

機能プラスしょうゆ

製品名	業務用醤油301号	濃色醤油KDS BIB	かえししょうゆ BIB	燻醸醤油
方式	本醸造	本醸造	—	本醸造
特徴	塩分を抑えながら濃口醤油の2倍の旨味を付与できます。穏やかな香りと濃い色合いが特徴です。	カラメルの代替品としても使用できる濃い色合いの醤油です。少量で重みのある熟成感が付与できます。	濃口醤油に砂糖を加えることで本格的なかえしの風味を付与します。熟成感と深みのある味わいです。	ナラ・クヌギの木を使用し、独自製法でじっくりと燻したスモーク香のある醤油です。特級醤油と同じレベルの旨味を持った醤油です。
荷姿	20L	10L	20L	20L
製品コード	1652372	1652480	1652390	7752017
JANコード	4 903101 269276	4 903101 269375	4 903101 269368	4 903101 606576
賞味期間	12ヶ月	12ヶ月	6ヶ月	12ヶ月

業務用醤油301号

素材の特徴を生かしたい時に!!

- 色の淡い仕上がり
- 濃口醤油の約2倍の旨み
- 穏やかな香り

いつもの濃口・淡口醤油の代わりに

- 素材の香りを引き立てる
- 旨味を付与する
- 素材の色を引き立てる

アミノ酸液の代替品として

旨味が豊富ながら、醸造由来の柔らかな旨味と香りを持ち合わせています。

減塩手段として



かえししょうゆ

ヤマモリ「かえししょうゆ」は、本醸造特級しょうゆをベースに砂糖を加えて仕上げた本格的な味わいです。熟成感と深みのある専門店のそばかえしを再現しました。

特徴

- つゆたれ類の香りや風味を引き立たせ、一体感のある味わいになります
- 熟成感と深みのある味わいで、汎用性に優れています

用途

- 熟成したまろやかな風味を付与したいとき
かえしの風味をつけたつゆたれに最適です
- じっくり煮詰めた重厚感や香ばしさを付与したいとき
自然な甘みを感じられ、一体感のあるやさしい味に
- 料理に一体感や熟成感をつけたいとき
素材への浸透性が良く、まとまりが出てまろやかな味わいとなります
- つゆたれの香りを引き立たせたいとき
香辛料やだしの香りが活きたメリハリのある味わいとなります



濃色醤油KDS

ヤマモリ「濃色醤油KDS」は、強いかえし風味をもち、色合いは濃口醤油の6〜7倍の濃さですので、つゆたれに熟成感を付与したいときや、カラメル色素の代替品としてご使用いただけます。

特徴

- しょうゆ特有の香りが弱く、まろやかで重みのある味わい
- 濃口醤油の6〜7倍の色調
- 耐褐変性に優れています

用途

- 熟成したまろやかな風味を付与したいとき
そばつゆ、ラーメン など
- じっくり煮詰めたような重厚感や香ばしさを付与したいとき
うなぎのたれ、焼鳥のたれ など
- 色づけしたいとき
色が濃く、原料は醤油と糖なので、無添加訴求が可能です
- 中華系調味料に高級感を付与したいとき
酢との相性がよく、黒酢と合わせたようなコク・風味を醸し出します

