造)、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、米発酵調味料、砂糖、食塩、ウナギエキス/アルコール、カラメル色素、増粘剤(キサンタン)、調味料(アミノ酸等)、ビタミンB₁
- 賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

糖度：51.0% 食塩：8.3%
色度：7番 P H：4.70

紅緋(うすいろつゆ)

キノエネ本醸造白しょうゆとうすくちしょうゆにかつお節、にぼし、昆布のうま味を加え、上品な甘さに仕上げたうすいろタイプの濃縮だしです。うどん・そうめんにも使え、冷たいつゆとしてもお使いいただけます。

- 原材料名
しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、米発酵調味料、削りぶし粉末(いわし、かつお)、削りぶし(そうだかつお、かつお)、配合調味料(かつおエキス、かつお節エキス、食塩、発酵調味料)、風味調味料(乳成分を含む)、調味エキス(還元麦芽糖、たん白加水分解物、酵母エキス)、昆布、醸造酢、かつお節エキス/調味料(アミノ酸等)、アルコール、ビタミンB₁
- 賞味期限 1年
開栓後要冷蔵



300ml PET×6

糖度：32.0% 食塩：10.0%
色度：44番 P H：5.20

ドレたれ

野菜ソムリエ協会開発協力商品。
スーパーフルーツマト(糖度9+)などを使用したたれとしても使える万能ドレッシングです。
チキンソテーのみもだれやローストビーフのかけだれ、バエリア、ピラフ、パスタの味付け、また希釈してトマトスープとしてもご使用いただけます。

●原材料名

トマトジュース(国内製造)、米酢、みりん、花ゆずペースト(花ゆず、砂糖)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、還元水あめ、しろしょうゆ(小麦・大豆を含む)、食塩、食用ごま油、おろしたまねぎ、セロリパウダー/アルコール、調味料(アミノ酸)、増粘剤(キサンタン)

●賞味期限 8ヶ月

開栓後要冷蔵



200ml×12

使用例(ブルスケッタ)

材料(バケット8枚分)
お好みの具材
(小エビ、アボカドなど)
ドレたれ 30ml

そのままおえてご使用下さい。



糖度: 26.0% 食塩: 4.5%
P H: 3.98

黒ぼん酢

本醸造こいくちしょうゆと国産黒酢のまろやかながらしっかりとしたコクに、柑橘果汁の上品な香りと爽やかな酸味を合わせた老舗醤油屋が作る万能なぼん酢しょうゆです。揚げ物や炒め物にもご使用いただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、食酢(米黒酢、醸造酢)、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、還元水あめ、かぼす果汁、ゆず果汁、食塩、かつおエキス、酵母エキス、昆布エキス

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



300ml PET×6

使用例(黒酢あんかけ)

材料(2人分)
お好みの具材
(鶏肉、人参、玉ねぎなど)
黒ぼん酢 60ml
砂糖 18g
水溶き片栗粉(水2:片栗粉1)

お好みの具材に本材料を入れて黒酢あんとしてご使用下さい。



糖度: 30.1% 食塩: 8.5%
P H: 3.85

白ぼん酢

白しょうゆに3種の柑橘果汁を合わせた甘みが際立つフルーティーなぼん酢です。きれいな琥珀色で食材本来の色を活かします。カルパッチョやサラダドレッシングにもご使用いただけます。

●原材料名

みりん(国内製造)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、醸造酢、還元水あめ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、食塩、かぼす果汁、ゆず果汁、すだち果汁、かつおエキス、昆布エキス/調味料(アミノ酸)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



300ml PET×6

使用例(ピクルス)

材料
お好みの野菜
(きゅうり、大根、パプリカなど)
白ぼん酢 野菜が漬かる程度

白ぼん酢を注いで冷蔵庫で1時間以上漬けてご使用下さい。



糖度: 42.0% 食塩: 6.8%
P H: 3.60

赤ぼん酢

赤唐辛子の辛味と花ゆずの爽やかな果汁感を合わせた柚子胡椒風味のぼん酢です。辛味と酸味のバランスが良く、後を引く美味しさです。餃子やチヂミのたれにもご使用いただけます。

●原材料名

しょうゆ(大豆・小麦を含む、国内製造)、醸造酢(りんごを含む)、果糖ぶどう糖液糖、花ゆずペースト(花ゆず、砂糖)、砂糖、食塩、唐辛子/アルコール、調味料(アミノ酸等)、増粘剤(キサンタン)

●賞味期限 1年

開栓後要冷蔵



300ml PET×6

使用例(冷しゃぶ)

