

## 金笛 パウダーしょうゆ

### しょうゆを粉末化した、全く新しいしょうゆ

#### 開発成果品



#### 製品構造・仕様など

- ステーキ、お刺身、焼きおにぎりなどにご使用いただけます。
- フリーズドライ製法を用いて醤油を粉末化。
- 醤油とでんぷん分解物のみでつくり上げ、醤油の風味はそのまま。
- 少しサクツとした食感。
- 蔵づくりを思わせるパッケージ。

#### ○ 特長① しょうゆを粉末化

パウダーしょうゆは、しょうゆを粉末化しお塩のようにふりかけて使用できます。

#### ○ 特長② 液だれせず、手が汚れない

液だれがないため、手やテーブルも汚れません。使用量も細かな調整が可能です。

#### ○ 特長③ 軽いのでお土産やギフトに最適

通常のお醤油よりも非常に軽量な商品のためお土産やギフトにも最適です。

#### ●販売時期 令和1年11月以降

1本：550円（税込）

#### ●販売価格

3本セット：1700円（税込）

#### ◇ 本事業でうけた主な支援

デザインに関する専門家派遣  
パウダー醤油を用いたメニュー開発支援

#### ○ お問い合わせ先

会社名	金笛醤油株式会社	代表者名	代表取締役 金笛正司
		連絡窓口	品質管理室 室長 有田竜也
		電話/FAX	049-297-0041 / 049-297-5978
所在地	〒350-0152 埼玉県比企郡川島町上伊草660		
事業内容	醤油の醸造および販売 自然食品および食品調味料等の製造および販売		
主要製品	蔵づくり一番 金笛しょうゆ、金笛 減塩醤油、金笛 春夏秋冬のだしの素、金笛 胡麻ドレッシング		