製品コード	製品名	使用原材料	標準分析値			
			食塩分% (W/V)	全窒素% (W/V)	色度 (No.)	等級 (JAS)
【濃口しょうゆ】						
1322021	業務用特級濃口しょうゆHD	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、大豆/アルコール	16.3	1.55	12	特級
1662300	濃口醤油(無添加)	脱脂加工大豆、食塩、小麦、大豆/アルコール	16.3	1.55	12	—
1662223	特級しょうゆ こいくち	脱脂加工大豆、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.52	12	特級
1321011	特吟醤油HD	脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み、アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、大豆(分別生産流通管理済み)、砂糖/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.56	12	特級
1321012	特醸しょうゆHD	脱脂加工大豆(分別生産流通管理済み、アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、砂糖、大豆(分別生産流通管理済み)/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.52	12	特級
1662260	特醸しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.52	12	特級
1662280	徳用しょうゆ	脱脂加工大豆、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.38	12	上級
1662131	赤しょうゆ	食塩、脱脂加工大豆、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)	16.5	1.37	13	—
1662021	業務用醤油101号	食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)	17.8	1.45	11	—
1662032	業務用醤油102号	食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	16.8	1.10	11	—
【淡口しょうゆ】						
1322822	業務用特級淡口しょうゆHD	食塩(国内製造)、小麦、脱脂加工大豆、果糖ぶどう糖液糖、大豆、米/アルコール	18.5	1.22	28以上	特級
1662225	特級しょうゆ うすくち	食塩、小麦、脱脂加工大豆、砂糖、大豆、米/アルコール、調味料(アミノ酸等)	19.5	1.22	28以上	特級
1662320	本醸造淡口しょうゆA	食塩、脱脂加工大豆、小麦、小麦グルテン、果糖ぶどう糖液糖、大豆、米/アルコール	18.5	1.30	28以上	—
1662252	淡口醤油(無添加)	食塩、小麦、脱脂加工大豆、大豆、米/アルコール	19.5	1.22	28以上	—
1662041	業務用醤油201号	アミノ酸液(小麦・大豆を含む)、食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、調味料(アミノ酸等)	17.8	1.45	28以上	—
1662250	上級しょうゆ うすくち	アミノ酸液(小麦・大豆を含む)、食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、調味料(アミノ酸等)	17.8	1.45	28以上	上級
【その他 しょうゆ】						
2462010	すし醤油N	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、砂糖、小麦グルテン、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)	15.4	1.53	10	—
2462014	吟醸むらさき	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)、醸味料、甘味料(カンゾウ)	14.7	1.54	11	—
【たまりしょうゆ】						
1322132	たまりしょうゆHD	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	16.5	2.43	X3)11	—
1672441	たまりしょうゆ 18L	脱脂加工大豆(アメリカ製造又はインド製造)、食塩、小麦、砂糖、大豆/アルコール、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素	16.5	2.43	X3)11	—
1662091	生引たまり	脱脂加工大豆、食塩、小麦/アルコール、カラメル色素	18.5	1.80	6	—
【混合しょうゆ】						
1662061	業務用醤油203号	アミノ酸液(小麦・大豆を含む)、食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール、調味料(アミノ酸等)、甘味料(カンゾウ)	17.8	1.10	28以上	—
1662072	業務用醤油204号 18L	食塩、アミノ酸液(小麦・大豆を含む)、小麦グルテン、脱脂加工大豆、小麦/調味料(アミノ酸等)、アルコール、甘味料(カンゾウ)	17.8	1.10	—	—
1662101	業務用醤油206号 18L	食塩、アミノ酸液(小麦・大豆を含む)、小麦グルテン、脱脂加工大豆、小麦/調味料(アミノ酸等)、アルコール	17.8	1.10	—	—
【機能プラスしょうゆ】						
1662450	ヤマモリ ギャバ40 18L	脱脂加工大豆、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆/グルタミン酸ナトリウム、アルコール、醸味料	10.8	1.62以上	11	—
1352100	ヤマモリ GABA100	食塩(国内製造)、酵母エキス、ぶどう糖/グルタミン酸ナトリウム、酒精	15.2~17.1	—	40	—
1652372	業務用醤油301号	小麦グルテン、食塩、脱脂加工大豆、小麦/アルコール	14.8	3.00	18.0	—
1652480	濃色醤油KDS BIB	脱脂加工大豆、小麦、食塩、ぶどう糖、大豆/アルコール	14.3	1.52	X7)7	—
1652390	かえししょうゆ BIB	しょうゆ(小麦・大豆を含む)、砂糖/アルコール	16.0	—	5	—
7752017	燻醸醤油	しょうゆ(本醸造)(小麦・大豆を含む)/アルコール	16.0	1.52	—	—