材料
お好みの具材
(豚肉、水菜、ミニトマトなど)
赤ぼん酢 30ml

赤ぼん酢をそのままかけてご使用下さい。



糖度: 35.5% 食塩: 10.2%
P H: 4.00

キノエネしょうゆ商品一覧表

	名 称	規 格	商品コード	ケース重量(kg)	ピース重量(g)	段ボールサイズ 縦×横×高(mm)	容器サイズ 縦×横×高(mm)	JANコード	掲載ページ
しょうゆ	デラックスキノエネ	100mlパック×12×8	010301	13.8	130	245×340×300	38×38×134	49602142	1
		500mlパック×20	010103	12.7	600	270×340×230	63.5×63.5×216	4901431102546	1
		1ℓパック×15	010101	18.7	1,210	245×413×280	80.7×80.7×270	4901431102348	1
		1.8ℓパック×6	010104	13.6	2,180	220×330×328	107×107×317	4901431102256	1
	土佐しょうゆ	500ml壺×8	400902	7.2	860	155×300×231	68×68×223	4901431204523	1
		1ℓ壺×6	400903	9.3	1,500	180×270×286	85.5×85.5×270	4901431204325	1
		1.8ℓパック×6	400904	13.6	2,220	220×330×328	107×107×317	4901431204219	1
	本仕込しょうゆ	500ml壺×8	160120	7.2	860	155×300×231	68×68×223	4901431160126	1
		1ℓ壺×6	160110	9.3	1,500	180×270×286	85.5×85.5×270	4901431160119	1
	(特選)丸大豆減塩しょうゆ	1ℓパック×6	260120	7.2	1,170	168×250×280	80.7×80.7×270	4901431260123	1
		1.8ℓパック×6	260110	13.4	2,090	220×330×328	107×107×317	4901431260116	1
	(超特選)丸大豆しょうゆ (さいしこみしょうゆ)	1.8ℓパック×6	160010	13.7	2,200	220×330×328	107×107×317	4901431160010	2
		18ℓ角缶	160020	22.4			238×238×350	4901431160027	2
	厳選しょうゆ	1.8ℓパック×6	060101	13.6	2,185	220×330×328	107×107×317	4901431060105	2
		10ℓワテナー	060103	12.5		245×245×240			2
		18ℓ角缶	060104	22.2			238×238×350		2
	(超特選)たまりしょうゆ	1.8ℓパック×6	130101	13.8	2,250	220×330×328	107×107×317	4901431510211	2
むらさきたまりしょうゆ	18ℓ角缶	130102	23.0			238×238×350		2	
(特選)うす塩しょうゆ	18ℓ角缶	260202	22.1			238×238×350		2	
生そばしょうゆ	18ℓ角缶	050401	22.2			238×238×350		2	
つゆ・たれ	ステーキソース	220g壺×12×2	450101	11.0	430	112×340×170	53×53×161	4901431206039	3
	キノエネつゆ(2倍タイプ)	400ml壺×15	400101	10.6	670	322×372×167	73×73×166	4901431202635	3
	なべつゆ(4倍タイプ)	400ml壺×15(※1)	400601	10.4	660	322×372×167	73×73×166	4901431207630	3
	めんつゆ(4倍タイプ)	1ℓパック×6	400401	7.8	1,240	168×250×280	80.7×80.7×270	4901431203342	3
	茶めしの素	1ℓパック×8	450801	10.0	1,180	170×335×283	80.7×80.7×270	4901431450722	3
	京風だし	500ml壺×8	401320	7.0	845	155×300×231	68×68×223	4901431401328	3
白しょうゆ	白しょうゆ	360ml壺×8	020101	5.5	655	137×275×230	63.4×63.4×203	4901431108739	5
		1.8ℓ壺×6	020102	19.4	3,075	228×340×410	105×105×396	4901431108210	5
	白醤油M	9ℓ缶	020206	11.5			184×184×301.5	4901431020260	5
		18ℓ角缶	020205	22.5			238×238×350	4901431020253	5
		ローリー	020202						5
	白醤油	18ℓ角缶	020103	22.6			238×238×350	4901431020109	5
		ローリー	020106						5
	白醤油(上級)M	18ℓ角缶	020210	22.0			238×238×350	4901431020215	5
	白醤油業務用	18ℓ角缶	230201	22.2			238×238×350		5
	白醤油普及品	18ℓ角缶	230101	22.2			238×238×350		5
		ローリー	230103						5
しょうゆ(業務用)	デラックスキノエネM赤	9ℓ角缶(赤ラベル)	010313	11.3			184×184×301.5	4901431010315	6
		18ℓ角缶(赤ラベル)	010314	22.2			238×238×350	4901431010346	6
		18ℓワテナー(赤ラベル)	010316	21.8		295×295×270		4901431010353	6
		ローリー	010401						6
	学校給食用しょうゆ	1.8ℓパック×6	011401	13.5	2,175	220×330×328	107×107×317	4901431102263	6
	(特級)しょうゆ	10ℓワテナー	012001	12.5		245×240×235		4901431012005	6
		18ℓ角缶	010105	22.3			238×238×350	4901431010100	6
	デラックスキノエネ	20ℓワテナー	010120	24.3		295×300×290		4901431010124	6
		ローリー	010109						6
		20ℓワテナー	010210	24.2		295×300×290		4901431010216	6
	デラックスキノエネF	ローリー	010202						6
		キノエネ(特選)特醸しょうゆ	18ℓワテナー	010502	22.0		295×295×270		4901431010506
	キノエネ	1.8ℓパック×6	010701	13.5	2,175	220×330×328	107×107×317	4901431103253	7
		10ℓワテナー	010720	12.5		245×240×235		4901431010728	7
	キノエネM	20ℓワテナー	010710	24.1		295×300×290		4901431010711	7
		ローリー	010704						7
		18ℓ角缶	010601	22.1			238×238×350	4901431010605	7
キノエネ	20ℓワテナー	010610	24.1		295×300×290		4901431010612	7	
	ローリー	010605						7	
	1.8ℓパック×6	010801	13.5	2,175	220×330×328	107×107×317	4901431013224	7	
特醸うすくち	18ℓ角缶	110101	22.2			238×238×350	4901431110107	7	

