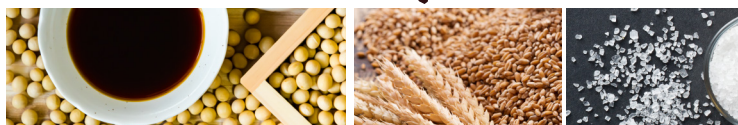


ミキ超特選 減塩醤油



醤油の旨味はそのままに塩分を50%オフ※

※一般的なこいくち醤油との比較（塩分量8.4%）

契約栽培丸大豆、小麦、天日塩とミキプルーン酢を原料に、醤油本来の風味を損なう事なく塩分を下げる「追い麴仕込み」で仕上げました。

減塩醤油でありながら、JAS規格（醤油の旨味指標）では最高ランクの「超特選」です。

塩分は抑えても旨味がしっかり味わえ、深い香りとコクで素材の味を引き立てます。



内容量 500ml 原材料名 大豆、小麦、食塩、ミキプルーン酢

価格 650円(税込)

ミキバランスライン シリーズ

人良

本当に人に良い「食」を提供するために誕生したミキバランスライン。3つのこだわりでバランスの良い食生活をサポートします。

- ・素材そのものを吟味すること
- ・徹底した品質管理にこだわること
- ・健康的においしく食べられること



詳しくはこちらから！



塩分は抑えても醤油のJAS規格で最高ランクの「超特選」である理由

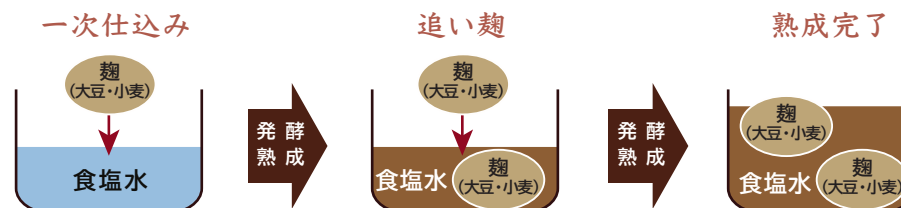
超特選の理由 1

厳選した原料を贅沢につかい、ミキプルーン酢をプラス丸大豆の油脂分からできる上品な甘みと、小麦の甘みや豊かなコクと相まって深い味わいになります。さらに、醤油の風味を高めるためにミキプルーン酢を配合しました。



超特選の理由 2

旨味を上げて塩分を抑える「追い麴仕込み」



超特選醤油について

醤油はJAS規格により「特級」「上級」「標準」に区別されます。これらの等級は、醤油の旨味指標といわれる室素成分の含量や色度(色の濃淡)などで決まります。さらに、特級のなかで室素成分が特級規格より20%以上多い醤油には「超特選」と表示することが許されます。

〈醤油のJAS規格〉

等級	全室素分
ミキ超特選	1.85%
超特選	1.8%以上
特選	1.65%以上
特級	1.5%以上
上級	1.35%以上
標準	1.2%以上