商品の詳細につきましては、最寄りの営業までお問い合わせください。

https://www.yamamori.co.jp/ ■東日本業務用営業 TEL 03-5765-6759 ■中日本業務用営業 TEL 0594-33-3901 ■西日本業務用営業 TEL 0798-23-3181

業務用しょうゆカタログ

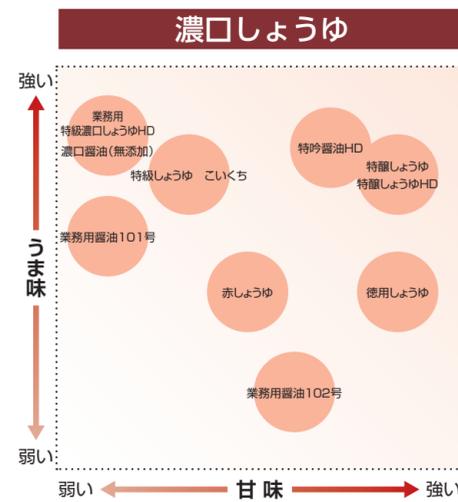


濃口しょうゆ

製品名	業務用特級濃口しょうゆHD / 濃口醤油(無添加)	特級しょうゆ こいくち	特吟醤油HD
方式	本醸造	本醸造	本醸造
特徴	化学調味料無添加でうま味の強いタイプです。	スタンダードタイプの特級濃口しょうゆです。	うま味の効いたあまくちタイプの特級濃口しょうゆです。
荷姿	1.8L×8	18L缶	1.8L×6
製品コード	1322021	1662300	1321011
JANコード	4 903101 132075	4 903101 131634	4 903101 500034
賞味期間	18ヶ月	24ヶ月	18ヶ月

製品名	特醸しょうゆHD	特醸しょうゆ	徳用しょうゆ	赤しょうゆ
方式	本醸造	本醸造	本醸造	本醸造
特徴	あまくちタイプの特級濃口しょうゆです。		甘味の強い上級濃口しょうゆです。	甘味とうま味のバランスを重視したタイプです。
荷姿	1.8L×6	18L缶	18L缶	18L缶
製品コード	1321012	1662260	1662280	1662131
JANコード	4 903101 500027	4 903101 269108	4 903101 269122	4 903101 269139
賞味期間	18ヶ月	24ヶ月	24ヶ月	24ヶ月

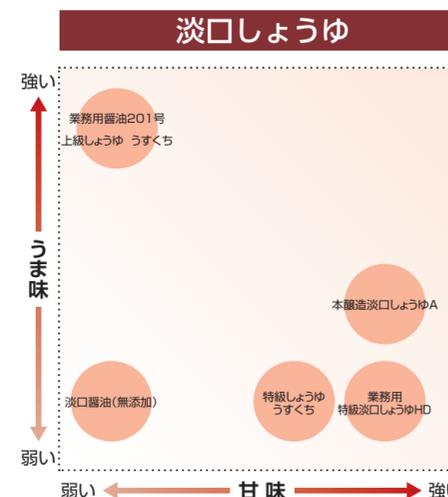
製品名	業務用醤油101号	業務用醤油102号
方式	本醸造	本醸造
特徴	すっきりとした味わいのうまくちタイプです。	甘味を付与した、キレのよい甘口タイプのしょうゆです。
荷姿	18L缶	18L缶
製品コード	1662021	1662032
JANコード	4 903101 269153	4 903101 269160
賞味期間	24ヶ月	24ヶ月



淡口しょうゆ

製品名	業務用特級淡口しょうゆHD	特級しょうゆ うすくち	本醸造淡口しょうゆA	淡口醤油(無添加)
方式	本醸造	本醸造	本醸造	本醸造
特徴	あまくちタイプの特級淡口しょうゆです。	スタンダードタイプの特級淡口しょうゆです。	うま味成分が多い、あまくちタイプの淡口しょうゆです。	化学調味料無添加タイプです。
荷姿	1.8L×8	18L缶	18L缶	18L缶
製品コード	1322822	1662225	1662320	1662252
JANコード	4903101 132211	4 903101 269320	4 903101 269184	4 903101 269177
賞味期間	12ヶ月	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月