	名 称	規 格	商品コード	ケース重量(kg)	ピース重量(g)	段ボールサイズ 縦×横×高(mm)	容器サイズ 縦×横×高(mm)	JANコード	掲載ページ
しょうゆ(業務用)	デラックスうすくち	1.8ℓパック×6	220102	13.5	2,175	220×330×328	107×107×317	4901431107251	7
		18ℓ角缶	220103	22.2			238×238×350	4901431220103	7
		20ℓフンテナー	220110	24.2		295×300×290		4901431220110	7
		ローリー	220106						7
	フクネ業務用	18ℓ角缶	200201	22.1			238×238×350	4901431200204	8
		18ℓフンテナー	200206	21.7		295×295×262		4901431200228	8
		20ℓフンテナー	200210	24.1		295×300×290		4901431200211	8
		ローリー	200204						8
	フクネ徳用	18ℓ角缶	200304	21.8			238×238×350		8
		20ℓフンテナー	200310	23.8		295×300×290		4901431200310	8
		ローリー	200302						8
	キノエネうすくち	18ℓ角缶	250101	22.1			238×238×350	4901431250100	8
キノエネうすくちM	18ℓフンテナー	250208	21.6		295×295×270		4901431250209	8	
アミノ酸液	アミノ酸こいくち	20ℓフンテナー	030110	24.7		295×300×290		4901431030115	8
		ローリー	030101						8
	アミノ酸うすくち	20ℓフンテナー	270110	24.4		295×300×290		4901431270115	8
		ローリー	270103						8
	味ブローSU	20ℓフンテナー	120104	24.4		295×300×290		4901431120106	8
つゆ・たれ(業務用)	特選めんつゆ(4倍タイプ)	18ℓ角缶	400202	22.9			238×238×350		9
	デラックスめんつゆ(4倍タイプ)	18ℓ角缶	400301	22.9			238×238×350		9
	本がえし	18ℓ角缶	401101	22.8			238×238×350		9
	井のたれ(2倍タイプ)	9ℓ角缶	450602	11.6			184×184×301.5		9
	焼鳥のたれ	21kg角缶	451901	21.9			238×238×350		13
	ぬか漬けの素しぼりたてモルト100	20ℓフンテナー	470202	22.0		295×300×290			13
	ひしほ	130g壺×10(※3)	500101	2.9	270	155×360×75	65×65×65	49602197	13
		1kg×4	500102	4.6	1,085	210×200×180	95×95×168		13
		20kg角缶(受注生産)	500103	21.5			236×236×349		13
専門店シリーズ	特選めんつゆ(4倍タイプ)	1.8ℓパック×6	400201	14.0	2,250	220×330×328	107×107×317	4901431212252	10
	めんつゆ(4倍タイプ)	1.8ℓパック×6	400402	14.0	2,250	220×330×328	107×107×317	4901431203250	10
	焼うどんのたれ	1.8ℓパック×6	450701	14.0	2,250	220×330×328	107×107×317	4901431209252	10
	京風だし	1.8ℓパック×6	401310	13.5	2,175	220×330×328	107×107×317	4901431401311	11
	白だし	1.8ℓパック×6	401301	13.9	2,200	220×330×328	107×107×317	4901431401304	10
	なべつゆ(8倍タイプ)	1.8ℓパック×6	400701	13.5	2,180	220×330×328	107×107×317	4901431208255	11
	井のたれ(2倍タイプ)	1.8ℓパック×6	450601	14.1	2,230	220×330×328	107×107×317	4901431206251	11
	蒲焼のたれ	1.8ℓパック×6	450401	14.6	2,305	220×330×328	107×107×317	4901431205254	11
	焼鳥のたれ	1.8ℓパック×6	600801	13.8	2,195	220×330×328	107×107×317	4901431501264	12
	すき焼のたれ	1.8ℓパック×6	450301	14.0	2,250	220×330×328	107×107×317	4901431214256	12
	焼肉のたれ	1.8ℓパック×6	600901	13.4	2,150	220×330×328	107×107×317	4901431507266	12
	ステーキソース	1.8ℓパック×6	601001	13.5	2,170	220×330×328	107×107×317	4901431506269	12
	焼そばソース	1.8ℓパック×6	601101	13.5	2,170	223×328×343	105×105×320	4901431601100	12
	フィルムパック	ミニしょうゆ	3mlアルミ×100×30	600102	12.1	4	290×392×190	35×60	
5mlアルミ×100×20			600104	13.2	6	290×392×190	40×70		13
ストレートめんつゆ		70mlフィルム×60×4	602001	18.2	72	285×440×275	90×115		13
蒲焼のたれ		80mlポリボトル×25×4	601201	12.9	113	240×310×195	46×25×88		13
彩シリーズ等	本紫(さいしこみしょうゆ)	300ml PET×6	160130	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431160133	14
	千歳(めんつゆ)	300ml PET×6	400111	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431400116	14
	瑠璃(だししょうゆ)	300ml PET×6	400911	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431400918	14
	月白(白だし)	300ml PET×6	401361	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431401366	14
	丹樺(万能たれ)	300ml PET×6	450421	2.6	420	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431450425	14
	紅緋(うすいろつゆ)	300ml PET×6	401371	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431401373	14
	黒ぼん酢	300ml PET×6	401802	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431401809	15
	白ぼん酢	300ml PET×6	401902	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431401908	15
	赤ぼん酢	300ml PET×6	402002	2.4	400	135×200×165	64.3×64.3×158	4901431402004	15
	ドレたれ	200ml壺×12	455001	6.0	430	112×340×170	53×53×161	4901431455000	15