製品名	業務用醤油201号	上級しょうゆ うすくち
方式	混合	混合
特徴	混合タイプの淡口しょうゆです。	うま味成分が多い、あまくちタイプの上級淡口しょうゆです。
荷姿	18L缶	18L缶
製品コード	1662041	1662250
JANコード	4 903101 269191	4 903101 269207
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月



その他 しょうゆ

製品名	すし醤油N	吟醸むらさき
方式	本醸造	本醸造
特徴	スタンダードな本醸造しょうゆです。	2種類のしょうゆを使った本醸造しょうゆです。寿司屋のしょうゆをお手本に仕上げました。
荷姿	5ml × 200 × 10	5ml × 200 × 10
製品コード	2462010	2462014
JANコード	-	-
賞味期間	6ヶ月	18ヶ月

伝統を受け継ぐ醸造技術

ヤマモリは本醸造しょうゆの伝統を守り続けています。伝統の手法にこだわり、さらに「おいしさ」を深め均一の高品質をお届けするために、この分野でも最新設備の導入を図りながら技術革新やシステム開発を重ねてきました。伝統技術と最新の生産ラインからヤマモリのしょうゆは生まれています。

たまりしょうゆ

製品名	たまりしょうゆHD / たまりしょうゆ 18L	生引たまり
方式	本醸造	本醸造
特徴	うま味成分が多く、まろやかで濃厚な味わいです。さしみ、照り焼き、せんべい、佃煮などにご使用ください。	たまり独特のコクはそのままに、すっきりした味わいの淡口タイプです。
荷姿	1.8L×6	18L缶
製品コード	1322132	1672441
JANコード	4 903101 600048	4 903101 269221
賞味期間	18ヶ月	24ヶ月

混合しょうゆ

製品名	業務用醤油203号	業務用醤油204号 18L	業務用醤油206号 18L
方式	混合	混合	混合
特徴	色の濃いタイプです。	甘味の強いタイプです。	うま味の強いスタンダードタイプです。うま味成分を豊富に含んでいますので、深いコクと豊かな風味を醸し出します。
荷姿	18L缶	18L缶	18L缶
製品コード	1662061	1662072	1662101
JANコード	4 903101 269214	4 903101 269252	4 903101 269245
賞味期間	18ヶ月	18ヶ月	18ヶ月

機能プラスしょうゆ

製品名	ヤマモリ ギャバ40 18L	ヤマモリ GABA100
方式	本醸造	-
特徴	ヤマモリ独自製法により、ギャバを1Lあたり40g含んだ醤油です。機能性表示食品の届出が可能です。	GABAを高濃度に含んだGABA含有発酵液です。醤油由来の乳酸菌を使った安心・安全なGABAです。本製品を使用して、機能性表示食品の届出が可能です。
荷姿	18L缶	500ml×12
製品コード	1662450	1352100
JANコード	4 903101 134819	4 903101 606910
賞味期間	6ヶ月	12ヶ月

GABAとは

γ-アミノ酪酸 (Gamma Amino Butyric Acid) と呼ばれるアミノ酸の一種で、動物に広く存在し、白米、発芽玄米など日本人の主食とする食品にも含まれており、日常的に摂取されている物質です。

GABAの機能性とは?

- 血圧が高めの方の血圧をサポートする機能
- 仕事や勉強による一時的な精神的ストレスや疲労感を緩和する機能
- 睡眠の質向上

ギャバ40とは?

当社独自製法によりギャバを40g/L含んだ醤油です。

GABA100とは?

当社独自製法によりギャバ100g/kg含んだ発酵液です。醤油の風味や塩味が不要な製品にも使いやすい、汎用性が高いのが特徴です。

使用量の目安について

	摂取目安量	GABA40 (ml)	GABA100 (g)
血圧	12.3mg/日	0.4ml	0.16g
ストレス	28mg/日	0.9ml	0.34g
睡眠	100mg/日	3.0ml	1.2g