マークのはなし

このマークは陰陽道の五行〈木火土金水〉を兄弟〈えと〉にわけた十干(甲きのえ・乙きのと・丙ひのえ・丁ひのと・戊つちのえ・己つちのと・庚かのえ・辛かのと・壬みずのえ・癸みずのと)と方位・時刻を表わす動物の名前の十二支(子・丑・寅・卯・辰・巳・午・未・申・酉・戌・亥)を組み合わせ60単位とした、一番最初の組み合わせをとったものです。「一番最初の」とか「稀である」という意味をもっています。



ひしほのはなし

醤油の初めは、文武天皇(697~707)の頃からあった比支保(ひしほ)といわれたもので、味噌とも醤油ともつかない味のものでした。キノエネのひしほは、精選された小麦と大豆を原料として発酵・熟成させた最高の風味をもった郷土の味です。ひしほは、あたたかいごはんの上のせて、生野菜、湯豆腐、納豆などにはそのまま、また大根おろしや漬物にといろいろおいしく召し上がれます。キノエネのひしほを、ぜひ一度ご賞味ください。



醤油の まち 郷のはなし

醤油といえば野田、野田と聞くと醤油を思い出すほど、あまりにも有名。通称「むらさきの郷」と呼ばれるほどです。利根川と江戸川とに挟まれたこの土地は、その昔、大豆、小麦の原料産地を背景にこれら二大河川の水運を利用して、一大消費地の江戸に醤油を送り届けるという醤油の生産地として大変めざましい立地条件が揃っていたわけです。このように醤油の郷、野田は、醤油醸造に適した良質の水とともに江戸川、利根川を抜きには考えられません。



JASの はなし

「JAS」は食品の品質を保証するマークです。「JAS」とは日本農林規格のことで「農林物資の規格および品質表示の適正化に関する法律」によって決められているもので、消費者にとっては商品選択の目安となるものです。現在の醤油はすべて「特級・上級・標準」の3種類に分けられています。「JAS」マークのついた信頼できる醤油をお使いください。



キノエネ醤油株式会社

本社・工場
〒278-8691 千葉県野田市中野台157
TEL.(04)7125-2151(代) FAX.(04)7122-1152
URL <https://kinoene.com/>
eメール info@kinoene.com

大阪出張所
〒550-0005 大阪市西区西本町2-1-35神代ビル601号
TEL.(06)6543-6150 FAX.(06)6543-6158
eメール osaka@kinoene.com

本社・販売部
TEL.(04)7125-4151 FAX.(04)7122-1151
eメール hanbai@kinoene.com



公式サイト



ECサイト



インスタグラム